

alain milliat
JUS DE DEGUSTATION

フランス産 プレミアムジュース アラン・ミリア
「スパークリング グレープジュース」

販売開始

株式会社アルカン(代表取締役社長:檜垣周作/本社:東京都中央区)は、フランスのプレミアムジュースブランド「アラン・ミリア」の【スパークリング グレープジュース】を2020年3月1日(日)より発売いたします。

プレミアムジュースブランド「アラン・ミリア」

アラン・ミリア氏は、フランス・リヨン郊外の果樹園を営む家に生まれ育ち、「自ら作った果実に更なる価値を与えたい」という思いから、高級ワインに匹敵するようなユニークな品質のジュース作りを目指し、1997年にフランス産プレミアムジュースブランド「アラン・ミリア」を設立しました。

果実それぞれのアロマ、テクスチャー、風味を独自の感性でひとつの作品に仕上げたジュースは、「味わいを愉しむためのジュース=jus de dégustation」として注目を集めてきました。現在フランスの4~5つ星ホテルの半数以上、トップレストラン約1300店の他、世界49カ国のラグジュアリーホテル、ファインダイニングで取扱われています。

アラン・ミリアのラインナップ

現在日本では、フルーツジュース、フルーツネクター、葡萄ジュースの3つのカテゴリからなる全16種類を展開しており、中でもワイン用葡萄品種で作られた葡萄ジュースの需要は近年高まっています。「アルコールを召し上げられないお客様に、ワインと同じくらい上質な葡萄ジュースを」と、多くのソムリエの方々からアラン・ミリアの製品が選ばれ、日本における販売量は前年対比30%増で進捗しています。

ワインと同じように選べる赤・白・ロゼ各種の葡萄ジュースは、お料理とともに楽しめるノンアルコールドリンクとしてフレンチレストランを中心に人気が高まっています。

アラン・ミリアで初めてのスパークリングジュース

アラン・ミリア初のスパークリング葡萄ジュースです。

お食事前の爽やかなアペリティフや乾杯に、シャンパンと同じようにシャンパングラスでお楽しみいただけます。

酸味と甘さのバランスが良くフレッシュ感があり、ランチ、ティータイム、デザート、バーなど様々なシーンでご利用いただけます。

◆スパークリング グレープジュース

ワイン用葡萄品種の“ミュスカデル”を使用。

植物を思わせる青々しい香りとお熟した洋なしのような余韻のあるアロマ。

100%葡萄ジュースを原料にアルコール発酵させず炭酸のみプラス。果実のもつ芳醇な味わいをそのままにスパークリングで軽やかに仕上げました。

・産地:フランス・ガイヤック

【希望小売価格】 <750ml> ¥1,800(税抜)



【発売日】 2020年3月1日(日)
【販売先】 ホテル、レストラン、業務卸問屋、高級食料品店、輸入食料品店、百貨店など
【輸入販売元】 株式会社アルカン

◆既存 取扱ジュース

【ワイン品種ジュース】ソーヴィニヨン・ブラン／シャルドネ／カベルネ・ソーヴィニヨン・ロゼ／
カベルネ・ソーヴィニヨン・ルージュ／メルロー

【ジュース】ボックス種アップル／マンダリン／パイナップル／トマト

【ネクター】サマーペア／葡萄畑のピーチ／アプリコット／ラズベリー／ライチ／ストロベリー／マンゴー

《商品に関するお問い合わせ》
株式会社アルカン 業務食材営業部
アラン・ミア ブランド担当 豊田
Tel 03-3664-5114 Fax 03-3664-5115
HP: www.arcane.co.jp
