

arcane NEWS

Vol.05
2021.03

日本でも本場フランスに負けないほど美味しいパンが手に入り、人気のお店には日々行列ができるほど日本人のパンへのこだわりは強くなりました。レストランでもパンは印象のひとつとして大切なアイテム。今回はアルカンが扱う「フランス産」の冷凍パンのご紹介と合わせて、最近の冷凍パンの品質とその活用法について、クリストフ・ポコシェフに語ってもらいました。

今こそ扱いたいフランス産「冷凍パン」



フランスの風土をまとった冷凍パン

「フランス料理にはフランスの食材を」とこだわるシェフは多くいらっしゃいます。フランスの小麦と水を使い、フランスの空気の中で発酵され、フランスの風土をまとったパンはどこか日本で作ったパンとは違う美味しさがあります。

食品ロスの軽減、職人不足を背景に 冷凍パンの利用は急拡大

調理現場で職人不足や労務負担軽減、お客様からのバラエティに富んだ品ぞろえの需要の高さを背景に、冷凍パンの品質に対する認知向上と合わせて、利用が順調に拡大しています。

アルカンでは、そんな多様化するニーズに対応できるよう、フランス産冷凍パンブランドをご用意しています。



世界的な信頼と実績を持つ 「ブリドール」

解凍して焼成するだけのブリドールの半焼成パンは、手軽に焼き立ての美味しさを提供できる便利な商品です。

ブリドールのパンは、約 100 か国のレストランやカフェで使われています。

フランス産小麦粉を使用し、職人が作るのと同じ工程で丁寧に作られているので冷凍と侮ることはできません。大量生産の場合、膨張剤やイーストなどをたっぷり入れて、45分~1時間以内で仕上げることも可能です。ブリドールでは職人が作るように少量のイーストを使用し、低温長時間発酵することで、小麦のうまみを最大限引き出しています。また、大量に短時間で焼成するには穴あき天板が効率的ですが、ブリドールは平釜のオープンを使用しているためパリッとしたクラスト(外)、しっとりしたクラム(中)に焼き上げることができます。

フランス産の豊かな小麦の香りと、立ち上がったクープ、目の粗い気泡、クリーム色の内層、口どけ感が、時短・簡単なオペレーションで安定的に提供できる、お店の強い味方です。

豊富なサイズ・種類展開があるので、どのお店にもフィットする商品が必ず見つかります。



バゲットパリジェンヌ(ラロス) 280g

【商品コード】 341034471
入数：25 室温解凍：約15分
焼成：200-210°C/10-12分



カレ・リュスティック40g

【商品コード】 341034468
入数：80 室温解凍：約10分
焼成：200-210°C/6-8分



味こそすべて - Le Goût c'est tout - 「パン・エ・トラディション」

もっと究極的なこだわりのパンを追求するお店には完全手作りの「パン・エ・トラディション」の半焼成パンをおすすめします。

フランス・アルデンヌ地方にあり、18世紀から粉挽屋を営んでいたキルチャー家が1998年にパンの製造を始めました。近隣の契約農家から仕入れた小麦を、自身の製粉所で製粉し、熟練した職人が一つ一つ手作業で作る「スローベーキング」(ゆっくり時間をかけた昔ながらの製法)のパンは、大量生産する工場製品とは全く異なる味わいとなります。

スベルト小麦、ゲランドの塩など厳選された素材を用いて、一切の添加物を使わない手作りのパンは、作り手のジャン・キルチャー氏のシェフへのリスペクトと、食に対する想いが伝わる味となっています。

シェフのお料理に優しく寄り添う「アルデネビオ」、2種のオリーブ入りの「バヴェ・オリーブ」など…日本ではアルカンだけが取り扱うこだわりのパンをぜひお試しください。



ジャン・キルチャー氏



アルデネ40g

【商品コード】 633505022
入数：120 室温解凍：15-30分
焼成：200-250°C/4-6分



バヴェ・オリーブ350g

【商品コード】 633200269
入数：20 室温解凍：30-40分
焼成：200-250°C/10-12分

Monthly Chef's Spécialité

★★★

アルカン商品取扱店

代官山 ASO チェレステ
日本橋店

Daikanyama ASO
Celeste



菊池 恒毅 料理長

1977年生まれ、東京都出身。レストラン「ボタニカ」、レストラン「アイコニック」のスーシェフを務め、2012年からは、「代官山ASOチェレステ 日本橋店」の料理長に就任し、現在に至る。気になる食材があれば、全国どこの生産地でも訪ね歩き、作り手の想いを知り、共鳴し、その食材が持つ力を最大限に引き出す料理作りを心がけています。



代官山 ASO チェレステ 日本橋店

東京都中央区日本橋室町 1-4-1 日本橋三越本店新館 10F
TEL 03-3243-1820
LUNCH 11:00-17:00 (16:00 L.O.)
DINNER 17:30-20:00 (18:30 L.O.)
※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)

フォアグラは、イタリア料理だと、トリュフと一緒に使用する「アフランチーニ」というライスコロッケや、今の季節だと、イチゴを合わせてテリーヌなどで使われています。私がフォアグラを使う場合は、食材と合わせたときに「フォアグラは美味しいよね」と思わせる“ねっとり感”が欲しいので、ROUGIEのフォアグラ・ド・カナール「レストラシオン」を使っています。

ホットシステム急速冷凍 フォアグラ・ド・カナール “レストラシオン”

フランス産、急速冷凍、約550~700g
真空パック
【商品コード】 0151012



当店を含むひらまつ各店では、3月15日(月)~5月31日(月)の期間、【フォアグラと旬野菜を使ったフェア】を企画しております。

今回のために考案した『「ルージュエ」フォアグラムースのバーニャフレイダ』『ワトム農園』のお野菜たち ポルトとバルサミコのレディクション ニンニクとホワイトチョコのピュレ パンデピスのチュイル』は、旬野菜とフォアグラを両方楽しめ、どちらの素材も主役になれる料理です。お付き合いのある農家さんからヒントを得た、普段は出回らない、旬野菜の新芽を使っています。

春野菜ならではの苦みや青々しさ、フォアグラの独特な香りと旨味を感じられる一皿になっています。時期によって変わる野菜と独特なフォアグラの使い方を、ぜひお店で味わっていただきたいです。



Chef's Message

★★★

ルグドゥノム・ブション・リヨネ クリストフ・ポコシェフからの推薦コメント

アルカン社が取り扱う BRIDOR のバゲットは、昔から使用しています。種類もいくつかありますが、フランス最優秀職人(MOF プーランジェ)でもあるフレデリック・ラロスさんがBRIDOR のために開発したラインナップ、「ラロス」のバゲットは、香りと酸味のバランスがよく、私の好みの味でもあるので、お店でも使用しています。冷凍パンの魅力は、お客様の来店などに合わせて最善の形で用意ができ、ロスも出すこともありませんし、一年中、安定した味を出せることです。

自分が作る料理にも合いますし、お客様にも好評で、「お持ち帰りしたい」とも言われます。これからも使っていきたい、ブランドの一つですね。

RECOMMEND!



オーナーシェフ
クリストフ・ポコ

1973年生まれ。15歳で料理の世界に入り、「トゥール・ダルジャン」などの厨房に加わる。1998年に来日し、「ル・コルドンブルー」で教職につき、2000年には、「ホテルソフィテル東京」の総料理長に就任。オーナーシェフとして、2007年9月に「ルグドゥノム・ブション・リヨネ」をオープンする一方、日本シャルキュトリー協会の会長としても尽力している。

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
海老屋ビル 1F
TEL 03-6426-1201
定休日 月曜日、第1・第3火曜日
LUNCH 11:30 ~ 15:30 (L.O. 14:00)
DINNER 18:00 ~ 23:30 (L.O. 21:30)
※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 (ハリ大学経済学部)。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



春に
おすすめ!

ラングロワ・シャトー
クレマン・ド・ロワール・ロゼ
【ロゼ・泡】750ml 【商品コード】8280400



フランス

カベルネ・フラン主体、ピノ・ノワール

ロワール・ソミュール地区に1885年創業の歴史あるメゾンがつくる、ロゼのスパークリングワイン。カベルネフラン種から造られ、シャンパーニュの規定をも超える長い熟成期間(18か月以上)を経てリリースされます。明るいピンク色。赤い果実のエlegantな香り。フレッシュでフルーティー、ふくよかで豊かな味わいのロゼで春のシーズンにピッタリです。



春に
おすすめ!

シャトー・ダングレス
クラシック・ロゼ
【ロゼ】750ml 【商品コード】7482719



フランス

ムールヴェドル、シラー、グルナッシュ

8年間、シャトー・ラフィットで醸造長を務めたエリック・ファール氏が、ローマ時代より栽培が続く南仏ラングドック・ラ・クラープの地の、海を臨むブドウ畑に植わるムールヴェドル、シラー、サンソー種より造る辛口ロゼワイン。夜間の海風が適度な湿度を畑にもたらし、ブドウのアロマとフェノール分がしっかりと熟します。美しいフラミンゴ・ピンクで、白い花、柑橘類やスグリ、ラズベリーの香りが高く、複雑味のある味わいです。余韻も長く、ミネラル感あるフレッシュさがバランスよくまとまっています。

ドメヌ・ディズノク
インスピレーション
【白】750ml 【商品コード】8703118



ハンガリー

今月の
イチオシ!

フルミント83%、ハールシュレヴェリュ17%

三大貴腐ワインの産地ハンガリートカイ地方のトップワイナリー・ドメヌ・ディズノクより、辛口の白ワインが登場。世界的に知られた貴腐ワイン造りにも使われるフルミントやハールシュレヴェリュといったトカイの高貴品種から造られます。フレッシュな白い果実、桃、白い花やヴェジタルの香り。熟した酸味が心地良いミディアムボディで、フィニッシュには塩味を感じます。食前酒として、また家禽やジビエ、豚肉や牛肉を使った料理ともマッチします。



ベントイスケーロ
レセルバ・パイス モスカテル
【赤】750ml 【商品コード】7793416



チリ

パイス85%、モスカテル15%

チリを代表するアンデスの最高区画に自社畑を複数所有、精密な土壌調査による最適な品種の栽培、最適な土壌を把握してマッピング、区画単位のきめ細かい栽培方法を実践。1600年前後のコロンブス時代に最初に持ち込まれたチリの土着品種で、樹齢100年の「パイス」と「モスカテル」から赤ブドウと白ブドウを混醸した仏コート・ロティスタイルのワインが造られます。発酵後3~4年使用した仏樽にて8ヶ月間熟成。チェリーやいちごのアロマにハーブの香り、酸のバランスが良くまろやかでソフトな味わい。



今月の
イチオシ!

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材

長崎近海と沖合で漁獲された天然平目が、長崎市に連日入荷をしています。今が最盛期で3月末頃まで入荷が続きます。白身で身が適度に締まっており、くせがなく、どんな調理法にも合います。

おすすめ調理法：サラダ・マリネ・
グラタン・ポワレ・ヴァプール

長崎で漁獲された天然ヒラメを5枚おろしにして、リキッド凍結した商品（液体凍結機を使用）です。リキッド凍結とはマイナス30℃の液体に、真空をかけた商品をし、急速凍結する方法です。マイナス30℃の液体が、商品の表面全体に均一に伝わる為、急速に凍結されます。バックに1尾分～2尾分入っています。画像は解凍後の商品です。



天然平目

Poisson plat naturel



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）

ヒラメ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

DGF クーベルチュールチョコレート「セルヴィス」1kgが充実のリニューアル！

コストパフォーマンスに優れた「セルヴィス」1kgシリーズがリニューアルし、幅広いラインナップで再登場しました。

- 保存に便利なジップ付きで、窓から中身の見えるパッケージ
- 1kgの小容量で使い切りやすい
- パッケージ背面にテンパリングの温度と味覚バランスチャートをわかりやすく表示
- ホワイト30%、ミルク33%、ダーク55%、ダーク62%の4種類

型に流してそのままの味を楽しんだり、ガナッシュやムース、焼き菓子にしたり、使い方は自由自在。現地フランスでは、お菓子屋さんはもちろん、ホテル、レストラン、ブーランジェリーでも多く使われています。



DGF セルヴィス1kg

- セルヴィスブラン30%
- セルヴィスミルク33%
- セルヴィスダーク55%
- セルヴィスダーク62%

背面には甘さ、カカオ感、フルーティーさ、苦味、酸味などの【味覚バランスチャート】付き



Recommend

使い切りで衛生的

パンやチーズのお供に。
ルームサービスにも最適。



フランスの美食のひとつとして注目のフルーツジュースブランド「アラン・ミリア」が作るジャムは、風味豊かな完熟フルーツを用い、滑らかな舌触りで、最終製品におけるフルーツの割合が63%と高めです。感染対策に敏感な昨今は、使い切りで衛生的なミニジャムが便利で安心です。ホテルの朝食や、チーズのお供に。ルームサービスにも最適です。



アラン・ミリア ミニジャム 30g (入数：60)

- アプリコット
- オレンジマーマレード
- ストロベリー
- グリオットチェリー
- ワイルドブルーベリー

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

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/>