



スピリッツ・フレーバー

スピリッツを知り尽くしたエキスパートが **トラディショナルな味から革新的な飲料コンセプトまでご提供いたします。**

ハーバル、フレッシュ、フルーティー、フローラル、どんな香りも 商品の開発にユニークすぎることはありません。当社では古くからスピリッツの製造に利用されて来た デスティレーション と マセレーション の手法を駆使して、ナチュラル・フレーバーや多くの天然成分で構成されるフレーバーを製造しています。



アルコール飲料フレーバー

ビール・ベース飲料、フレーバード・スパークリング・ワイン から **モルド・ワイン** まで **幅広い開発実績。**

これら商品でクオリティーの高い製品を目指すなら 出来るだけナチュラルな素材を使う事が肝心です。お客様の熱いチャレンジに 当社の開発チームも全力でお手伝いいたします。マス・マーケットでの的を絞ったきらりと光るニッチな商品の開発をお手伝いいたします。



ノン・アルコール飲料フレーバー

アルコール飲料用に開発されたフレーバー技術は、上手に使う事で、少量で効果的なノン・アルコール飲料に変身します。

創造的な商品の開発をお考えでしたら、フーゲル にまずお声がけ下さい。商品によっては一寸変わった要求品質が商品の価値を決定することがあります。例えば、オーガニック・ソーダの分野では、当社が長年にわたりパートナーとして開発のお手伝いをさせていただいています。



製菓用フレーバー

アップルからレモンまで、製菓・製パン用に当社製品が使用されています。

ハード・キャンディー、ソフト・キャンディー、ジェリー、グミなど 用途に合わせた香料をご提供しています。また豊富なハーブ関連の原料から ハーブ・キャンディー用のエキスをご提供しています。



エッセンシャル・オイル

A から Z まで、300 を超える精油を在庫しています。

65年の社歴を通じ、品質を重視するサプライヤーとの確かな関係を築いてまいりました。こうした関係は、精油に限らず、アブソリュート、着色料など他の天然素材の調達にも当てはまります。また、これらの素材を調合した商品、合成原料で一部あるいは全て置き換えた調合製品などの開発、製造を行っています。



オレオレジン

スパイス類から抽出されるオレオレジン、ハーブやスパイスとして利用されます。

「オレオレジン」は、精油を意味する「オレオ(oleo)」とワックスやレジン質の「レジン(resin)」が結び付けられできた用語です。精油単体に比べ広範な香味の表現が可能で、マリネード(ピクルスや酢漬の漬液)、ソース、トッピングなどに利用されます。



VÖGELE – ABOUT US

4 世代、60 年余に及ぶ歴史は、貴社の頼れるパートナーとしての歴史です。

Vögele を語る時、耳障りの良い言葉は不要です。一貫性、信頼、真摯な取り組み姿勢、そして正直な商品が何より当社を雄弁に語ります。安全、確実、高品質、そして最新の商品群が貴社の成功をお約束します。



歴史

65 年に及ぶ堅実な成長の歴史に要約されています。

会社は 1949 に Hans Vögele とその父 Johann によって設立され、現在の社名“Joh. Vögele KG.”にその名が残されています。

Erich Vögele が 1984 に経営を引き継ぎ、業界におけるスピリッツ・フレーバリングに定評のあるスペシャリストとしての名声を確立し、同時に 厳選された精油の供給源を確かなものとします。1990 年代に入っても成長の勢いは続き、生産設備の拡張により商圏を拡大してゆきます。ERAMEX GmbH 社を合併し、4 代目 Bertram Vögele の就任によって Vögele brand の国際化が始まります。今日では、数々の国際企業との取引を通じ、国際的なネットワークを広げています。