ル グランデ (Le Guérandais)
ゲランドの塩生産者組合 (Les Salines de Guérande)

『ゲランドの塩生産者組』の天日海塩－太陽と風の働きから作られる塩です。ブルターニュの『ゲランドの塩』がいま世界的に注目されています。千年以上の歴史を持つ塩田を使った古式製法。それを、奇跡的に守り続けてきた人々によるオーガニック食品の原点とも言えるのが『ゲランドの塩生産者組合の塩』です。

ゲランドの塩生産者組合 (Les Salines de Guérande)

１970 年代から 1990 年代は復活の時代、勢いのある工業生産の塩から自分たちの塩を守るために、また、不動産開発から塩田地帯を守るために、一致団結して奮起した塩職人たちは、現代の経済論理を取り入れて組織再建をはかりました。

技能研修の実施、農業協同組合の設立、取引会社の買収、大西洋の塩をプロモーションするための協会（APROSELA）の創立、などです。ただし、ここにしかない質の高いゲランド塩を作り続けてきた古くからの営みを放棄することはありませんでした。

1988 年に農業協同組合が設立されたことによって、塩職人は生産から販売に至るまでを組織立てて完全にコントロールできるようになりました。組合が買い付けから貯蔵、パッケージング、販売まで担っていて、約１９０人の塩職人が結集しました。

うわべだけの謙遜なしに申し上げれば、レ サリンヌ ド ゲランド生産者組合は、原産地が証明されているテロワールの塩という市場におけるまさに先駆者でありリーダーであると断言できます。

ル グランデ (Le Guérandais)

ル グランデ (Le Guérandais) は『ゲランドの塩生産者組合の塩』のブランドです。千年以上の歴史を持つ塩田を使った古式製法。それを、奇跡的に守り続けてきた人々によるオーガニック食品の原点とも言えます。

ゲランドの塩のほとんど（80% 以上）をコントロールしているのも『ゲランドの塩生産者組合』のル グランデ (Le Guérandais) です。

ゲランドの塩 ル グランデ (Le Guérandais) は、まず 1989 年に、ナチュール＆プログレの認定を受けました。1991 年には、価値あるラベルルージュも取得しました。今のところ、ラベルルージュの品質を持っている唯一の塩ブランドです。

ＩＳＦ　Ｆｏｏｄ 6.1

ゲランドの塩生産者組合は IFS Food 6.1 の企業認証を取得しています。この規格は、ブランドの安全性と品質に対する取り組みにおいて、生産とマーケティングをサポートしています。
IFS Food は、認証機関、小売業者、食品産業、およびフードサービス会社の全面的かつ積極的な関与により開発されました。

ゲランドの塩生産者組合『ル グランデ』ゲランドの塩 は当店にご用命下さい。

輸入元：株式会社ナック 〒371-0018 前橋市三俣町３丁目３３－１ ☎ 027-235-3088　HP：https://www.ecnac.jp/gueran/

ル ゲランデ（Le Guérandais）
ゲランドの塩生産者組合（Les Salines de）Guérande）

フルール ド セル

ゲランドで昔から『塩の花』と呼ばれる貴重品です。最終結晶池の表面に結晶した塩をすくい取った物で、わずかな量しか取れない高級品として珍重されています。料理の素材を活かしますのでサラダ，フォアグラ，トリュフ，ステーキのトッピング等、そのままの食感を楽しんで下さい。

セル ファン

『グロ セル』を石臼のようなもので細かくした塩。すべての調理に適し、食卓でも使いやすい製品です。業務用としては“パン・製菓、イタリアン、フレンチ、中華、和食”等。広汎に利用されています。

グロ セル

取れたままの状態の大粒塩。業務用に最適。ハム・ソーセージ、漬物、ラーメンスープ、すべての調理、トッピング等。ソフトな塩味と、食材の持ち味を引き出す働きが優れているとされています。入浴用としても昔から使用されています。（タラソテラピーの伝統）

グロ セル セシェ

ゲランドの塩 グロセルを、ミルで使いやすいように乾燥させたタイプ。従来のグロ セルは水分を含んだままの為、ミルでの使い勝手が悪かったのですが、この『セシェ』はミルでの使用をコンセプトとして作られた製品です。

セル マリン ハーブ

ゲランドの塩『セル ファン（細粒塩）』に６種類のオーガニック・ハーブを加えたものです。バジル、ローズマリー、タイム、ローリエ、エストラゴン、パセリの風味がサラダをはじめとする調理に風味を加えてくれる優れものです。

セル マリン ヴェジタブル

ゲランドの塩『セル ファン（細粒塩）』に７種類のオーガニック・ハーブ、４種類のオーガニック野菜、２種類の海藻を加えたものです。温野菜や、サラダなどの野菜料理にハーブやデリケートで豊かな風味が香ります。

セル マリン エスプレット

ゲランドの塩『セル ファン（細粒塩）』にエスプレット唐辛子を加えたフレーバーソルトです。フランス ゲランドとバスク地方のテロワールの組み合わせ、辛くない風味をアクセントにお使いください。

「ゲランドの塩生産者組合」の塩製品は伝統的な製法のため、自然物等が混入する場合がありますが、品質に影響はありません。必要に応じ取り除いてご使用ください。

PGI（原産地名称保護）

ゲランドの塩生産者組合の『ゲランドの塩』および『ゲランドのフルール・ド・セル』が PGI（原産地名称保護）に認定されています。つまりヨーロッパ（EU）全体において、『ゲランドの塩』『ゲランドのフルール・ド・セル』というブランドが法的に確立されています。これにより品質保証に結びついています。

ナチュール エ プログレ

オーガニック基準のナチュール エ プログレの認定商品です。オーガニック基準の塩は、塩田において手作業により昔ながらの自然製法で収穫された塩で、収穫後の精製は行っていません。同じゲランドの塩でもこの認定有無でランクが区別されています。

BIO

ゲランドの塩生産者組合の『セル マリン ハーブ』「セル マリン ヴェジタブル」「セル マリン エスプレット」は BIO（フランス有機農業振興庁）認定です。BIO 認定品は、合成化学的な着色料・香料・風味を未使用の証です。

輸入元：株式会社ナック
〒371-0018 前橋市三俣町３丁目３３－１
☎ 027-235-3088　HP：https://www.ecnac.jp/gueran/