

2016年8月17日

報道関係各位

## ～世界の高級ホテル、トップレストラン御用達ジュースブランド～ 「アラン・ミリア」のジャムを新発売

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社の事業子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区／代表取締役社長：檜垣 周作、以下 アルカン）は、2016年9月1日（木）から、フランス「アラン・ミリア」のジャム6アイテム（以下 本商品）の取り扱いを開始いたします。

**arcane**

葡萄畑のピーチジャム



ブラッド・ピーチ、通称「葡萄畑のピーチ」

### 高級ホテル、トップレストランで愛用されるブランド

「アラン・ミリア」は、フランス、リヨン郊外で果樹園を営む家に生まれ、後継者として経営に携わっていたアラン・ミリア氏が1997年に創業しました。フルーツ栽培に関する深い知識と経験を活かし、厳選した果実を使用して作り上げたジュースとネクターは、フランスの4ツ星、5ツ星ホテルの約半数、高級レストラン約1,100店舗で採用されているほか、世界中の美食家に愛されています。

### 職人技で果実の魅力を引き出したジャム

2006年からはジャムの製造を開始。ジュースやネクターと同様に、果実の品種と産地を厳選し、果実の特長を表現するために最も適したタイミングで収穫した果実を用いています。ジャムの場合は糖度が高く風味と甘みのバランスが良い完全熟の果実を用い、製品における果実等含有率が63%\*とフルーツをふんだんに使用しています。また、職人が100～200kgの少量を手作業でかき混ぜて炊きあげる伝統的な手法によって、滑らかで心地よい舌触りと果実の個性を大切にした繊細な味わいを実現しています。

こうして作り上げたジャムは、ジュースやネクターと同様に高く評価され、世界各地のラグジュアリーホテルの朝食にも使用されています。

\*ジャム類の日本農林規格（JAS規格）は、果実等含有率（原料として使用した果実等及びその搾汁の重量の製品の重量に対する割合）が33%以上で「標準」、45%以上で「特級」としています。

### 日本における今後の展開

アルカンでは、2014年1月からジュースとネクターの取り扱いを開始。フルーツの特長を引き出した繊細で奥行きのある味わいが評価され、国内でも高級ホテル、高級レストラン等で採用されており、2016年上半期では前年比で売上が約8割増と着実に販売数を伸ばしています。

「アラン・ミリア」ブランドのさらなる拡大と浸透を図るため、本商品の発売と同時に、ホテル・ケータリング向けの業務用商品として小容量のジュース・ネクター（200ml）6アイテムとジャム（30g）6アイテムを発売いたします。

【商品概要】

	<p>商 品 名：アプリコットジャム（プレザーブスタイル*）                  特 徴：フランス、リヨン北部からモンテリマル北部にかけて生産されるベルジュロン種のアプリコットを使用。心地よい酸味と豊かな風味が特長です。                  希望小売価格：970円（消費税抜） / 1,047円（消費税込）</p>
	<p>商 品 名：ストロベリージャム（プレザーブスタイル）                  特 徴：18世紀にチリからフランスにもたらされたセンガナ種のイチゴを使用。洋菓子店でも好んで使われる品種で甘みが強く濃厚な味わいが特長です。                  希望小売価格：970円（消費税抜） / 1,047円（消費税込）</p>
	<p>商 品 名：オレンジマーマレード                  特 徴：地中海沿岸のプロンド・オレンジ（スイートオレンジ）を使用。オレンジピールの大きさと果肉のバランスが絶妙。チーズとも好相性です。                  希望小売価格：970円（消費税抜） / 1,047円（消費税込）</p>
	<p>商 品 名：葡萄畑のピーチジャム（プレザーブスタイル）                  特 徴：フランス、リヨン西部の丘陵地帯で栽培される「葡萄畑のピーチ」と呼ばれる果肉が深い赤色のブラッド・ピーチを使用。繊細で上品な味わいです。                  希望小売価格：970円（消費税抜） / 1,047円（消費税込）</p>
	<p>商 品 名：グリオットチェリージャム（プレザーブスタイル）                  特 徴：グリオットチェリーの粒入りで心地よい酸味と深い味わいが特長。アーモンドの香りのリキュール、アマレットを思わせる風味でチーズに添えるのもお勧めです。                  希望小売価格：1,070円（消費税抜） / 1,155円（消費税込）</p>
	<p>商 品 名：ワイルドブルーベリージャム（プレザーブスタイル）                  特 徴：東ヨーロッパ産のワイルドブルーベリーを使用。野生種ならではの豊かな香りと凝縮感のある味わいで、チーズとの相性も抜群です。                  希望小売価格：1,300円（消費税抜） / 1,404円（消費税込）</p>

\*果実の原型を残した状態のジャム

アラン・ミリアでは、常に最良の材料を求めています。製造時に最も状態のよい果実を使用するため、果実の品種及び産地は、製造ロットによって変更になることがあります。

(全アイテム共通)

内容量 / 形態: 230g / ガラス瓶  
発売日: 2016年9月1日(木)  
販売先: 輸入食材店、高級スーパー等  
輸入・販売元: 株式会社アルカン

.....

### 株式会社アルカンについて

株式会社アルカンは1980年にフランス料理等の食材をヨーロッパより輸入する専門商社としてスタートし、この分野では草分け的存在とされています。創業以来30余年、高級食材やワインを全国の有名ホテル・レストラン等へお届けしており、現在の取扱商品は、業務用食材のみならず、製菓用材料、百貨店・スペシャリティストア向けのグロッサリー食品や、ワインなどの酒類等、多彩な商品群となっています。

<アルカンサイト URL: <http://www.arcane-jp.com/>>

### ジャパン・フード&リカー・アライアンスグループ(JFLAグループ)について

JFLAグループは、持株会社である「ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社」のもと、食品・酒類製造、高級食材・酒類輸入等の機能を有した9社のメンバー企業が集合する食品関連企業グループです。当社グループは、風土に根ざした伝統的な食文化を継承しながら、ますます多様化するお客様のニーズに応える商品ならびにサービスをお届けすることで、健康で豊かな食生活に貢献してまいります。

<JFLAサイト URL: <http://www.j-fla.com/>>

### 【主なJFLAグループメンバー企業(2014年11月25日現在)】

食品・酒類製造販売...盛田株式会社 / 加賀の井酒造株式会社 / 株式会社老田酒造店 / 中川酒造株式会社 /  
見砂酒造株式会社  
食品・酒類輸入販売...株式会社アルカン 水産品加工販売...株式会社イメックス

.....

### <読者からのお問合せ先>

株式会社アルカン お客様相談室

tel:0120-852920 (平日9:00~12:00、13:00~17:00) fax:03-3664-6582

### <報道機関のお問合せ先>

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社  
管理本部 広報・IR部

tel:03-5614-6671 /fax:03-3660-1421