



BIO CHOCOLATIER
JEAN MICHEL MORTREAU
St. Sulpice le Verdon, France



JeanMichelMortreau.biochocolat



jeanmichel_mortreau_japan



JeanmichelJapan

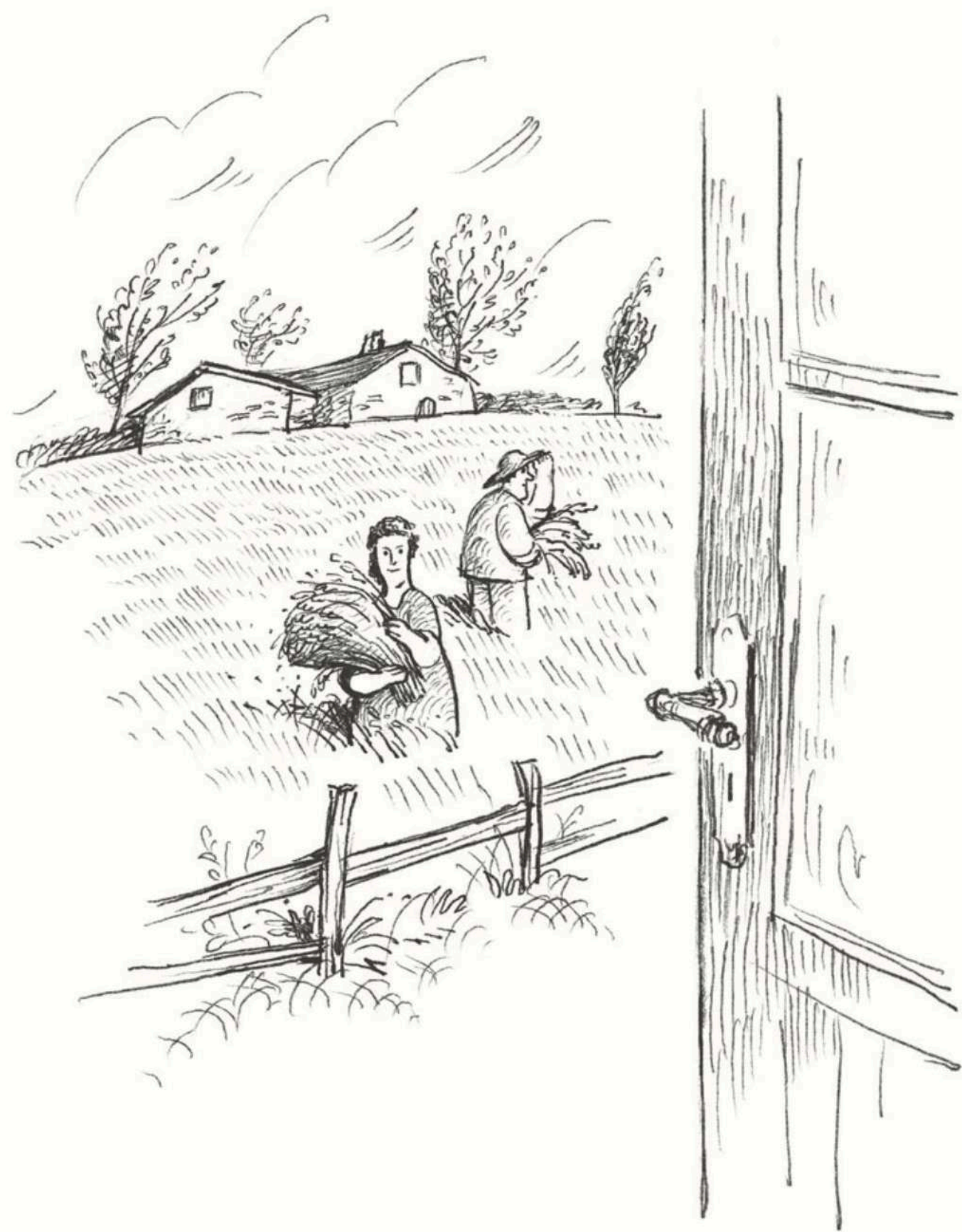


INNOVATION

～ とびらのむこうに～

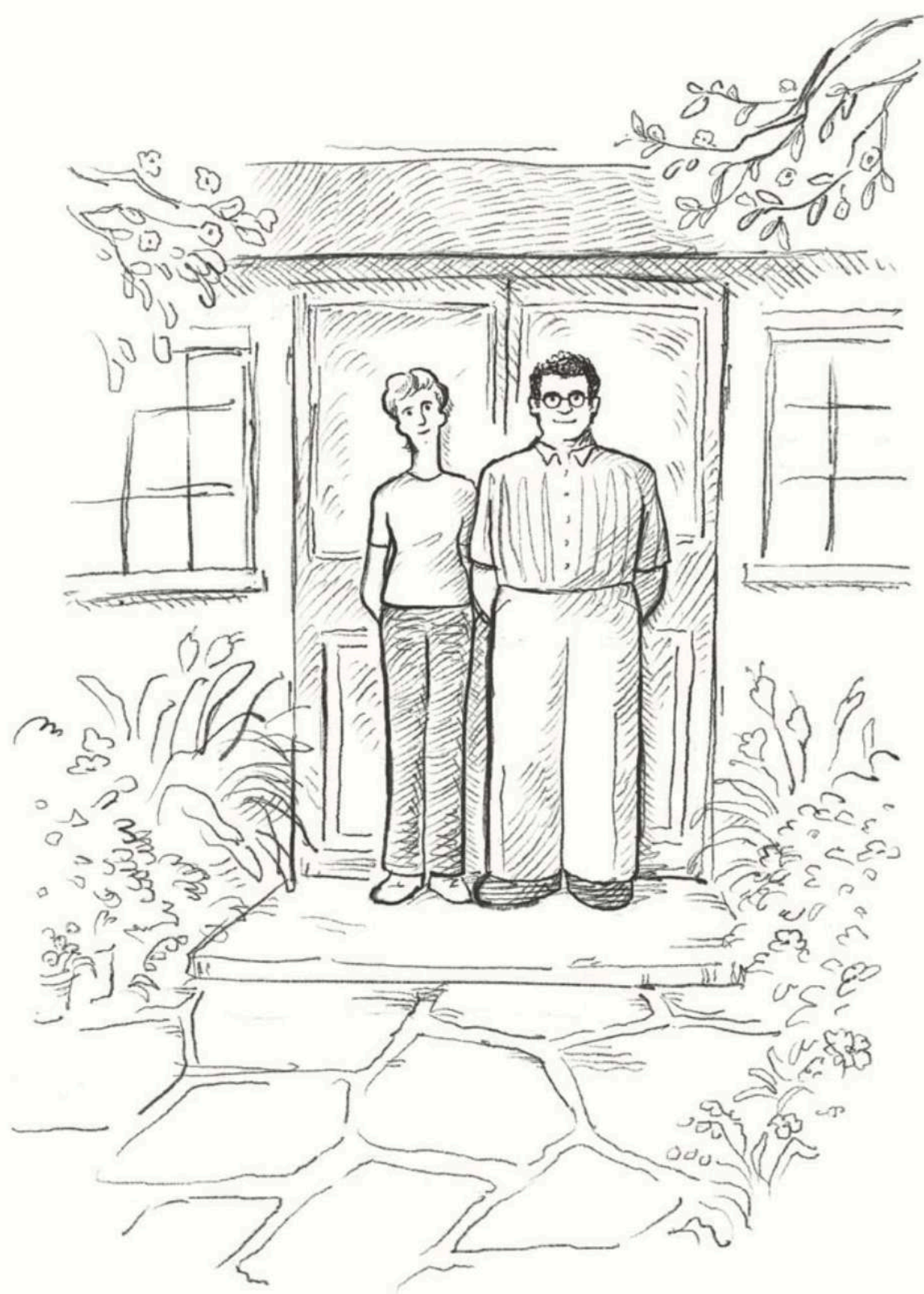
2025

BIO CHOCOLATIER
JEAN MICHEL MORTREAU
St. Sulpice le Verdon, France



フランス、ナントから西へ行った田園地帯が広がる町。
私は、オーガニック農法の農家に産声をあげ
祖父や両親と共に作物を育て
自然と向き合いながら生活を送っていました。
それは、小さな革新の積み重ねの毎日。
朝を迎えると、とびらの向こうには
新しい何かが誕生しているようでした。





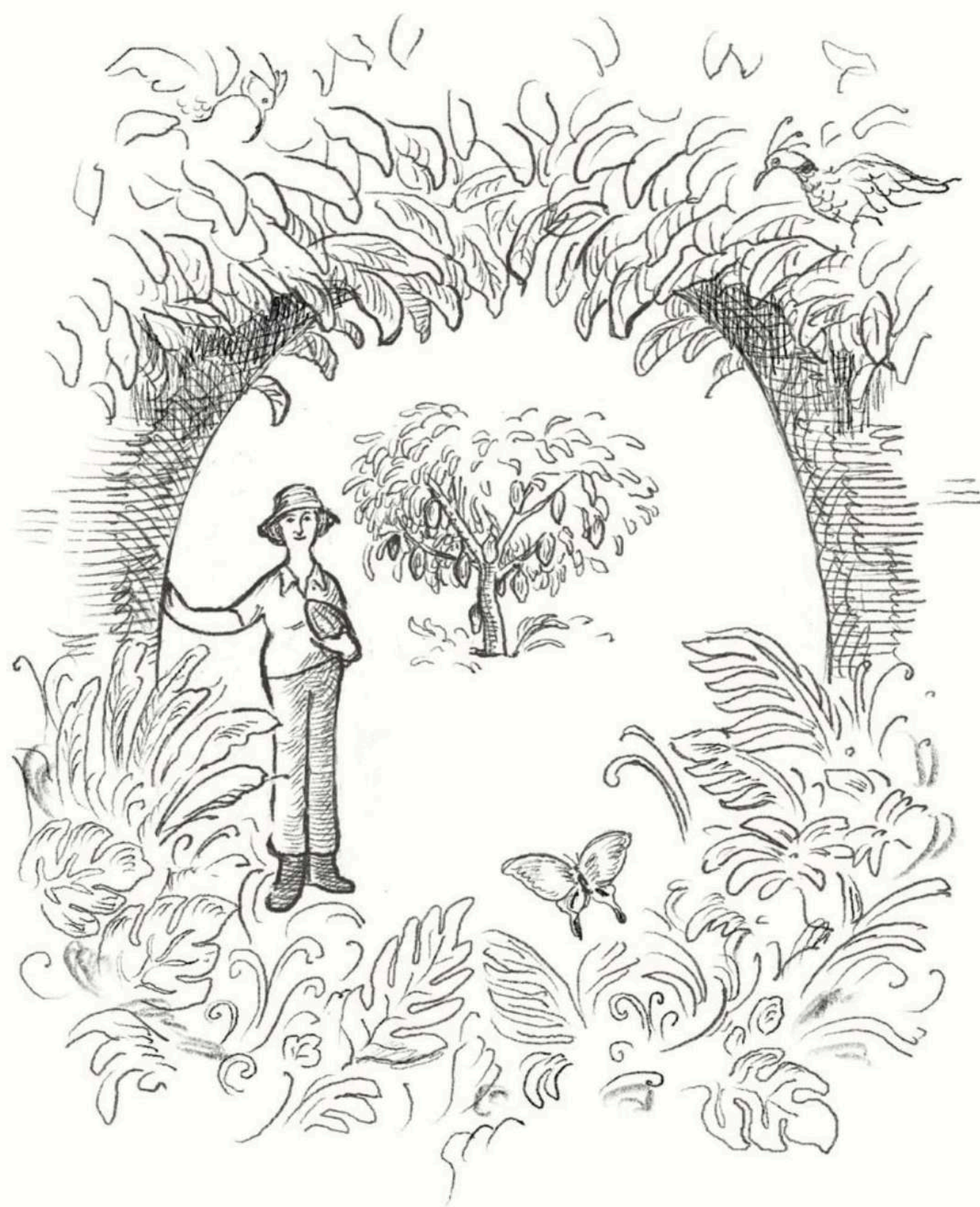
ときは流れ、妻のヴァレリーと出会いました。
未来への希望を持って、彼女と共に小さな町に
オーガニックレストランをオープン。
今振り返れば、それは私たちにとって
人生の大きなとびらを開く挑戦の第一歩でした。
私のショコラも、そこで誕生し、
次第に人気になっていくのです。



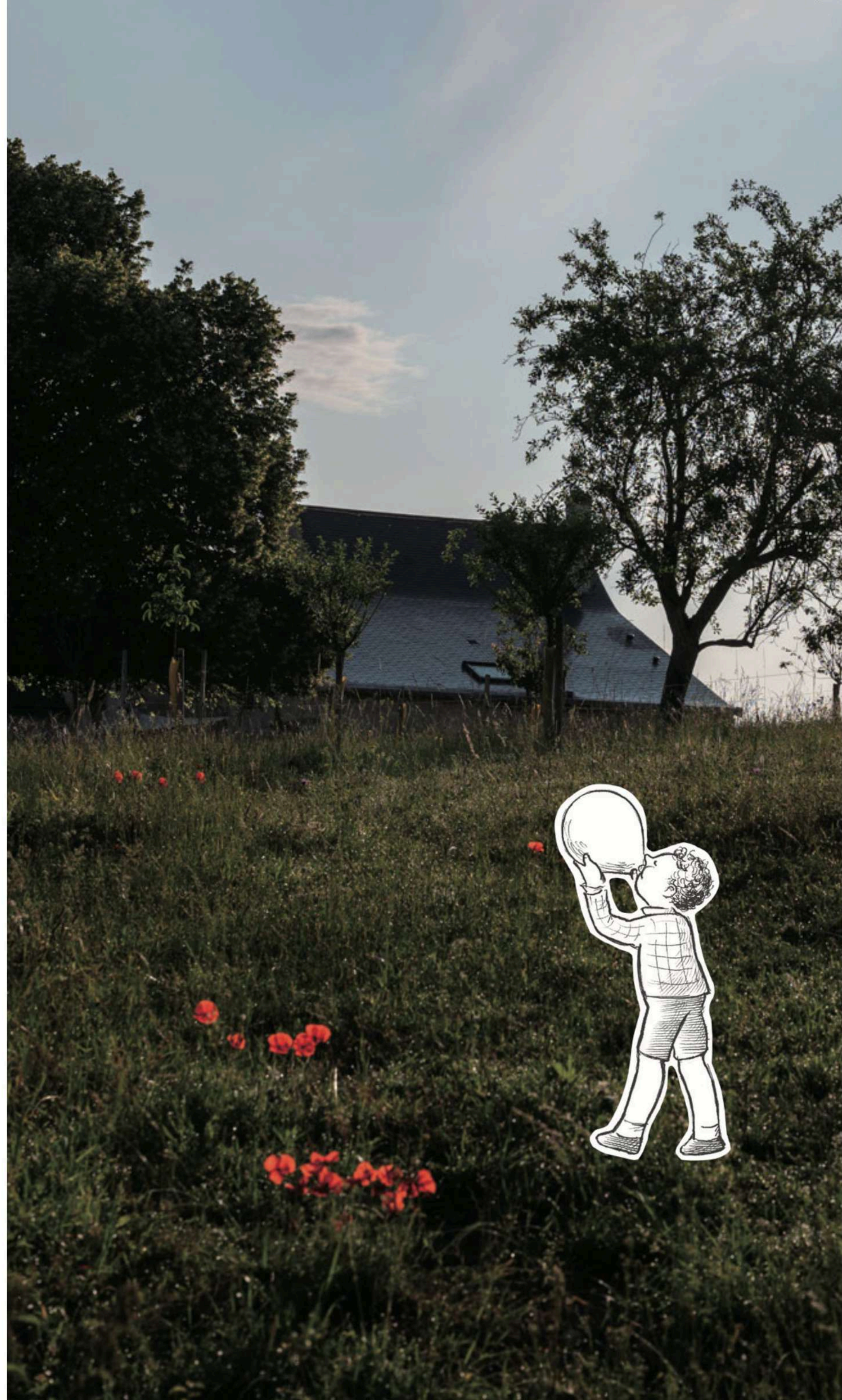


「子どもの頃に食べていた、あのショコラを作りたい。」
そのような思いで始めたショコラ作りでした。
自分の技巧に磨きをかけるため、
フィリップ・ベルトラン氏に師事し、
ジャン＝フランソワやリズ、
かけがえのないたくさんの仲間と出会いました。
そうして、ショコラ工房創設へのとびらを
開いていくことになります。





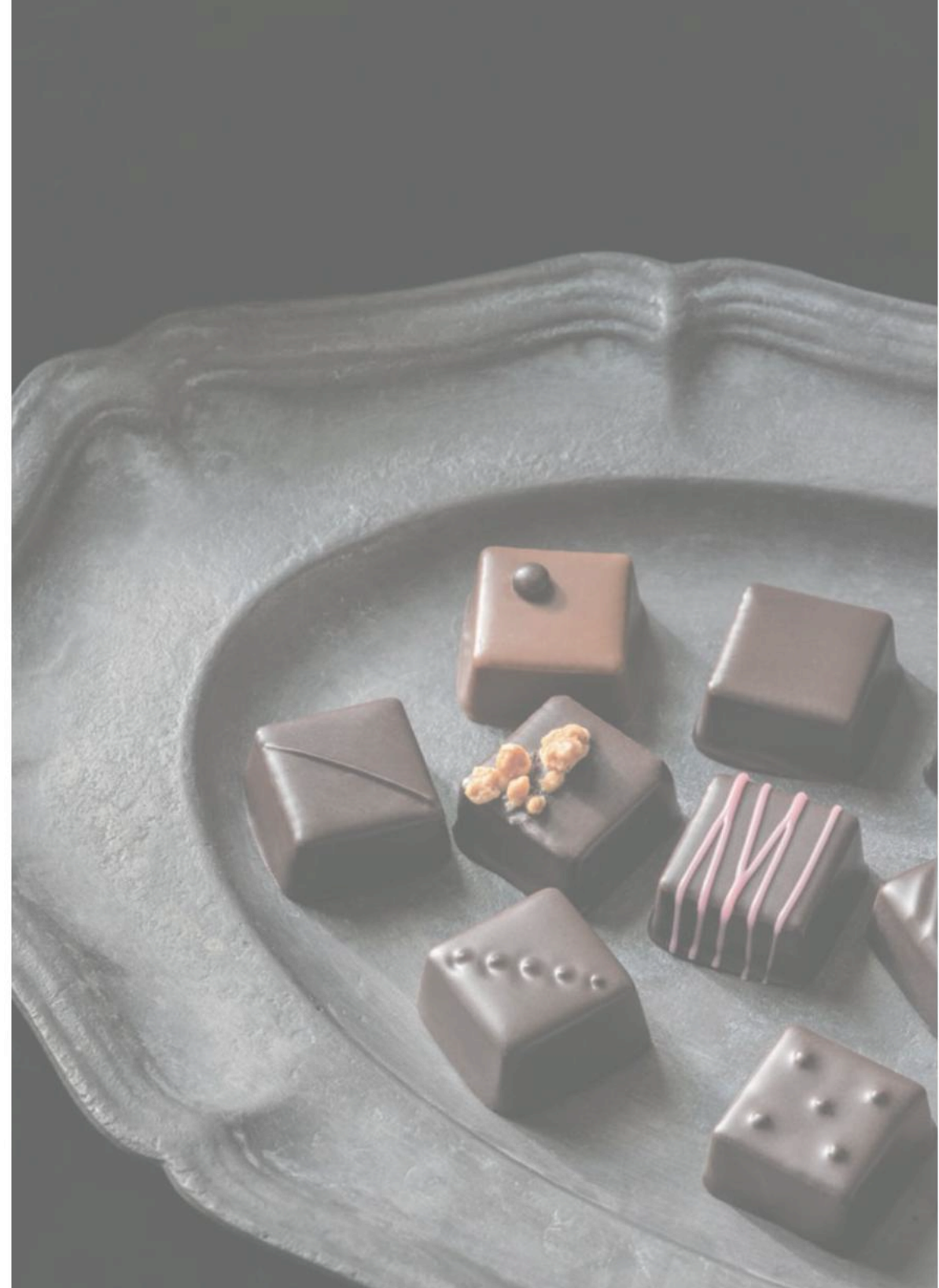
初めてカカオ農場を訪問したときに、
満面の笑みで出迎えてくれたのは、
今では大切な友人となったタマラ。
ドミニカ共和国の山間にあるタマラの農園は、
実に多様性にあふれ、まるで緑のブーケのようでした。
彼女の農場からカカオが届き、コンテナを開けたとき、
農園と同じ風が、私の工房に吹き込みました。





カカオや自然への深い敬意と共に、
今年もショコラができあがりました。
わたしのショコラがあなたの“とびら”をひらく
少しのエネルギーになれるように願いをこめて。

J.M. MORTREAU



JEAN-MICHEL MORTREAU

ジャン＝ミッシェル・モルトロー



オーガニック農家に生まれ、自然の恵みに包まれて育つ。自らオーガニックレストランを開業し、自家製ショコラが評判となった後、ビオショコラティエとして工房を創業。毎年異なるビオカカオの表情を“一期一会の恵み”と捉え、組み合わせる素材との最高の調和（マリアージュ）を表現している。多様性に富んだ豊かな環境で生き生きと育つカカオに魅せられ、産地との直接取引や現地支援にも積極的に取り組む。未来の子どもたちが笑顔になれるショコラ作りを目指し、日々新しい挑戦を続けている。

輸入販売元：株式会社 ORGANIC HOUSE 東京都中央区日本橋本町4-15-11
フリーコール 0120-266-283