

# MOULIN DU MAS PALAT

## ムーラン・デュ・マ・パラ

オリーブオイル

おつまみ用オリーブ

タブナード

[maspalat-moulin.com](https://maspalat-moulin.com)

## コンタクト

Sébastien Mora - セバスチャン・モラ

[masdepalat@orange.fr](mailto:masdepalat@orange.fr)

+33 6 08 70 87 19



## 企業概要

オリーブの林、ブドウ畑、様々な植生の生け垣に囲まれ自然が保護されている、およそ15ヘクタールの領地は、生物多様性を育む環境に恵まれています。ここに設置されたオリーブの压榨機は、サンドリーヌ・モラとセバスチャン・モラにより、効率性、高品質、環境への配慮を念頭に考案されました。

エロー渓谷の丘陵地で、完熟した状態で収穫されるオリーブの風味、芳香のすべてが、それぞれのボトルに詰められます。それは私たちの深い慈しみと技術力により、丁寧に扱われています。

私たちの2段階の抽出方法により、当社の压榨機が生産しているオリーブオイルに最大限の味わいと栄養素が引き出されます。

製造、収穫、抽出作業、そして压榨機のエネルギー資源監視まで、全ての工程が環境、自然、人間の生活を守る目的で進められ、止むことはありません。

当社の複数のオリーブオイルは、果物と南仏の太陽の香りがし、各オリーブ品種の特徴がよく表れています。

お客様が手にするボトル一本一本から、私たちの細部にこだわった心遣いが伝わることを、願っています。

### 社長プロフィール

サンドリーヌとセバスチャン・モラ夫婦は1999年にムーラン・デュ・マ・パラを創設し、2020年に彼らの息子、アレクサンドルが事業に加わりました。

3人ともギニャック (Gignac) 村とその周辺の出身であり、自然・環境・彼らの生きる地域に畏敬の念を抱くという、素朴ながら重要な価値観に基づいて、家族経営の企業を築き上げました。

- ▶ 自然と環境を尊びつつ生産
- ▶ 作業を惜しまない姿勢と、改善のための絶え間ない探求
- ▶ 製品の品質と、材料の原産地に注意を払うことで、お客様に最良の製品を提供

### 製品の産地について

ムーラン・デュ・マ・パラは、南仏のエロー県、中央山塊の支脈が始まる前の平野の端、ギニャック村に位置します。市街地が非常に少ないこの地域をエロー河が横切り、農業にその恵みをもたらしています。ムーラン・デュ・マ・パラのオリーブ園は、オリーブの風味を成熟させるのに適した、太陽の光がふりそそぐ、岩に覆われた壮大な大地に広がっています。



# MOULIN DU MAS PALAT

## ムーラン・デュ・マ・パラ

オリーブオイル

おつまみ用オリーブ

タブナード

[maspalat-moulin.com](https://maspalat-moulin.com)

## コンタクト

Sébastien Mora - セバスチャン・モラ

[masdepalat@orange.fr](mailto:masdepalat@orange.fr)

+33 6 08 70 87 19



## 主要製品

- ▶ エクストラバージンオリーブオイル、おつまみ用グリーンオリーブとブラックオリーブ
- ▶ オリーブのピューレベースの、タブナード

オリーブの専門家の中で、厳しい選考で知られるヴァール県ブリニオール (Brignoles) オリーブオイルコンクールでは、ムーラン・デュ・マ・パラの複数の製品「L'huile d'olive à l'ancienne (伝統製法のオリーブオイル)」、「huile d'olive à l'ail noir (黒ニンニク漬けオリーブオイル)」などが賞を獲得しました。認知されているプロフェッショナルに与えられる、ブリニオール見本市の賞は、ムーラン・デュ・マ・パラの高い品質を称えるものです。

数種類存在するオリーブのピューレも、味のバリエーションと繊細な調味法により、消費者に好まれています。

そして、希少で美味なオリーブオイル、「Violette de Montpellier」は、この地方の風土と中間業者が少ない流通形態をよく体現しています。

### 当社の製法・技術の特徴

私たちはオリーブの栽培からオリーブオイルやスプレッドへの加工に至るまで、全ての生産工程を管理しています。この領地外で生産されている製品はありません。

また、地元で採れるオリーブを100%使った、私たちの製品と一緒に作っていくことには、決して妥協しません。

オリーブの投入、圧搾、オイルのブレンド、スプレッドへの加工など、最初から最後まで生産を見守ります。

この地域のオリーブを扱うため、私たちが販売する製品の特徴が手に取るように分かるのです。その知識とマ・パラのオリーブが製品に至るまで必要な、全行程の監理業務、その達成を私たちは誇りに思っています。それにより、価値観を保ちつつ改善や新開発といった新しい挑戦へと常に前進しています。

