

arcane NEWS

Vol.01
2020.10

今年のクリスマスはステイホームで過ごした反動で「せめてクリスマスだけでも外食で豪華に！」という需要が期待できます。

そんなクリスマスシーズンに向けて、便利で豪華なサンク・デー・オー (5DO) 「ハイプレッシャー冷凍オマールブルー」をご紹介します。

アルカンが提案する Christmas 向けスペシャル商材

ハイプレッシャー 冷凍オマールブルー



POINT

- ✓ 活きの良い原料を使用
- ✓ 急速冷凍により在庫管理が容易に
- ✓ 高圧処理、急速冷凍までのスピーディーな処理による高いクオリティ
- ✓ ポーションパックでコスト管理も容易
- ✓ ハイシーズンの原料を急速冷凍することで1年を通して安定した価格

シェフからのコメント



- 品質がフレッシュとほぼ変わらないのに、扱いが圧倒的に簡単
- 在庫管理が非常に楽
- 急なキャンセルにも対応できる
- 大量生産の時に殻ゴミが出ない
- 身溶けがなく、歩留まりが良い

サンク・デー・オーはフランス・ブルターニュ地方ロリアンにあるフランスで唯一、ハイプレッシャーを施した海鮮メーカーです。ハイプレッシャー処理は、約3000バールもの高圧力をかけ、オマールの身を硬直させることで、綺麗に殻を外せるようになります。

30分以内で殻を外し、急速冷凍をしているので身溶けがなく、歩留まりが良く、安定的にお使いいただけます。冷凍なので、在庫管理もしやすくロス削減や原価計算にも大いに役立ちます。

また、オマールに起こりがちの「身溶け」はオマールの頭部から出る酵素が原因です。ハイプレッシャーの後すぐに頭部を切り離し、急速冷凍しているため、サンク・デー・オーの冷凍オマールには身溶けが起きないのです。

活オマール1匹と、冷凍オマール（テール&ツメセット）の価格はほぼ同じですが、作業性や歩留まりの向上に活用できる商品です。「オマールは活きにこだわる!!」というシェフの中でも、使い勝手の良さから、サンク・デー・オーの冷凍オマールに切り変えるケースが増えていますので、フレッシュと遜色ない品質を認めて頂いているようです。

オマールブルーのロースト、カリフラワーのビュレ、ビスクソースバニラ風味、レモンのアクセント。



プラスおすすめ

冷凍フォンドオマール

- ✓ 調理場と同じ原材料
- ✓ 調理場と同じ製造工程で自然に煮出して製造
- ✓ 食塩、化学調味料無添加!



ロブスターとグリーンマッスルのフォンを使用しています。甘みと、豊かな風味があり、ビスク、ブイヤベース、パスタソース、チャウダーに。

グリーンマウントフーズ フォンドオマール

冷凍1kg / 真空パック / 賞味期限：製造後2年
【商品コード】505000002

アルカンプロショップ

業務店様向けオンラインショップ。
業務価格でご購入いただけます。(登録制)
<https://shop.arcane.co.jp/>

INFORMATION

5DO

ハイプレッシャー
冷凍オマールブルー
テールツメ剥き身
約160g

【商品コード】459051222



口溶けのいい、なめらかなムースリーヌが主役。オマールのソテーは、焼いた面は香ばしく、殻に近い部分はレアの状態焼き上げる。ソースは野菜のフォンは使わず、ブランドーとフレンチベルモットを用いて仕上げる。

オマール・オマール・オマール

ル・マンジュ・トゥー 谷昇さん

10年試行錯誤して 辿り着いたルセット

自分が理想とする味に辿り着くために、どんなことをすればいいのか——。「ル・マンジュ・トゥー」のオーナーシェフ谷昇さんは、「論理的に考え、思いつくことを全部試していく」と語る。9年連続で二ツ星を獲得している気鋭の料理人だ。シグニチャーディッシュのひとつは「オマール・オマール・オマール」。オマールのソテーとムースリーヌを、オマールのソースでいただく、まさにオマールづくしのこのひと皿は、15年ほど前に完成した。じつは、主役であるムースリーヌを自分の思い描くテクスチャーに仕上げるまでに、谷さんは10年の歳月を費やしたのだ。

考えたあげく、 逆転の発想が生んだ なめらかなムースリーヌ

フードプロセッサーでなく、手で裏漉ししてクネル（生地を混ぜて団子状にしたも

の)を作っていた若い頃、ポール・ボキューズのレシピ本に載っているムースリーヌを見て、「作ってみたい!」と心が躍った。クネルにはない、なめらかな食感のムースリーヌへの憧れだった。フードプロセッサーを手に入れてムースリーヌが作れるようになると、今度は「どうすればもっとなめらかになるのか」と考え始めた。理想は、オマール、卵、生クリーム、バターの全てを同分量で作ること。

けれど、バターや生クリームが多いと、どうしても分離をしてしまう。試行錯誤していたある日、パウンドケーキのカトル・カールからヒントを得て、それまでとは逆のやり方で作ればいいのか、と思いついた。つまり、オマールのすり身の中にバターを入れるのではなく、バターの中にすり身を入れるのだ。

「到達点を決めて論理的に追求する。何となくやっても、手仕事は進化しない」オマールのソテーは胴を縦半分になり、殻を上にしてフライパンで蒸し焼きにする。オーブンで殻を乾かし、魚の出汁とブランドーなどを煮詰めて、ソースを仕上げる。



谷昇プロフィール

東京・神楽坂にあるフランス料理店「ル・マンジュ・トゥー」のシェフ。六本木の「イル・ド・フランス」からフレンチの世界に入る。1976年、1989年と2度フランスへ渡り修行。帰国後、複数の店でシェフを務めたあと、1994年に「ル・マンジュ・トゥー」をオープン。ミシュランガイドTokyoに3年連続掲載される。



Le Mange-Tout ル・マンジュ・トゥー

東京都新宿区納戸町22
TEL 03-3268-5911
18:30 ~
日曜定休（祝祭日は営業）
<https://www.le-mange-tout.com>

ビストロシンバ流！

海老香る特製 ブイヤベースの作り方



海老香るシンバ特製ブイヤベース



胃を満たし、心に染み入るフランス料理を教えてくれたのはビストロかもしれない。年齢が離れた2人のシェフは、奇しくも本場の料理を学びに渡ったフランスで、同じようにビストロに魅せられた。「ビストロシンバ」のお話だ。

**人もワインも料理も。
すべてナチュラル
味、香り、色。素材の魅力を
多面的に力強く引き出す**

鋳物鍋の重いふたを開けると、魚介のうま味を凝縮したスープの温かく深い香りが周囲に一気に広がる。そのスープを、グリルしたヒラスズキやトラフグ、鱗をカリッと焼いた甘鯛にかける。魚介好きの日本人が興奮しないわけがない。店に来る人のほとんどが注文するこのブイヤベースは、今や店を象徴する料理だ。気が付いたらフランスで10年。始めはガストロノミックな三つ星などで厨房経験を重ねていた菊地佑自シェフだったが、最終的には香りや温度が生きた、素材を生かす料理を作っていこうと、パリの人気ビストロなどで経験を深め、東京に戻った。

「複雑な料理を作ることに疑問を持っていたとき、パリのビストロでシンプルで力強い料理を食べ、自分が作りたい料理はこれだとはっきりした。ややこしい小指サイズの鳩を食べるなら、丸ごと一羽を、手を汚しながらがつがつ食べる方がいいじゃないかって」。

帰国後、独立の準備を進めながら改めて日本の食材を勉強しようと各地を回った。特に面白かったのが魚。

「フランスは遠洋漁業が主だから魚の種類に限られるし、内臓も使えない。でも、日本は近海ものも豊富で鮮度も違う。肝和えに白子、貝類も面白い。魚でこんなに四季が感じられるのかと本当に嬉しかった」。

その豊富な魚介類を余すところなく使うことを考えた結果、今のブイヤベースが自然にメニューの定番となった。肉も徹底して生産者を当たり、いい素材との出会いが次々にあった。ワインはフランスをはじめ各国のナチュラルが揃う。菊地シェフ自身はフランスで好きになり、来日した醸造家が菊地シェフの店に会いに来る。開店初日からずっと満席という奇跡のようなビストロは、菊地シェフが本当に作りたかった味にあふれている。

**bistrosimba
ビストロシンバ**

東京都中央区銀座1-27-8
TEL 03-6264-4218
火～日 17:30～24:00 (23:00LO)
月・火曜不定休
<http://bistrosimba.jp/>





ショコラトリー・ド・オペラ

アルカンでは11月よりフランスの代表的なクーベルチュールメーカー「ショコラトリー・ド・オペラ」の取り扱いを開始します。

オペラのクーベルチュールは多種多様な個性の香りと味が特徴です。幅広いラインナップの中でも個性的な商品は「セカンシアシリーズ」です。「セカンシア」は2016年にオペラ社が開発した世界初、世界唯一の焙煎方法です。もはや産地限定のカカオは差別化にはならない市場で、オペラ社は「焙煎」で特別なクーベルチュールを生み出したのです。



パティシエ・ショコラティエ
ピエール・マチュー
(前マンダリン・オリエンタル・
パリシェフパティシエ)

グアテマラ・フレーバー

真のカカオ豆の味

『セカンシア』シリーズ焙煎方法とは

◎チョコレートのアロマはどこから来るの？

カカオ豆の産地、クオリティ、農法と、発酵と乾燥の方法、焙煎の方法、これらの全てがチョコレートのアロマを繊細に左右するのです。

◎「セカンシア」のサブサイクル焙煎

オペラのセカンシアは、低温と中温を何度も繰り返し焙煎を行っています。ほとんどのメーカーは生産性を求めて高温で短時間の焙煎を行います。すると豆の個性、発酵から生まれるアロマを覆い隠してしまい、個性の無いチョコレートになってしまうのです。

オペラでは5年以上焙煎方法を研究し開発に至りました。焙煎中の温度を抑え低温と中温を何度も繰り返すサブサイクルで焙煎しています。この工程により、カカオ豆の中にもともと存在するアロマをキープでき、完成したチョコレートには真の個性あるアロマが生まれたのです。

この方法はチョコレート製造の世界に変革を与えました。2017年のシラ展示会でセカンシアシリーズは「イノベーションアワード」を受賞しています。

INFORMATION

セカンシアシリーズ

※全て作業性の良いドロップ状です。
※11月より取り扱い開始

ジャマイカ (ダーク)

【商品コード】530001011

カカオ分73% カリブ海ジャマイカ

バニラの優しい風味の後ハチミツとベカンナツツのアロマが特徴。心地良い感覚がとて長く続きます。

アルタバズ (ダーク)

【商品コード】530001009

カカオ分73% グアテマラ

発酵とカカオ豆そのものの香りが感じられるアロマが特徴。チョコレートの香りで調和されたシトラスやベリー系の風味。

ヴィブラート (ダーク)

【商品コード】530001010

カカオ分70% グアテマラ、マダガスカル

香りはパワフルで独特の風味があり、非常に香り豊か。口の中ではとても滑らかでローストナツツのようなアロマが広がる。



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

ボランジェ
スペシャル・
キュヴェ 007
リミティッド
エディション

【商品コード】0706700

限定版 007 ボトルで 映画の主人公気分！

シャンパーニュ・ボランジェより、
「スペシャル・キュヴェ」の007ボトル
限定発売

映画007のオフィシャルシャンパーニュとして40年以上にわたるパートナーシップを築いてきたボランジェは、シリーズ最新作「ノー・タイム・トゥ・ダイ」を記念し、『スペシャル・キュヴェ 007 リミティッドエディション』を10月15日にリリースしました。

ブラックとゴールドのリボンをあしらったボトルネックに、007ロゴのエンブレムが輝くボトルは、まるでボンドが着こなすタキシードのようなシックなデザインです。真のガストロノミーに愛されるシャンパーニュ・ボランジェと、伝説のシークレットエージェント007という、唯一無二の存在同士によるコラボレーションアイテム。ホリデーシーズンのテーブルを一層華やかに演出します。

帰り際に プラス1品

レストランおすすめのお菓子や調味料は、意外に売れるそうです。

カマルグの塩は、南フランスの天然産物で、太陽、地中海の風、広く開けた土地、そして古くからのノウハウで生まれました。収穫に適した7月～8月までの1ヶ月だけ、塩フレークの表面が結晶化し、手作業で収穫されます。その希少性からフルール・ド・セルは「海のキャビア」と呼ばれています。

フルール・ド・セルはミネラルと他の成分と共に結晶化されたので複雑な風味と残留水分を含んでいます。不揃いの結晶や湿気により、口中で溶けるスピードが異なるので、塩味は穏やかに、そして持続するのです。

贅沢な仕上げ用の塩ですので、調理に使うのはもったいない！ご家庭でも肉料理や野菜の最後の仕上げに使っていただきたい特別な塩です。



カマルグ
フルール・ド・セル

【商品コード】6802301

arcane 株式会社アルカン 業務食材営業部

東京 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング4F
大阪 〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4-82
名古屋 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄1-7-34 盛田ビルディング5F
福岡 〒816-0872 福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2

TEL (03) 3664-5114 FAX (03) 3664-5115
TEL (06) 6242-7501 FAX (06) 6242-7086
TEL (03) 3664-5114 FAX (03) 3664-5115 (※東京)
TEL (092) 574-2270 FAX (092) 574-2302

本紙にご紹介した
レシピや商品情報
の動画をアルカンの
HPからご覧
いただけます。

<https://www.arcane.co.jp/>