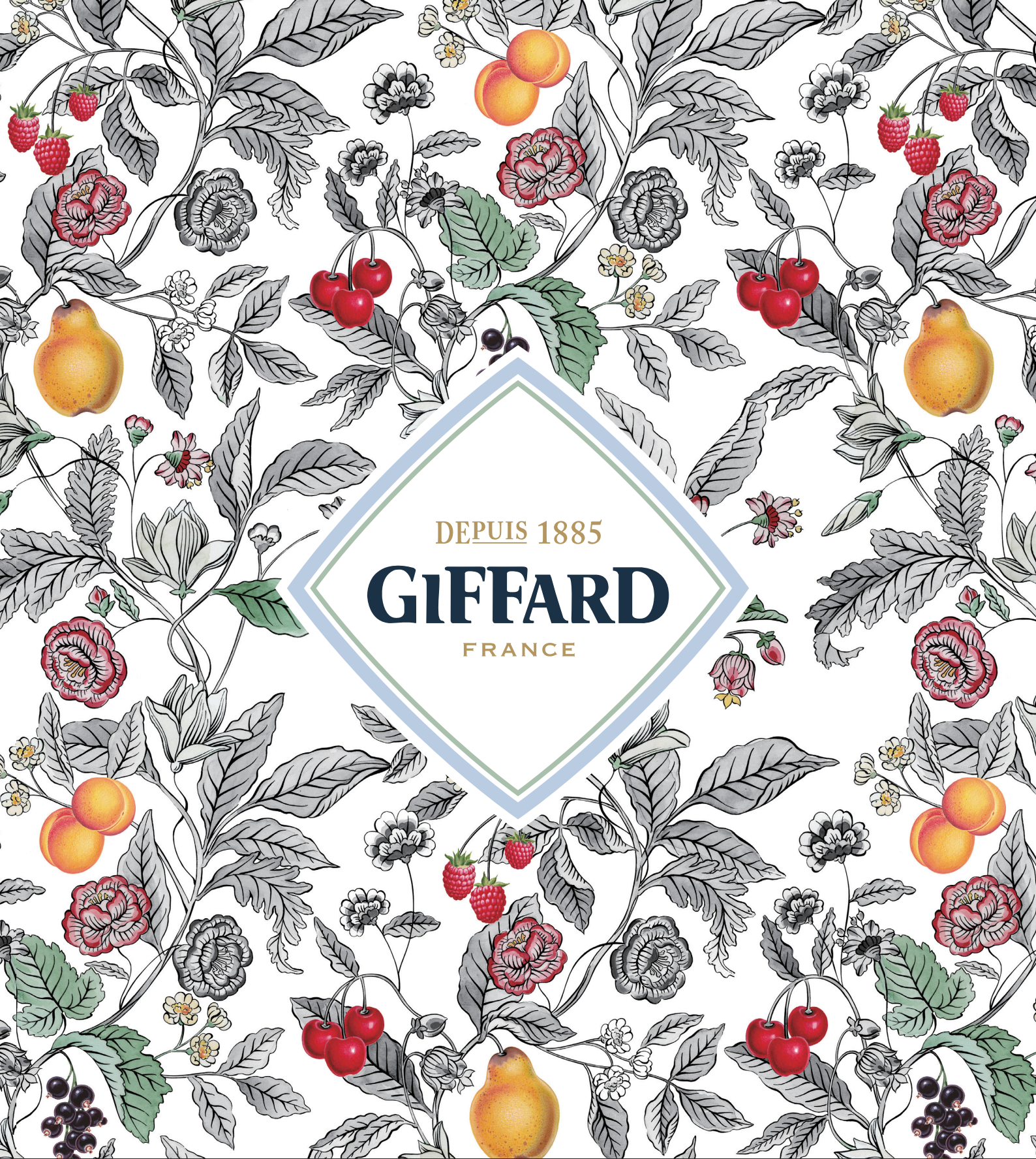




DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

ジファール セミナー
2024 年 11 月 25 日 (福岡)

THE ART OF FLAVOUR

すべては一杯のために

私たちジファールは、世界中のバーテンダーやバリスタなど、「記憶に残る一杯」に向き合うドリンククリエイターの皆様を支える存在でありたいと願っています。

高品質なリキュールやシロップを提供することが、顧客の皆様と私たちジファールの約束です。

私たちは、まるで時間をかけてひとつのストーリーを作り上げるような商品作りを大切にしてきました。

近年はアジアなど海外での需要も増えており、効率性などの観点から、「ジファールはなぜフランスでファミリービジネスを続けるのか」と尋ねられます。

その理由は、ただひとつ。

品質において、一杯にかけるお客様の信頼を裏切らないためです。

個人経営のファミリービジネスであることが、私たちのブランドとしての個性の形成と、起業家としての自由を担保しています。

私たちは共に働く仲間、世界中のインポーター、そしてジファール製品を愛用してくださる顧客の皆様を「ジファールファミリー」と呼んでいます。

本日は、ジファール ウェストカップ 2024 年の日本代表でジファールファミリーの峰岸 翔弥さんに大会のカクテルも披露していただきながら、ジファール製品の魅力を伝えていただきます。

皆様、ぜひお楽しみください！

ジファール 5 代目 共同経営責任者
ピエール・ジファール エミリー・ジファール



ジファール家、左から：エディット（4代目）、ピエール（5代目）、エミリー（5代目）、ブルノー（4代目）



THE ART OF FLAVOUR

「記憶に残る一杯」のために

ジファールは1885年創業。薬剤師エミール・ジファールが開発したミントのリキュール「マント・パステュー」から始まりました。

高品質なリキュールとシロップは、自然豊かなフランス アンジェで、5代にわたるクラフトマンシップにより受け継がれてきました。

今では常に100種以上のフレーバーを展開し、世界中のドリンククリエイターたちの「記憶に残る一杯」を支えています。



ジファール エルダーフラワー
リキュール&シロップ



ジファール リキュール&シロップの特長

- ・国内取り扱いリキュール18種、シロップ 45種*
- ・フランス産のテンサイ糖を使用**
- ・原料調達は顔の見える生産者から



* 2024年11月現在
**一部商品を除く

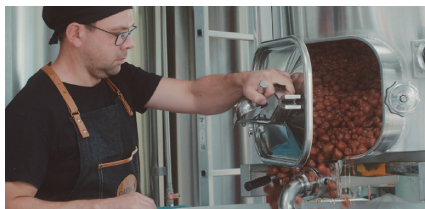


ジファール 3つのキーワード

1 CRAFTSMANSHIP

クラフトマンシップ

自然への敬意と、メイド・イン・フランスの
伝統を継承するクラフトマンシップ

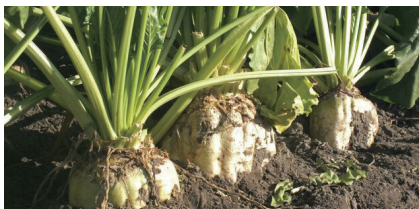


約140年、5代にわたり受け継がれる秘伝のレシピと、自然を熟知したクラフトマンシップで高品質な製品を作り続けるジファール。フルーツ生産が盛んな創業地アンジェを拠点に、長年の信頼関係を持つ生産者から原料を調達しています。(6割以上の原料はフランス産) ISO22000認証取得。

2 BEET SUGAR

テンサイ糖(ビートシュガー)

自然のフレーバーを活かす、フランス産の
テンサイ糖(ビートシュガー)



砂糖の原料に、ジファールでは地元フランスのテンサイ糖を使用しています。ジファールが製品作りで最も大切にしていることは、素材の自然な風味を最大限に引き出すこと。テンサイ糖は、癖のない優しい甘味で、フレーバー本来のアロマを引き出し、すっきりとした後味をもたらします。

3 PROFESSIONAL

プロフェッショナル

世界のプロフェッショナルの現場で
支持される、多彩で高品質な商品展開



技術の進化と創造性の追求を続けるプロのバーテンダーやバリスタ。ジファールの製品は、そうした世界中のトップレベルのドリンククリエイターたちに選ばれています。「記憶に残る一杯」を支えるために、長年の経験と独自の視点でトレンドを読み解き、革新的で多彩な商品開発を続けています。



History and Spirit *E. Giffard*

140年続く自然への敬意とクラフトマンシップ

1885年の夏。フランス北西部の街アンジェで、薬剤師のエミール・ジファールは、人々を猛暑から救うために、爽快なミントのリキュール「マント・パスティユ」を開発しました。

清涼感の強いミッチャム種という特別なミントを原料に使用し、その風味を最大限に引き出す製造方法は、今でも門外不出としてジファール家に代々受け継がれています。

今日では、約 140 年培ってきた揺るぎない技術とトレンドを読み解く独自の視点で開発された 100 種以上のジファールの商品が、世界中のバーやカフェで使用されています。



SINCE 1885



地元フランスの原料を使用

アンジェは、ロワール渓谷の中心にある小さな歴史的都市。フランスのみならず、世界でも屈指のワイン産地として知られています。ジファールの工場周辺には素晴らしい自然環境があり、フルーツを中心とした多くの原材料をこの地で調達することができます。



カクテルの世界大会「ジファール ウェストカップ」

1997 年から 2 年に一度、ジファールの故郷フランス・アンジェで開催されるカクテルの世界大会「Giffard West Cup」。バーテンダーの技術向上とバーコミュニティの発展を目指す国際的なイベントで、ジファールの精神を象徴しています。参加者同士は互いを鼓舞し合い、大会後も「ジファールファミリー」として繋がりを保っています。

日本は 2022 年に初参加。初代ジャパンファイナル優勝者の竹田英和氏（Bar 霞町嵐）は、フランスの伝統的なリキュールに日本の文化を融合させ、ジファールの歴史に新たな風を吹き込みました。



2024 年大会は、17 カ国から 18 名が集結し、「Balance of Art」をテーマに 2 日間の日程で実施されました。日本代表の峰岸翔弥氏（Bar Adenium、大会当時は Bar B&F 所属）は、総合入賞には至らなかったものの、その卓越したバーテンダー技術と、カクテル『balance of nature』が高く評価され、新たなキャリアの一步を踏み出しました。



Today's Drinks

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

Cocktail balance of nature

GIFFARD アプリコット・デュ・ルーション
GIFFARD フルール・ド・スュロ・ソヴァージュ
フレッシュレモンジュース
檜の芳香蒸留水
ごぼう茶 inf ベルモット
GIFFARD マント・パステューユ
フレッシュハーブ



Mocktail F&C

GIFFARD ストロベリーシロップ
シャトー勝沼 ノンアルコール白ワイン
コーヒーの芳香蒸留水
フィーバーツリー エルダーフラワー

Drink Creator

峰岸 翔弥 Shoya Minegishi

Bar Adenium オーナーバーテンダー（埼玉・大宮）

埼玉県出身。学生時代に銀座の酒屋でアルバイトを経験し、BARとお酒の世界に魅了されバーテンダーを志す。COCKTAIL WORKS 上野店でキャリアをスタートし、バーテンダーとしての基礎、ミクソロジーカクテルを学ぶ。2021年より Bar BenFiddich 勤務。オーナー鹿山氏と共に畑仕事で自然に触れる日々から、カクテル作りの新境地を見出す。2023 年、姉妹店で国内初となるフルーツブランド専門店、BAR B&Fの店長に就任。2024 年 Giffard West Cup の日本代表として出場。同年 10 月に独立。

受賞歴

- ・ ヘネシーカクテルコンペティション 2019 VS 部門 TOP10
- ・ Flor de Cana Sustainable Cocktail Challenge 2022 第3位
- ・ World Class 2024 TOP50
- ・ Giffard West Cup 2024 Japan Final 優勝

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

本日使用したジファール製品



春に野生のエルダーフラワーを手摘みし、乾燥させた後に浸漬。国際鑑評会で数々の賞を獲得しています。



イチゴのそのものの美味しさを凝縮したようなジューシーなシロップ。ドリンクに、生き生きとした魅力が加わります。

LIQUEUR

Fleur de Sureau Sauvage
フルール・ド・スュロ・ソヴァージュ
(エルダーフラワー)

色：ゴールドイエロー

香り：力強くエキゾチックな香りに、ライチやサフラン、リコリスなどのスパイスのニュアンス

味わい：ほのかな酸味に引き立てられるフローラルなアロマ。満開を迎えた花々、サンザシ、ドライフラワーなどを感じる奥深さ

アルコール度数 20%
容量 700ml

LIQUEUR

Abricot du Roussillon
アプリコット・ドウ・ルーション

色：オレンジ色がかったゴールドイエロー

香り：かすかに青さを感じるアプリコットの甘い香り。
甘いバニラとキャラメルの余韻

味わい：キャラメリゼされたアプリコットのコンポートを思い起こさせる、まろやかで滑らかな味わい

アルコール度数 25%
容量 700ml



南フランスのルシヨン産アプリコットをじっくり漬け込んだリキュール。微量のコニャックが入ることで、バランスと奥深さを生み出しています。



LIQUEUR

Menthe-Pastille
マント・パスティユ

色：無色透明

香り：ペパーミントのスパイシーな清涼感が心地よいアロマ

味わい：フレッシュでバランスの取れた味わい。爽快なペパーミントフレーバーが鮮烈なフレッシュ感をもたらす

アルコール度数 24%
容量 700ml



1885年から受け継がれるジファールの原点。地元アンジェで採れた高品質なミントからエッセンシャルオイルを抽出。フレッシュで香り高いリキュールです。

SYRUP

Strawberry
ストロベリー シロップ

色：ルビーのように輝く、青みがかった赤

香り：香り高いイチゴ、熟したイチゴのようなジューシーな香り。みずみずしくフルーティー、白い花のフローラルなニュアンスも

味わい：イチゴの果汁の濃厚な味わいの中にかすかな酸味。後に広がるバニラを思わせる風味と、グリーンノートとイチゴタルトのような余韻

容量 1000ml

E. Giffard



GIFFARD'S LIQUEURS & SYRUPS

日本国内取扱い数：リキュール 18 種、シロップ 45 種（2024 年 11 月現在）

世紀を超えて愛され続けている、
フランスの伝統的なリキュールコレクション。

1885年以来、秘伝のレシピを受け継ぐ
ジファールの原点「マント・パステュー」と、
フランスの伝統を受け継ぐリキュールのラインナップ。

LIQUEURS
TRADITION

トラディション
リキュールコレクション



マント・パステュー（ミント）



ギニョレ（さくらんぼ）、
ビガレ・シナシナ
（スイート&ビターオレンジとキナ）



フルール・ド・スュロ・ソヴァージュ
（エルダーフラワー）、アプリコット・ドゥ・
ルーション、キュラソー・トリプルセック、
バナヌ・デュ・ブラジル（バナナ）、
カリビアン・パイナップル、
ビモン・デスプレット（唐辛子）



LIQUEURS
PREMIUM

プレミアム
リキュールコレクション

プレミアムカクテルのための
最高級リキュール。リキュール
が主役のドリンクに。

E. Giffard

LIQUEURS
CLASSIC

クラシック
リキュールコレクション

スタンダードからオリジナル
まで。バーテンダーの無限の
クリエイションのために。



マラスキーノ、ライチ、パッションフルーツ、
ルバーブ、クレーム・ド・ローズ、
パルフェタムール、ホワイカカオ、カフェ、
ココナッツ

チェスナッツ、ココナッツ、ヘーゼルナッツ、
オルジェ、ピスタチオ、バニラ、キャラメル、
ソルテッド・キャラメル、チョコレート、
ホワイトチョコレート



ケーンシュガー、ハニー、ジンジャー、
チャイティー、バブルガム、ブルーキュラソー、
グレナデン、モヒート、ピニャコラーダ、
サンテリア、ラム



エルダーフラワー、ジャスミン、
ラベンダー、ローズ、パイオレット、
アニス、バジル、レモングラス、
バナナ、グァバ、パイナップル、キウイ



レモン、ブラッドオレンジ、カシス、
クランベリー、ストロベリー、チェリー、
フィグ、アプリコット、チェリープラム、
ピーチ、メロン、グリーンアップル



COLLECTION
SYRUPS

シロップコレクション



フレーバーのアロマを活かす、
テンサイ糖ベースの優しい味わい
のシロップ。

全商品カタログは
こちらから



www.giffard.jp/catalog/#all-collections

DEPUIS 1885
GIFFARD
FRANCE

お問い合わせ

株式会社コートーコーポレーション
email : wine@kotobiz.com

株式会社アンフィルター
email : contact@unfilter.jp

公式サイト



www.giffard.jp

公式Instagram



[@giffardjapan](https://www.instagram.com/giffardjapan)