



MAISON  
DEHESA



2023 年コレクション

「象徴的なシェフたち」

FRANCE-SUISE-ESPAGNE-DANEMARK-CANADA-HONGKON-THAILANDE-SINGAPORE-JAPON

# OUR VALUES

## 時間を軸とした味覚の哲学

### 01. EXCELLENCE

伝統的な発酵のノウハウ(塩漬け、燻製など)を世界中に広めること。私たちは製品を通じて、食と環境の遺産を守りたいと考えています。

### 02. ザ・クリエイション

世界500人のミシュラン星付きシェフの協力と、自社開発のスローマチュレーション®のノウハウにより、世界の食のアバンギャルドのトレンドに沿った、新しい食感と風味の製品を提供しています。

### 03. サステナビリティ

私たちは、有機農業と持続可能な漁業を永続させるために、小規模な生産者を経済的・技術的に支援しています。私たちの製品は、海のシャルキュトリーや発酵調味料など、内臓を大切にしたアンチ・ガストロノミックな料理を提唱しています。すべての製品にラベルを貼っています。

### 04. THE TIME

時間と自然に任せて、職人の熟練した技術で、添加物や香料、味の素を使わずに、香りの複雑さを高めています。



MAISON  
DE HESA

## 私たちの専門知識

Slow-maturation©、つまり生きている人の深い本質を明らかにする技術です。

高級ワインと同じように、**ゆっくりと時間をかけて熟成させることで、地元の食材の複雑な味わいを引き出しています。**

この自社ノウハウは、**スローマチュレーション©**と呼ばれています。

このように、職人である缶詰職人が、素材を生かしながら、凍結させない自然な熟成方法で昇華させています。

### 結果は？

- 塩味や渋みのない生肉。
- 無添加、防腐剤なし。
- 香料は使用していません。製品が物語っている！
- すべてのフレーバーが強調されています苦味、ミネラル、酸味、うま味に重点を置き、より複雑で進化する香りのパレットを提供する。ワインのように！
- 新しい、遊び心のある、驚くべき消費方法で、古い地元の製品を知り、再び味わうことを学びます。



**"誠実さ"を尊重することは、時間をかけることから始まります。**

フィレンツェ シャトレ  
デヘサハウス」創設者



2011

デヘサハウスの誕生

2020

個人向けコレクションを中心とした  
e-shopの構築

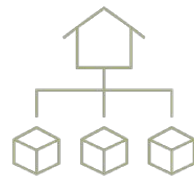
2021

世界9カ国で販売

2022

グシュタード初のフラッグシップショッ  
プ。

## 数字で見るメゾン・デヘサ



148

製品情報  
参照



75%

ラベル付き  
有機、Pdo、Pgi



500

世界の星付きシェフ

18

トレーサビリティとショートサー  
キットを提供する統合生産エリ  
ア

87%

グルテンフリー製品

3

受賞歴(ゴールド・エピキュール  
賞2回、ベスト・オブ・ベスト  
グルメセレクション1回)

3

ロジスティクスセンターマド  
リッド、パリ、ジュネーブ

82%

添加物・保存料無添加の製  
品

2 600€

2012年、パリのアートキュリ  
アルのオークションで世界最  
高値で落札された「パタ・ネグ  
ラ」。

# メニューに表示

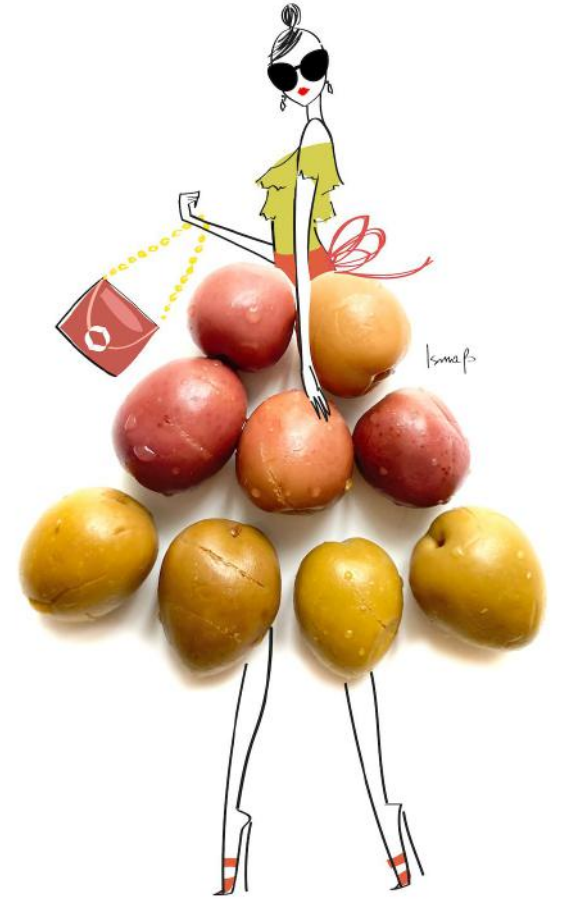
## 1.海

エレガントなシーフード製品は、前菜、料理、食前酒など、あらゆる料理に5分ほどで加えることができます。肉だけでなく、すべての水産物の価値を高めてくれるのです



## 2.地球

脂肪は命！イタリア、スペイン、フランスのノウハウを結集し、伝統的なシャルキュトリーを新しく生まれ変わらせたのです！ビンテージ、オーガニック、そして何より無添加。爆発的な成果を保証します。



## 3.新コンディショナー

発酵とオーガニックのマストハブアイテムを選ぶ  
ヘルシーで野菜や脂肪を使わないアバンギャルドな料理。





## 海

- カンタブリア産アンチョビXXL\*。
- XXL イワシの和風燻製\*。
- イワシXXSのオリーブオイル漬け\*(フランス語で)。
- マグロの腹の心臓※(Cœur de Ventrêche de Thon Germon)
- クロマグロハム(ベントレッシュ)※1
- ボラ/タラ/マグロ\*のプーテルグ。
- 鰻の燻製和風
- 世界初のオーガニック認証キャビア\*。

\*市販されている製品  
食料品店の





## CONTACT

フィレンツェ シヤトレ

CEO

[florence@maisondehesa.com](mailto:florence@maisondehesa.com)

+33 6 61 93 75 00

ジェイド・ガメイロ  
コミュニケーション・マネージャー

[jade@maisondehesa.com](mailto:jade@maisondehesa.com)

+33 6 69 18 32 32

ソフィー・リボー

報道関係者の皆様へ

[sophie.ribault@wokitokiparis.com](mailto:sophie.ribault@wokitokiparis.com)

一流シェフ御用達のオートクチュール食料品店「MAISON DEHESA

[www.maisondehesa.com](http://www.maisondehesa.com)

#メゾンデヘサ

