濃厚でありながら繊細
フランス名家の金メダル受賞グラン・クリュ

Chateau de Montfrin　ｼｬﾄｰ ﾄﾞｩ ﾓﾝﾌﾗﾝ

エクストラ ヴァージン オリーブオイル

フランス最大の消費者団体雑誌、「Que Choisir」の Olive Oil 部門　第１位！

コメント：連続となる第１位。オリーブのピュアな果汁が溢れるカタルーニャとトスカーナの品種のブレンド。力強く快活な果実が魅力です。素晴らしい品質に控えめな価格の逸品。
写真：ジャン・レネ氏。2011年１月来日時。自宅では1本を２週間で使い切るそうです。

フランス最大の農業見本市で６年連続金賞を受賞

初めて出展した 2005 年のフランス農業見本市で見事金賞を受賞、続いて出展した 2006 年も、いまだかつて初出展者が 2 年連続受賞したことはないという中で、金賞を受賞するという快挙を成し遂げました。それ以降 2010 年まで毎年金賞を受賞しています。俳優のジェラール=ドパルデューとキャロル＝ブーケ夫妻の経営するパリのレストラン“Fontaine Gallion”でも使われており、フランスでは“Olive & Co”“Gallerie Lafayette”“Bon Marche”“Da Rosa”などの厳選された高級百貨店や高級食材店などで扱われています。「ル・フィガロ」「ル・モンド」「パリ・マッチ」など、数々の著名な媒体でも紹介されています。またフランス三ツ星シェフ、アラン・パッサールが使用、彼の料理教室やほかのレストランでも愛用しています。さらには俳優グレゴリー・ペックの娘、アメリカのスターシェフ、キャロル・ペック（The Good News Cafe のシェフ）が愛用していることでも有名です。また、オリーブオイル評論の盛んなドイツにおいて、最も著名でポプュラーなグルメ雑誌「DER FEINSCHMEKER」においても、世界のベストオリーヴオイル 100 に選ばれています。シャトー・ドゥ・モンフラン・エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは、シャトーの主である、ジャン・レネ・ドゥ・フリューリュー氏の作り手としてのこだわりから生まれました。ジャンレネ氏は、自由奔放で本物の味を追求する真の情熱家でもあります。もともとは自分の家族や、友人のためにと始めたオリーブ栽培は、好みの味の苗木を選んで彼自身で一本ずつ植えられ、毎日オリーブの木の成長を楽しみに、育て上げられました。

品種：Arbequina （アルベキーナ）
原種は主にスペイン・カタルーニャ地方で栽培されてきた品種であり、その味わいは、はじめに青リンゴのフルーティな香りがし、後から若いアーモンドのような味わいが残るのが特徴と一つと言われています。
品質：1.0%以下のもののみがエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルと規定されている中で、CDM の酸度は 0.1 － 0.2%と非常に安定しています。
製法：フレッシュで微妙な味わいを損なわない様に、絞ったオイルは濾過せず、そのままボトリングされる「ノンフィルター製法」で作られています。
味わい：ワイン同様に、上質のオリーブオイルは気候風土、品種、その年の果実の出来具合で品質・風味が決まります。それぞれ異なった個性を持ち、一つとして同じ味を持ちません。収穫時期は、自然落下の時期よりもずっと早く、まだ実の色が緑から少し赤に色づき始めた頃に摘み取られているので若くてフレッシュな味わいが楽しめます。
調理法：サラダに、卵料理に、パスタにそのままかけてもおいしいほか、和食にも合います。
新鮮なオイルは、低音非加熱のため生食用として使うことをおすすめします。料理の仕上げにサッとかけて、こくや香りを出すと本来の美味しさが増します。また、オイルを加熱するときには、120 度程度であれば、成分は保たれます。

上代価格　￥4,056（税別）

担当：　　@millesimes.co.jp　　株式会社ミレジム　Tel.03-3233-3801　Fax.03-3295-5619
Millésimes