

arcane NEWS

Vol.02
2020.12

フランス料理の王道食材「フォアグラ」を最近さわってますか？
さまざまに調理ができるフォアグラは、料理の感性を刺激する食材。そして、なによりおいしい！

世界中に食通に愛されるガストロノミーの王者フォアグラ。
もう一度、フォアグラに向き合ってみませんか。

今号は、若いシェフでも扱いやすい下処理済フォアグラをアルカンからご提案します。

アルカンが提案する年末年始にしたい

フレンチの王道食材「フォアグラ」

忙しい時の仕込みがラクに！

まだまだ終息が見えないコロナ禍で迎える年末年始。
家で過ごす時間が増えることも予想される中、テイクアウトに、家族を囲んでの食事に需要が高まるテリーヌ類。
フォアグラの下処理を省略化できる、ルージュエの下処理済みフォアグラ・ド・カナールを使って、
時間も食材ロスもセーブしませんか。

右記QRコードから
ご購入いただければ
限定100個まで
20%OFFとなります。



ルージュエ 急速冷凍 フォアグラ・ド・カナール 処理済み 500g

【商品コード】0151023



今なら
**20%
OFF**
限定100個

POINT

- ✓ **血管、筋取り済みだから手間要らず。**
屠鳥後、経験豊富な職人の手によりフォアグラの血管と筋取りの処理をしてから、急速冷凍しています。解凍後すぐにテリーヌが作れます。細い血管も残さずに処理されています。
- ✓ **平らに冷凍してあるから、すぐに調理可能。**
フォアグラの筋取り処理後、開いた状態で冷凍しています。解凍してそのままマリネ、調味などができます。
- ✓ **細菌繁殖の心配なし。**
筋を取るためにフォアグラに多く触れずに済み、細菌増殖をさせる恐れが少ないため衛生的にも安心。



フランス現地のベテラン
職人が、丁寧に血管や筋
を取り除き済み。

テリーヌ脂に差あり!

▼一般的なフォアグラで作ったテリーヌ



▼ルージュエ処理済フォアグラで作ったテリーヌ



フォアグラは鮮度が命!

フォアグラは時間が経つと油脂が酸化してその値打ちがなくなります。ルージュエ製の処理済み冷凍フォアグラは、屠殺してからまだ体が温かいうちにマイナス196℃の液体窒素で急速冷凍しているから、新鮮さが違います。だからテリーヌに加工しても、一般的なフォアグラに比べて、驚くほど油の流出が少なく、歩留まりがいいのです。その違いをぜひお確かめください。



東京ステーションホテルの総料理長
石原雅弘様 コメント

「生のフォアグラを大量仕入れして品質が揃わずに困った事があったが、今では冷凍技術が格段に発達し、生と比べて味の面でも見た目の面でも遜色ありません。それに掃除もすんでおり、作業時間も短縮できます。」

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/>

ルグドゥノム・ブション・リヨネ ～クリストフ・ポコ流 フォアグラのテリーヌ～

包丁は使わず手でていねいに掃除し、独特の香りと口当たりを引き出す

上質なフォアグラは艶が良く、きれいなクリーム色

フォアグラは産地を気にするより、良い物を見極める目が大切。つやが良くてきれいなクリーム色をしているのが良い。暗い色のものや、白っぽいものはダメ。切り分けるときに断面がボソボソしているものも避けたほうがいい。

そんなポコさんはフォアグラの掃除をするときにほとんど包丁を使わない。

包丁を使うと筋や血管を切ってしまうリスクがあり、そうすると血がついて風味が落ちるし、血管の切れ端で舌触りが悪くなる。そうならないために、手で感触を確かめながら、慎重に掃除をすることが一番いい。

そんなポコさん流の、香りと口当たりを引き出す、フォアグラの掃除方法を伝授します。

1973年、フランス・リヨン生まれ。ルーアン「ジル」やパリ「ラ・トゥール・ダルジャン」や「ホテル・プラザ・アテネ・パリ」などで修業し、パリ「トゥトゥヌ」でシェフを務める。98年に来日。「ル・コルドン・ブルー東京校」の教授を経て、2000年にはホテル「ソフィテル東京」の総料理長となる。2007年に「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」をオープン。



1

キッチンペーパーで軽くフォアグラを包み、余分な水分や脂、血などを取り除いていく。

2

包丁で、血管や筋を傷つけないように、ていねいに2つに切り分ける。包丁を使うのはこのときだけ。

point!

3

ココがボソボソしているのはダメ

切り分けるときに断面を見れば、フォアグラの善し悪し分かる。断面が滑らかなものが上質。

4

フォアグラの平らになっているほうを上に向け、手で少しずつ掘り進んでいく。

5

指で少しずつフォアグラを開きながら、血管や筋のあたりを探っていく。

6

血管や筋が見えてきたら、その周りのフォアグラを少しずつ血管や筋からはがしていく。

point!

7

指を血管や筋の下に入れて持ち上げる。

ある程度血管や筋が見えてきたら、指でゆっくり取り除いていく。

point!

8

途中で切れないように注意!

血管や筋が途中で切れないように、注意を払いながら、血管や筋をゆっくり持ち上げていく。

9

幾重にも枝分かれした血管や筋がきれいに取り除かれる。大きな血管は2本あるので同様に取る。

10

血管や筋を取り除いたフォアグラはひっくり返して、形を整える。こちらの面は、きれいなままだ。

11

血管や筋は裏ごして、周りについたフォアグラだけを取り出す。こちらはソースなどに使う。

フランスでもフォアグラは高級食材。駆け出しの料理人は掃除といえども扱わせてもらえません。

私も初めて入った店では、2年ぐらい触らせてもらえませんでした。シェフが調理している姿を見て一生懸命やり方を覚えたというポコさん。

その教えはルグドゥノム・ブション・リヨネの若い料理たちにも受け継がれている。



■豚足と鴨のフォアグラのテリーヌ

豚足、リヨンソーセージのファルス、フォアグラを型に詰め、真空にして一晩寝かせた後、コンベクションオーブンで加熱して常温で冷ます。フォアグラのなめらかな風味と口当たりが、豚足の歯触り、ソーセージ、香草の風味と絶妙に混ざりあった味わい深い一品。



Lugdunum Bouchon Lyonnais ルグドゥノム・ブション・リヨネ

東京都新宿区神楽坂4-3-7 TEL 03-6426-1201
11:30～14:00LO、18:00～21:30LO 月曜、第1・3火曜定休
www.lyondelyon.com

神楽坂通りから1本路地を入ったところにある「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」。「ブション」といえばリヨンの伝統的な料理が楽しめるレストランのことだ。

アルカン商品取扱店

ラ・ロシェル山王

楠野 大さん



フォアグラは、冷たいオードブルや温かいオードブルなど、メニュー構成を考えるとときにも、必要な材料です。私のスペシャルティ「フォワグラのポワレ 揚げ卵添え ソースペリグー」でも、フォアグラを使っています。

高級な食材であるフォアグラは、掃除や切り方など経験をしないと分からないこともありますが、あらかじめ掃除や切り分けてあると、手間もかからず便利です。

ルージュエのフォアグラは、ロどけがよく、臭みもありません。届いて袋を開けた時に、匂いや色（うっ血）ももなく、きれいです。

テリーヌにしても新鮮なので油も出にくく、口に入れたときに「サラッ」としています。

ルージュエの「エスカロップ」は、冷凍だけど保存状態もよく、そのまま焼ける利点も良いと思います。状態が悪いこともなく、ロスが少ないのも魅力です。



ラ・ロシェル山王

東京都千代田区永田町 2-10-3 東急キャピトルタワー 1F
TEL 03-3500-1031
11:30~14:00LO、18:00~20:30LO
月曜、火曜定休(祝日を除く)

RECOMMEND

★★★



フォアグラに
おすすめ!

ドメヌ・ディズノク
トカイ・アスー・
5プットニョシュ 2010



ハンガリー

【商品コード】8700710

白・甘口ワイン。
三大貴腐ワインの中で最も長い歴史を誇るトカイ・ワイン。粒ごとに選別して収穫。貴腐ブドウを 24 時間ベースワインに漬け込みプレス後に発酵。熟成後ボトリング。

黄金色。野生の花やエキゾチックフルーツの感じられるフレッシュな香り。カリン、ネクタリン、ハチミツの風味。まろやかでフルボディー。



フォアグラに
おすすめ!

ドメヌ・シャンゾン
ボヌ・プルミエ・クリュ
クロ・デ・ムーシュブラン



フランス

【商品コード】172007118

シャンゾンは、クロ・デ・ムーシュを所有する主要ドメヌのうちの一社で、4.5ha を所有しています。ボヌのブドウ畑の南端、ポマールに続く丘に位置し、日当たりの良い理想的な場所に畑があります。丘の上部、砂で覆われた石灰質土壌の 2ha の区画でシャルドネが栽培されています。

ゴールド色。柑橘類や白い新鮮な白いフルーツのフレッシュなアロマが混ざり合った、繊細な花の香り。複雑でエレガント。奥行きがあり、タイトなテクスチャー。スパイスや柑橘フルーツが感じられる長いフィニッシュ。

ピオ・チェーザレ
パローロ DOCG 2015



イタリア

【商品コード】8333115

ピオ家代々続く伝統的な造りをしており、パローロのアペレーションの様々な地域のブドウをブレンドして造られています。パローロの様々なブドウ畑、テロワールのそれぞれのユニークな特徴を取り入れ、組み合わせて造るというパローロの先人達によって確立されたクラシックなスタイルの造りです。

素晴らしいストラクチャーとハーモニーを感じます。バランスのとれた果実味、タンニンは柔らかく、親しみやすい印象ですが、熟成のポテンシャルも高いワイン。



黒トリュフに
おすすめ!

シャトー・シャペル・ダリエノール・
バイ・ガフリエール 2016



フランス

【商品コード】7018716

サンテミリオン 1 級 B 格付けのシャトー・ラ・ガフリエールを所有する名門マレ・ロックフォール家がグラン・クリュと同様の配慮を持って送り出すボルドー・シュペリウール。

エレガントさを感じさせる、きらめきを帯びた紫色。最初は控えめですが、空気を含ませるとスパイシーさと黒い果実の香りが広がります。口に含むと肉感的で濃厚、熟成感があります。繊細なタンニン。余韻は長く、フレッシュさを感じられます。長期熟成にも。

黒トリュフに
おすすめ!



旬の黒トリュフ 入荷しました。

フレッシュ 冬の黒トリュフ



自然の恵みが詰まった、香り高いトリュフ

クリスマスを迎える頃から、欧州の白トリュフと冬の黒トリュフが旬を迎え、トリュフ好きには楽しいシーズンになります。トリュフを扱う上で大切なことは旬のトリュフを使うこと。11月~2月まで旬の時期を迎える黒トリュフのご紹介です。

アルカンでは、フランス、イタリアから週一回空輸しています。



プラスおすすめ

トリュフジュース



トリュフの香り付けならこちらが便利。

Bellorr

ベロール
トリュフジュース
【商品コード】123000004

ポイルしたトリュフを2-4年熟成保存し、熟練の職人がその味覚と経験で厳選して抽出したトリュフジュース。保存料、防腐剤なしで、トリュフソースや、出汁、その他料理に使うのに理想的なジュースです。

DGF
Distribution • Gastronomie • Formation

DGF ロワイヤル シリーズ

BÛCHE AU CAFÉ ET AU MARRON 詳しいレシピはHPでご覧いただけます。

DGF「ロワイヤルシリーズ」は1987年から続く歴史ある、DGFの中でも上質・高級・洗練された商品シリーズです。

「ロワイヤル」のクーベルチュール・チョコレートは主にプーランジェ、パティシエ、ショコラティエ向けに、DGFのシェフたちが開発しました。

常に改良を重ね、現在のクーベルチュールは2018年に満を持して発表されました。香り高く風味が豊かで、流動性も良く、作業性も完璧です。世界でも高級レストランやホテルで、多数使用されている安定の品質です。

新規導入
キャンペーン中！

現在、初めてご購入の店舗様に向けお得なキャンペーン中です。クーベルチュール(1kg)を5袋ご購入いただくと、+1kgをもれなくプレゼントいたします。期間は2021年3月末まで。



アレクシ・サンソン

フランス「クリストフルセル」などで10年間ショコラティエとして働き、製菓学校の講師を経て、現在はDGFアカデミーの講師を務める。

INFORMATION

DGF クーベルチュール
チョコレート
ロワイヤル 1kg



グアヤノワール

【商品コード】1500763
カカオ分64%
バランスの取れた風味で、良質なバニラのよな香りが特徴です。

カラノワール

【商品コード】1500765
カカオ分70%
フローラルな香りとロースト風味が特徴です。

マララクテ

【商品コード】1500766
カカオ分41%
口溶けがよく、ほのかなキャラメル風味が特徴です。

ブラン

【商品コード】1500767
カカオ分30%
フローラルでフレッシュミルクの風味が特徴。甘さは控えめです。

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。

フランスのスーパーに必ず置いてある定番ビスケット「サンミッシェル」。日本でも既に発売されていますが、11月より新たに2品が追加になりました。サンミッシェルはシンプルな素材で作られています。フランス産の小麦と、放し飼いの（フランス定義に基づく）で育ったニワトリの卵にこだわり、保存料・着色料・硬化油を使わずに作られています。お家で過ごす年末年始、幅広い年代で愛される優しい味わいを是非！



バターパルミエ

カリカリの食感と、
豊かなバター味のパイ菓子。
【商品コード】332000029



プチブール

ニワトリのモチーフ。
素朴な味わいのクッキー。
【商品コード】332000028



arcane 株式会社アルカン <https://www.arcane.co.jp/>

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 TEL(03)3664-5114 FAX(03)3664-5115
大阪 〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4-82 TEL(06)6242-7501 FAX(06)6242-7086
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 TEL(03)3664-5114 FAX(03)3664-5115(※東京)
福岡 〒816-0872 福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2 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。

ご注文は
アルカン プロショップより