

arcane NEWS

Vol.03
2021.01

2月～3月はバレンタイン、卒業、就職、と様々な祝いのシーンが訪れる季節。

そんな祝いの時期に、世界三大珍味の一つであり最高級食材であるキャビア、北海道産のこだわったジビエ（鹿肉）料理のご提案はいかがでしょうか。

いずれも、生育から収穫、加工まで一貫生産体制で生産された、アルカンがこだわり抜いた商品のご紹介です。

キャビア & エゾジカを極める

キャビアの種類

キャビアは、チョウザメの種類とその卵の粒の大きさによって価値が異なります。キャビアの王様と言われるベルーガ（Beluga、オオチョウザメ）から、オシエトラ（Oscietra、ロシアチョウザメ）、カールガ（Kaluga、カールガチョウザメ）、アムール（Amur、アムールチョウザメ）等の大粒な種類から、中粒のバエリ（Baerii、シベリアチョウザメ）などがあります。

フレッシュキャビアと パストライズキャビア

流通しているキャビアには、原料を塩漬し熟成しただけの「フレッシュ・キャビア」と、低温殺菌処理された「パストライズ・キャビア」の2種類があります。

フレッシュキャビアは本来の食感と風味を楽しむことができますが、賞味期限が3ヶ月と短くなっています。

パストライズキャビアは、加熱による殺菌で保存期間を流通に適したキャビアにしています。低温殺菌とは言え、タンパク質が主原料である卵は固化します。この為、パストライズキャビアはフレッシュに比べ、プチプチとした食感になります。純粋にキャビアの味わいを楽しみたい場合にはフレッシュ、調理の味つけ、飾りに少量ずつ使用する場合にはパストライズと使い分けします。特におせち料理にはパストライズがおすすめです。

美味しいキャビアの見分け方



キャビアはチョウザメの卵で、最低でもキャビアが採取できるまでの生育期間が約7年以上という長期になり、その生育環境に大きく品質が左右されます。そのため稚魚からキャビアの採取までを一貫生産する企業であること、綺麗な水質を確保し、老廃物汚染の無い養殖場を所有していること、HACCAPなどに則りエキスパートの加工技術により生産していること、などが美味しさの決め手となります。



東京會館 レストラン プルニエ 松本浩之 調理長のキャビアを使用したスペシャリテ

フランスで最初に養殖キャビアの生産をはじめたスタージョン社。ストゥーリアブランドはその最高質ブランドとなります。年間約12トンのキャビアを生み出し、世界中に輸出しています。その影響力はフランス料理の国際化に大きく貢献しています。

仏アキテーヌ地方にチョウザメの孵化場、複数の養殖場を持ち、チョウザメの養殖からキャビアの生産までを自社で一貫管理しています。フランスを代表するキャビアの製造企業。熟練した職人の手で、サイズ、色、硬さ、その官能評価により正確に選別されたキャビアを塩漬し、缶に詰めた後、熟成室で2-3週間自然に熟成させています。

この伝統的な手法により、ヘーゼルナッツのようなバランスの取れたフレーバーを実現しており、他に比類なきマロソルキャビアの味わいをお届けすることができます。そのキャビアのオートクチュールと言われる品質は、世界中のグランシェフから絶大な支持を得ています。



STURIA フレッシュキャビア フランス"オシエトラ" 50g

ゴールドがかった茶色
ドライフルーツのような風味
【商品コード】00607032



arcane パストライズキャビア フランス産 18g、50g

ナッツのようなコクのある風味
【商品コード】18g：00617520
50g：00617521

RECOMMEND!



松本浩之 調理長

東京會館 レストラン プルニエ 松本浩之 調理長からの推薦コメント

キャビアはフレンチ料理には欠かせない、前菜の王様です。アルカン社の取り扱うSTURIAのキャビアは、パッケージを開けた時の一粒一粒の粒がはっきりしている状態と、口だけの良さが魅力です。現地で見えたキャビアを作る工程や職人さんの技術の高さもはっきりしていましたので、安心してお客様にご提供することができます。また、キャビアの状態が悪いこともなく、安定して供給されているので、料理を変える必要がありませんので、お店にとってはとても安心して使えるブランドです。

1969年山形生まれ。フランスの三ツ星レストラン「ラ・コート・ドール」や「ダニエル・メトリ」などで6年学び、本場の味を習得。帰国後は銀座「レザンジュ」、乃木坂「レストラン・フウ」などの名店のシェフとして活躍。

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/>



Elezo エゾジカ

食材としての「蝦夷鹿」 食人集団エレゾ

今、料理人の間で話題になっているジビエがある。北海道・十勝の地で、料理人でありハンターでもある佐々木章太氏が代表を務める「エレゾ社」の蝦夷鹿だ。



鹿はとても臆病で警戒心が強い動物で、200m先にも人間とわかると逃げてしまう。ライフルを持ったハンターなら、300m先の鹿の頭を狙うことができる。



食材としての品質を保つために蝦夷鹿を狙うなら、首から上。そこを外したら食材にはならない。



山で撃った仔鹿を解体する。「しっかりと頭を打ち抜いていれば、血抜きや内臓処理までの時間がかかっても問題ないという」。



取り出した仔鹿の心臓。舌とともにシャルキュトリに使う。抜いた血もブーダンノワールで使うためとっておく。



血抜きから剥皮までおよそ30分。「エレゾ社の剥皮はどこよりも丁寧。皮に脂が残らないように包丁を入れながら、皮から身をはがしていきます」。

「ジビエの臭いが苦手」というゲストは多い。原因の多くは狩猟方法にある、と佐々木氏は指摘する。

「ハンティングの方法はもちろん、素早く適切な血抜き、さらに加工・保管がしっかり管理されていれば、ジビエは臭くない」と言い切る。エレゾ社では、蝦夷鹿を狩猟する場合、首から上に弾を当て、一瞬で絶命させたものだけを使う。

それ以外の部位に当たると、鹿は苦痛に身を悶え、身も硬くなる。腹などに当たれば内臓は血だらけになり、肉にまで血なまぐさが移ってしまうからだ。「私たちは鹿を「食材」として見えています。ただ撃つのではなく、食材としての質を損なわないように撃つ。そこが他と大きく違うところです」

撃った鹿は車に乗せ、
すぐにエレゾ社のラボに持ち帰る。

その場で血抜きをし、開腹して内臓を引き出す方がよい。という意見もあるが、エレゾ社では食品衛生管理上、必ずラボ内の解体場へ運び、獲った場所、日時、狩猟者などの個体情報を記録する。獲ってから1時間以内に血抜き、さらに開腹、剥皮を行い枝肉を冷却。その後、0℃、湿度80%の庫内で肉に風を当てないようにしながら、熟成によって旨味を引き出す。スタッフは料理人であり、さらにはハンターでもあるエレゾ社ならではの特徴である。



北海道豊頃町の豊かな自然に囲まれた中にある、世界でも数少ない食肉の一貫体制を確立した工場

——— アルカンで取扱い中! ———

Elezo 蝦夷鹿肉
サドル、ロース、うちもも、しんたま

取扱い商品リスト



最良の鹿肉食材を、肉としての更なる成長を促し、旨み香り質感を最高レベルまで磨き上げております。脂肪分の少ない鉄分豊富な赤身肉は、調理には難度の高い食材であり、食材の特性を見つめ大切に向き合っていたただけるレストランのみへ販売させていただいております。

熟成・生肉

旨み香り質感を
最高レベルまで
磨き上げる

Monthly Chef's Specialite

アルカン商品取扱店

★★★

東京會館 レストラン プルニエ 松本 浩之 調理長

狩猟から加工まで一貫した生産体制で安心して使えます。

ジビエは、私のメニューでは欠かすことができない食材の一つです。「レストラン プルニエ」でもジビエを使用したメニューはご提供していますが、特定のお料理を目標にお客様が訪れることも多いので、期待を裏切らずにご提供するの也很重要です。その点、去年から使っているELEZOのジビエは、ある程度の個体を指定でき、安定的に供給してもらえるので重宝しています。狩猟した後の適切な下処理、加工や保管なども一貫して対応していると聞いていますので、品質の良さにも納得です。我々も安心してお客様にお届けできる、ジビエだと思います。



森からの贈り物であるエゾジカを使い、血を森に見立てて完成させた、松本浩之 調理長のジビエを使用したスペシャリテ



RESTAURANT
PRUNIER
Depuis 1934

東京會館 レストラン プルニエ

〒100-0005 東京都千代田区丸の内 3-2-12F

Tel.050-3134-4890(予約専用)

ランチ 11:30 ~ 14:30(L.O)

ディナー【平日】17:30 ~ 21:30(L.O)

【土日・祝】17:30 ~ 20:30(L.O)

※営業時間が変更になる可能性もございます。

(詳細は公式サイトをご確認ください)



Monthly Wine Selection

シニアソムリエが選ぶ今月のおすすめワイン

伊藤啓介(株) アルカンワイン営業部部长

日本ソムリエ協会シニアソムリエ、シャンパーニュ騎士団シュバリエ

獨協大学外国語学部フランス語卒業後、渡仏 Université du Vin (ワイン大学)にてソムリエのディプロム取得。1991年国際ぶどう・ぶどう酒機構にてワインのマーケティング修士(パリ大学経済学部)。1992年に帰国後、各ワインインポーターにてマーケティング部長や営業本部長など歴任



シャンソン マルサネ
[赤]

750ml 【商品コード】 172030417



フランス

ピノ・ノワール100%

一般的には魚貝や魚卵には赤ワインが合わないと思われがちですが、最近ではこんな意外な組み合わせも世界中で試されてきています。そこで今回はブルゴーニュ北部のコスバの高いマルサネ村のワインをお薦め致します。1750年に設立した『シャンソン』は、ボヌでも1、2を争う歴史あるメゾンとされており、そのチャミングなベリー系の風味と果実の甘味、ピュアな酸味と柔らかいタンニンは、柔らかい塩味と臭みのない綺麗な味わいのストウリアのキャビアとバランス良くマッチします。

キャビアに
おすすめ!

キャビアに
おすすめ!

ドゥラマン ペール&ドライ
[ブランデー]

【商品コード】

700ml : 251000001 / 50ml : 251000003



フランス

熟成感とフレッシュ感をバランス良く合わせ持つドゥラマン社のペール&ドライであれば、その果実味とバナナ香も含んだ味わいとキャビアのペアリングは最高です。冷凍庫で冷やすと更に違った世界が広がります。世界中の愛好者や他のコニャック生産者からも、最高の造り手の一つとしてその名が挙げられるドゥラマン社は、グランド・シャンパーニュ地区のオー・ド・ヴィのみを使い、リムザンオークの樽で最低25年以上の長期熟成を行うクラフトマンシップで知られています。

ベンティスケロ
グレイ カルメネル [赤]

750ml 【商品コード】 7759914



チリ

カルメネル主体、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー

ワイナリーを支えるスタッフには、チリの名醸造家であるフェリーペ・トツとオーストラリアの辣腕醸造家ジョン・デュバルを迎え、高品質なワインを造り出しています。ブルーベリーやブラックベリー、イチゴなどのはっきりとした香り、時折、ミントやラベンダーのニュアンスとチェリーやピターチョコレート、黒コショウを感じる。しっかりとしたボディ、バランスの良いタンニンと酸がスパイスの風味とともに持続します。

エレンゾ鹿肉に
おすすめ!



ヴェルム バイ ヴェルム
マリア・ヴィクトリア [赤]

750ml 【商品コード】 8854416



アルゼンチン
パタゴニア

マルベック100%

スペイン、ラ・マンチャの名門ワイナリー、ヴェルムがアルゼンチンのパタゴニアで醸造するワイン。スマイル、ブラックベリー、イチジク、スパイス、白トリュフのアロマを感じる。口の中では、ブドウの香りが広がる。ミネラル豊富で厚みのある味わい。オーナー・醸造家のエアラスが畑で見つけたハートの石をラベルにあしらいました。

エレンゾ鹿肉、
バレンタインに
おすすめ!



Monthly Season Fish

プロを刺激する日本の食材




マトウダイ
Saint-Pierre

フランスでは高級魚として扱われる魚でフランス語でサンピエール。よく肥った厚みがあり脂の乗ったマトウダイが長崎・五島沖や東シナ海より長崎市に連日入荷しています。これから3月頃までが最盛期となります。長崎のマトウダイの肉質は柔らかく繊細な身が特徴です。特にムニエル料理はフレンチの定番です。



急速冷凍処理で製造しました凍結マトウダイフィレも用意しています。ウロコ・腹取りの他、フィレ仕上げ、ポーションカットも承ります。



**アルカン
長崎港鮮魚
直送便**

買参権を持つアルカン・イメックス長崎工場では長崎市で競り落とした新鮮な魚介をお客様に直送しています。

【鮮魚の発送】

発送ロットは4kg~です。長崎から発送日の翌日にお客様へ宅急便でのお届けです。(前日のオーダーで翌日出荷です)マトウダイは安定して入荷している魚種ですが、天候等により入荷の無い場合もございます。
※ご注文はアルカン担当セールスまで

Monthly Confectionery



G.E. マスネ ゴールデン・エイト

G.E.マスネは、フランス・アルザス地方のリキュールを製造する歴史あるメーカー。1913年にマスネが独自開発したフランボワーズのオードヴィーは、スウェーデン女王の病気を治したと言われ、一躍有名に。昨年発売された洋梨のリキュール「ゴールデン・エイト」は、8年以上寝かせたオードヴィー・ポワールの原酒の中から、最もフルーティでフローラルな香りとまろやかな口当たりになるものを厳選し、キャラメルをブレンドしました。



2020年9月にロンドンで行われたIWSC(国際ワイン&スピリッツコンペティション)で銀賞を受賞しました。

『マスネと過ごす冬』フォトコンテスト
キャンペーン実施中!

詳しくはアルカンHPをご覧ください。



PANNACOTTA GOLDEN EIGHT,
ESPUMA AU CHOCOLAT
パンナコッタ・ゴールデンエイト
エスプーマ・ショコラを添えて

サヴァランはもちろん、ショコラとのマリァージュは素晴らしいです。そのまま飲んで美味しいのでリキュールボンボンにしても。

**G.E. マスネ
ゴールデン・エイト
700ml**

【商品コード】3210590

Recommend

時短に オススメ1品

解凍するだけで提供できる
最高の時短商品



冷凍デザートが主力商品とした「バスキエ」。職人クオリティでフランスの国民的メーカーです。人口着色料、人工香料、保存料を使わず、まるで、小さなアトリエでパティシエが丁寧に手作りしたかのようなテイスト。解凍するだけでデザートとして出したり、パッケージで販売するなど、時短&簡単に使えてオススメです。タルトレットショコラは、サクサクしたタルトの食感と絹のような口溶け滑らかなチョコレートクリーム。甘さ控えめで上品な味わいです。

**タルトレット
ショコラ**

【商品コード】
10個入 511001021

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

ご注文は
アルカンプロショップより