

arcane

2019 アルカン総合展示会 ご招待状 | Discover Arcane! おいしさの探求。

2019 5/29 Wed 10:00~17:00 日本橋プラザ 3F 展示ホール

拝啓 時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。平素は格別のご厚情を賜り厚く御礼申し上げます。

この度、アルカンの取り扱い主要ブランドと、新商品・新ブランドの他、グループ企業も併せてご紹介いたしたく、アルカン総合展示会「Discover Arcane! おいしさの探求」を開催いたします。昨年よりも更に充実したアルカンの総合力をご覧いただき、今後の貴社・貴店のラインナップのご参考につながれば幸いです。

ご多忙中とは存じますが、万障お繰り合わせの上、ご来場下さいますようお願い申し上げます。

敬具

株式会社アルカン

■日時 2019年5月29日(水) 10時~17時

■場所 日本橋プラザ 3F「展示ホール」

〒103-0027 東京都中央区日本橋 2-3-4



- 東京駅八重洲北口から 徒歩4分
- 東京メトロ日本橋駅B3出口から 徒歩1分

お申込み

開催準備のため、恐れ入りますが事前お申込みをお願いいたしております。
アルカンHPよりお申込みください。

申込締切日：2019年5月19日(日)

<http://www.arcane.co.jp/entry/event2019/>

株式会社アルカン

検索



メールでもお申込み可能です。 info@arcane-jp.com

- ①お名前 ②人数(ご同伴者様含む) ③貴社名 ④ご所属/お役職名
- ⑤電話 ⑥業種(小売・ホテル・レストラン・問屋・その他)
- ⑦ご専門(フード・ペイストリー・ワイン・小売)

※個人情報とは本催しの受付のために使用させていただきます。

情報の漏洩を防止すべく適切に取扱いを致します。

※ご来場の際に名刺をお持ちください。

※ワイン、酒のテイスティングをされる場合はお車でのご来場はご遠慮下さい。

※プロ向けのイベントですので、一般のご来場はお断り申し上げます。

■ 展示内容

本当にいいものを食文化とともに

私たちは、日本におけるフランス料理の食材提供のパイオニアとして、ウェルカムシャンパーニュからデセールまで最高品質の商品を取り揃えています。



業務食材

ヨーロッパを中心に世界中から厳選した食材を様々な業務ルートのお客様にご提供し、お届けいたします。



製菓材

街の製菓・製パン店から、全国展開の製菓メーカー・卸まで、幅広く対応するさまざまな製菓材料を取り揃えております。



ワイン

フランス、イタリア、スペインなどのヨーロッパ各地や、チリ、アルゼンチンなどニューワールドから厳選したワインセレクションを展開しています。



リテール

こだわりの食品を求める消費者のために、全国のスーパー、百貨店、専門店及び通販等に対して幅広く商品をご提供しています。

■ 出店ブランド(出店ブランド一部)

食品	食品	食品	食品	食品	ワイン・飲料	ワイン・飲料	ワイン・飲料	ワイン・飲料	ワイン・飲料

■ セミナー

11:30-12:00



キリ クリームチーズ キリのおいしさの秘密

クリームチーズのリーディングブランド「キリクリームチーズ」の美味しさの秘密を、ベル ジャポン株式会社よりお話させていただきます。

12:30-13:00



エビアン レストランにおける ミネラルウォーターの重要性

レストランにおけるミネラルウォーターの重要性を、エビアンジャパン ビジネスデベロップメントマネージャー エリカ・ボリーレよりお届けします。

14:00-14:45



ルージェ エスカロップのアレンジ 3種のレシピ

2016年ボキューズドールアジア大会で日本代表として優勝した長谷川 幸太郎シェフと、ルージェ アジア代表ジョスレン・ドゥミエ氏のコラボ調理。



長谷川 幸太郎シェフ

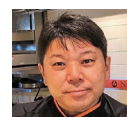
1973年 東京都生まれ。パティシエを経て料理の道に入り、フランスで経験を積む。帰国後は「サンス・エ・サブル」で料理長を務め、日本代表としてボキューズ・ドールに参加。2016年はアジア大会で優勝。2019年4月8日には新御徒町に自身の店をオープン。

15:30-16:00



ストゥーリアキャビア 100%アキテス産を誇るキャビアの美味しさ

ストゥーリア輸出部長のギョ・ド・サンローラン氏とレストラン「Nabeno-Ism」 渡辺雄一郎シェフとの対談、試食を通して、ストゥーリアのキャビアの美味しさを実感してください。



渡辺 雄一郎シェフ

1967年生まれ。日仏のレストランで経験を積み、「タイコバン・ロブション」のオープンなど数々のロブショングループのレストランにて21年間にわたり勤務。「ジョエル・ロブション」のエグゼクティブシェフ就任中はミシュラン東京で9年間3ツ星を獲得。2016年には浅草に「Nabeno-Ismナベノイズム」を開業。

■ 同時出展 グループ企業ブース



盛田株式会社

1665年創業。愛知県知多半島最古の酒蔵です。清酒に加え、醤油、味噌、つゆ、たれなどの調味料、漬物や飲料など、多彩な商品群を取り揃えています。



株式会社アーク

イタリアを中心に世界中から厳選した美味しさにこだわった食材とワインを輸入しております。当日はイタリア最高的小麦粉 Mulino Marino で造る生パスタやパン、三ツ星レストランも愛用するプロシュート RULIANOを使用した特別な試食をご用意しています。



株式会社マイベストグラノーラ

“カラダのために本当に摂りたいものを美味しく”東京にて製造するグラノーラや、ピーカンナッツのお菓子を提案します。ご要望に合わせてオリジナルブレンド、パッケージも作成可能です。業務食材としても、株式会社アルカンよりご購入いただけます。