2020/2/4

報道関係各位

株式会社JFLAホールディングス

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JFLAホールディングス（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣周作）の子会社である株式会社アルカン（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つのカテゴリーからなる全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がらないお客様に、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、日本においての販売量は前年対比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】コックス種アップル／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

株式会社アルカン（高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売）

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。
■HP　www.arcane.co.jp

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛎殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表者:代表取締役社長 檜垣 周作 ■事業内容:外食フランチャイズ本部及び外食店舗の運営、食品酒類製造・販売・輸入販売、加工卸及び小売等 ■グループ総店舗数:860店舗（2019年12月31日現在） ■URL https://j-fla.com

≪報道機関からのお問い合わせ先≫
株式会社F＆Rセールスプロモート／斎藤
Tel 03-3553-7510　Fax 03-3551-6714

≪商品に関するお問い合わせ≫
株式会社アルカン　マーケティング部
Tel 03-6861-6106　Fax 03-3664-6556