

arcane NEWS

Vol.04
2021.02

旬の食材こそ、なによりのパワーチャージ。春に食すべきは、みずみずしいホワイトアスパラガスだ。

食通を魅了するフランス料理店では、ロワール地方からランド地方へと南下する産地を追うように提供するそう。今季の新作メニューを、Ryuzuの飯塚シェフのとおきの一皿と共にご紹介しよう。

春の訪れを告げる「ホワイトアスパラガス」

欧州の春の風物詩、ホワイトアスパラガス

日本では、タケノコや山菜、フルーツだと鮮やかな赤いイチゴなどを「春の味覚」と感じる方が多いかもしれません。

ではヨーロッパの人々が、春に待ちわびる食材は？というと、何といても代表格は「生のホワイトアスパラガス」です。

日本ではグリーンアスパラガスがメジャーですが、欧州ではなんといってもホワイトアスパラガス。

欧州産のホワイトアスパラガスを一口噛むと、フワリと優しい匂いが立ち込めます。そして次に続くは、奥底に多少の苦みを感じさせつつも、ほのかな甘みを持つ栄養たっぷりの溢れんばかりのジュース。身体が、新鮮なアスパラガスのジュースで浄化されていく感覚です。

春が来ると、新聞やテレビでは、「今年最初のアスパラガス収穫!」や「今春のホワイトアスパラガスのテイスティングパーティ」といったニュースでにぎわい、レストランでも、春限定「アスパラづくし」メニューが並びます。前菜・メインメニューともに、生のホワイトアスパラガスがふんだんに使われています。



Bellorr

トリュフ、キャビア、家禽類の取り扱いで定評あるBellorr社。パリに実店舗も構える。

アルカンではヨーロッパの中でも最も美味しいと言われる、フランス・ロワール産を取扱うBellorr社より、ホワイトアスパラガスを買付けしています。

ホワイトアスパラガスは鮮度が命です。毎週、収穫から数日で成田・羽田空港に到着し、即皆様に届けられます。

グレード、サイズを国内で1本1本選別する作業をし、M・L・LLと、お客様のご希望に合わせて揃えています。

この安定度は皆様から大変評価されています。ホワイトアスパラのシーズンは3月より5月末までとなっております。



惜しみない手間と豊富なテロワールが生むホワイトアスパラガス

日光を一杯浴びて育つグリーンアスパラガスに対して、ホワイトアスパラガスは「黄金のホワイト」と称される美しい色を保つため、土を盛り日光が当たらないように大切に栽培されます。そして春直前から晩春にかけて収穫されます。これ故、春を感じさせる貴重な食材なのです。

フランス・ロワール産のホワイトアスパラガスは、人の手で一つ一つ土を被せて日光に当たらないようにして白くしています。

当然、多大な努力とコストがかかるのですが、フランスの人たちはそれを惜しみません。

国産では味わえない、ロワール地方のテロワールのもと、時間をかけて栄養をたっぷり吸い上げた、甘みとほろ苦さのバランスの取れたフランス・ロワール産ホワイトアスパラガスならではの味わいです。



Bellorr フランス／ロワール産 ホワイトアスパラガス

露地物ならではの甘みと苦味のバランスが取れた味わい。

【商品コード】05603101
Mサイズ：直径16～22mm
Lサイズ：直径22～26mm
LLサイズ：直径28mm以上
内容量約1kg

RECOMMEND!



オーナーシェフ
飯塚隆太

1968年生まれ。海外では、ロウンス「トロワグロ」、アルボワ「ジャン・ポール・ジュネ」などで研鑽を積み、日本では「タイユバン・ロブションカフェフランセ」、「ターブルドゥジョエル・ロブション」、「ラトリエドゥジョエル・ロブション」でスーシェフやシェフを歴任。2011年に「Restaurant Ryuzu」をオープンし、2021年にオープン10周年を迎えた。

Restaurant Ryuzu

飯塚オーナーシェフからの推薦コメント

ホワイトアスパラガスは、お店では2月くらいからメニューに登場する、春を感じさせる食材の一つです。

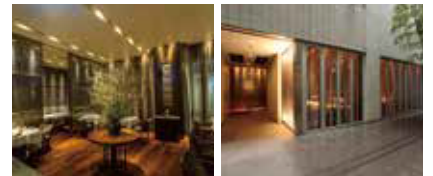
個人的には、えぐみもありますが、味の濃さや旨もしっかり楽しめるフランス産のホワイトアスパラガスが好きで、使用しています。

お店では、茹でてビネガーを使って、ホタルイカやアオリイカをそえたり、バターソースをしたりしてご提供していますが、中でも「ホワイトアスパラガスのパバロア仕立て オジエトラ・キャビアと共に」は、ロブション時代からのスペシャリテの一つで、毎年食べに来ていただくお客様もいる一皿です。私が好きなフランス産のホワイトアスパラガスの魅力を、存分に味わっていただけたらと思います。

フランス産のホワイトアスパラガス、これからの季節になくはない、とても魅力的な食材の一つです。



ホワイトアスパラガスのパバロアオジエトラ・キャビアと共に



Restaurant Ryuzu

東京都港区六本木4丁目2-3-5
アーバンスタイル六本木三河台 B1F
TEL 03-5770-4236
LUNCH 12:00～15:00 (L.O.13:30)、
DINNER 18:00～23:30 (L.O.21:00)
※営業時間が変更になる場合がございます。
(詳細は、公式サイトをご確認ください)

Monthly RECOMMEND

★★★

世界一の生ハムと称賛される スペイン『ホセリート』

ホセリートの生ハムは“世界一の生ハム”と言われ、バラのように美しい色合い、口の中でとろける脂の甘味、芳醇な香りで多くの料理人に愛されています。著名な料理人フェラン・アドリアは「Joselito is my life」と称賛しています。

ホセリートは、スペイン南西地区に広大な放牧地（デエサ）を所有し、年間約40,000頭のイベリコ豚から生ハムを生産しています。生後2か月間豚舎で過ごした豚たちは、その後デエサで自然の草花を食べながら育ちます。冬場は0℃以下、夏は40℃以上という過酷な自然環境の中で育つことができるのは、イベリコ豚が野生の豚である証です。

ホセリートでは、屠殺時期を1～3月の3ヶ月間に限定しています。この点是他メーカーと異なる大きな特徴です。

10～3月頃のモンタネラの期間（所謂どんぐりを食べる時期）に1日10～15kgのどんぐりを食べ、1日に約1kgのペースで体重が急激に増加した豚たちは、赤身にサンが入った状態になります。つまり、肉質が最高に良いタイミングで精肉やハムなどへと姿を変えていくことになるのです。4月を過ぎると肉に浸透した脂肪は減り、赤身の多い肉質へと変化していきます。

ホセリートの生ハムには、必要以上の塩は使用しません。これが



豚肉本来の甘み・旨味を引き出す秘訣です。塩漬期間を経た後、冷涼で乾いた空気で1年間乾燥させ、その後地下セラーでさらに3年以上熟成させていきます。肉質が非常に優れていなければ、これだけ長期の熟成に耐えることは出来ないのです。

オレイン酸を豊富に含むどんぐりを食べ、広大なデエサを駆け回ることによって適度な運動が加わり、絶妙な味わいと高い栄養価を兼ね備えた「最高級品」の品質となります。また、屠殺時期が限定されている＝数量が限られるため、ホセリートは希少価値が高いのです。

ホセリートでは、セカンドクオリティ、セカンドブランドの商品は作りません。また、いかなる化学調味料、人工的製法は使わず、「100%ナチュラル」な製品です。



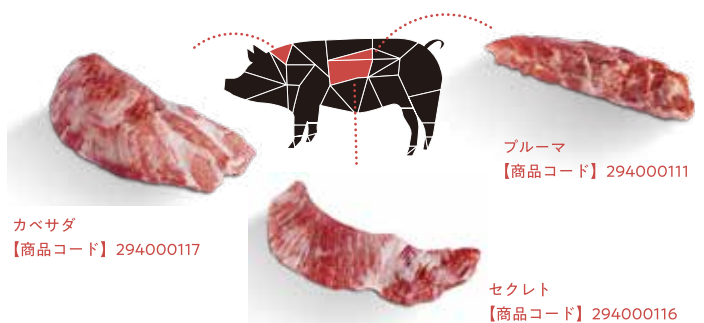
ハモン・イベリコ・グラン・レゼルバ

熟成期間48か月以上

【商品コード】294000101 / 原肉 8～11kg

【商品コード】294000105 / スライスパック 70g

精肉（冷凍）の取り扱いもあります。
詳細は担当営業までお問い合わせください。



Monthly Chef's Spécialité

★★★

アルカン商品取扱店

RESTAURANT SANT PAU

レストラン サンパウ

赤木エグゼクティブシェフ

確かな品質で安心して使える信頼のブランドです。

レストランサンパウでは、生ハムに関してはアルカン社の扱うホセリートしか使用しておりません。料理の付け合わせはもちろん、骨で出汁をとったり、硬い部分は煮込み料理などにも使用していますが、ゲストの方からリクエストが多いのは、ホセリートの生ハムを乗せた「パンコントマテ」です。

カタルーニャのソウルフードとも言える料理の一つで、トマトやオリーブオイルのフレッシュさと共に、ホセリートの生ハムの質の高さもはっきり感じていただけると思います。また、ホセリートのブルーマも使っていますが、サンパウのスペシャリテの一つとしてゲストにもご好評を頂いております。

味も良い上に安定した品質で、安心して使用できるブランドです。



フランス「LePetit Nice」、ノルウェー「MAAEMO」、デンマーク「KADEAU」、「AOC」や、「ENEKO東京」、「INUA」などの国内の店舗で研鑽を積む。モダンスバニッシュのみならず、最先端の調理テクニックを使った創造的且つ独自の料理で多くのゲストを魅了している。

赤木エグゼクティブシェフ



ホセリートのブルーマを使用したスペシャリテの一品。



RESTAURANT SANT PAU (レストラン サンパウ)

東京都千代田区平河町 2-16-15 ザ・キタノホテル東京 2階

TEL 03-3511-2881

LUNCH 12:00 ~ 15:30(L.O.13:30)、DINNER 18:00 ~ 22:00(L.O.20:00)

※営業時間が変更になる場合がございます。(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長

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 (カリ大学経済学部)。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



アスパラ
おすすめ!



ラングロワ=シャトー
クレマン・ド・ロワール“カドリーユ”
エクストラ・ブリュット


【白・泡】750ml 【商品コード】8281113

フランス

シュナン・ブラン主体、カベルネ・フラン
シャルドネ、ピノ・ノワール

キュヴェ (一番絞り) のみを使用、区画別に最良のものを厳選し、ブレンドされます。瓶内二次発酵で澱と一緒にシャンパーニュの規定をも超える4年以上熟成されます。アロマを馴染ませるため、澱抜き後も最低6ヶ月はセラーで寝かされます。プリオッシュ、ナッツ、ドライフルーツの香り、レモンとラズベリーのアロマに支えられた心地よい酸とクリーミーな味わいは、アスパラガスの上品な甘みとコクにマッチします。

アスパラに
おすすめ!



スアヴィア
ソアヴェ・クラシコ DOC
“モンテ・カルボナーレ” DOC

【白】750ml 【商品コード】8324417

イタリア

ガルガネーガ100%

ヴェネト州ソアヴェ地区で代々続くファミリーが造る辛口白ワイン。「グラスの中にある地球のようだ」と表現されるこのワインが造られるモンテ・カルボナーレの畑では、火山性の黒い土壌の深部までブドウの根が張っています。これは、ワインにシャープなミネラル感のある率直で誠実な個性を与えています。黄色い花、エキゾチックフルーツ、白桃のアロマに、炭やスモーク、プリントや雨が最初に湿ったときに放出される心地よい香りも感じられます。果実味に富み、心地よい酸と一緒にミネラル、アロマティックハーブ、アーモンドが感じられ、大地の野菜の滋味が詰まったアスパラに良く合います。

パローネ・ピッツィーニ
フランチャコルタ DOCCG ロゼ

【ロゼ・泡】750ml 【商品コード】8316515

イタリア



生ハムに
おすすめ!


ピノ・ネロ80%、シャルドネ20%

1870年からの長い歴史を持ち、90年代にフランチャコルタで有機栽培を始めた最初のワイナリーが造るこのワインは、ピノ・ノワールからくる官能的で牧歌的な風味が良く表現されています。骨格があり、バランスが良く、下草、スグリの実、ブルーベリーとともにバラの花びらのようなリッチなアロマが感じられ、繊細な酸味が長く続きます。樽からくる香ばしい風味と妖艶さを合わせ持った味わいは、複雑でデリケートなホセリートの生ハムの味わいに良く合います。

シャトー・ステュイロー
エス・ド・ステュイロー

【白】750ml 【商品コード】7006817

フランス



生ハムに
おすすめ!

ソーヴィニヨン・ブラン60%、セミヨン40%

貴腐ワインで著名なボルドー・ソーテルヌ地区の、特級格付のシャトーが造る辛口白ワイン。ブドウは手摘みをしながら厳選され、しっかり金色になった完熟ブドウのみを使用。樽発酵後、約6ヶ月間熟成。香り高く、澱の上での熟成をすることで生まれるボディーは活き活きとしてフレッシュですが、熟した果実の甘い香りと共にまるみのある口当たりがあります。最後にはこなれた樽の風味が感じられ、熟成された上品でナッティーな味わいのホセリートの生ハムとの相性はバッチリです。

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する 日本の食材



ホウボウ
Grondin

長崎近海と東シナ海で漁獲され、長崎市に連日入荷しています。今が旬で春先まで入荷は続きます。1尾の大きさは500g前後で半身で100g前後が主なサイズです。白身魚にしては、脂質が多めでゼラチン質が豊富です。骨からは良いダシが取れ、身は淡白な味ですが、弾力があります。ブイヤベースなどスープ仕立ての調理がおすすめです。



急速冷凍処理で製造しました凍結ホウボウ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
野菜やハーブのリキュール

ガーデンパーティ



ジョエル・ロブション

オリジナリティーがあり、素晴らしい品質

MOF グラシエのエマニュエル・リヨン

莓のアイスクリームに「ガーデンパーティ・ローズマリー」を加えたり、フランボワーズのマカロンに「ガーデンパーティ・タイム」を加えています。

ビエール・ブエリ

「ガーデンパーティ」のフレッシュさとナチュラルなハーブの風味は、カクテルにアクセントを加え、飲むときに爆発的な感動になるように仕上がります。

G.E. マスネ
ガーデンパーティ 25%
375ml

キューカンバー、タイム、
バジル、コリアンダー、
ローズマリー、ドライトマト

マスネ社は1870年に創業し、かつて独自製法でフランボワーズから初めてオー・ド・ヴィを造り出した革新的メーカーです。そのマスネ社が、野菜やハーブを蒸留し、自然で優雅にその味を再現したユニークなリキュール「ガーデンパーティ」シリーズを発売しました。たった数滴の中に含まれたパワフルでフレッシュな香りがバーテンダーたちを魅了します。キューカンバー、タイム、バジル、コリアンダー、ローズマリー、ドライトマトの6種類がラインナップされています。

RECOMMEND

コーヒーの お供に

便利で安心な
個包装シュガー



キューブ (ブラウン)

【商品コード】2.5kg : 2401512

ゆっくりと溶けるので、甘さの変化を楽しめるキューブタイプ。100年以上続く定番です。

スティックシュガー

【商品コード】1.2kg : 2401401

お好みの量に調整できるので「チョット」だけ甘さが欲しい方にも使っていただけます。



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

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/>