arcane NEWS

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。





BRIDÒR

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、手軽に焼きたての美味しさを提供できる便利な

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 T程でT室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ブ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。



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シャー家が 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。

スペルト小麦、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、



ジャン・キルシャー氏

作り手のジャン・キルシ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「パヴェ・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。



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℃/10-12分









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℃/4-6分



パヴェ・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℃/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





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) アグラは、イタリア料理だと、トリュフを一緒に使用する「アオランチーニ」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 ブーランジェ) 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ところです。

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。



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)

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(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



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。



Monthly Wine Selection

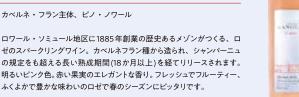
シニアソムリエが選ぶ今月のおすすめワイン

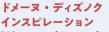


ラングロワ・シャトー クレマン・ド・ロワール・ロゼ

[ロゼ・泡] 750ml 【商品コード】8280400

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。赤い果実のエレガントな香り。フレッシュでフルーティー、





[白] 750ml 【商品コード】8703118

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・ドメーヌ・ 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。





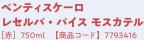
シャトー・ダングレス

クラッシック・ロゼ [ロゼ] 750ml 【商品コード】7482719



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・ファーブル氏が、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 ウ畑に植わるムルヴェードル、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す為、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。



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。



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、長崎魚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。

おススメ調理法: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 品を浸し、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。パックに1尾分~ 2尾分入っています。 画像は解凍後の商品です。





長崎港鮮魚

買参権を持つアルカン・イメックス長 崎工場では長崎魚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

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



Poisson plat naturel

Monthly Confectionery ·

DGF クーベルチュールチョコレート「セルヴィス」1 kg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%
 - ■セルヴィスラクテ33% ■セルヴィスノワール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





■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

株式会社アルカン https://www.arcane.co.jp/

大阪

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛎殻町1-5-6 盛田ビルディング4F TEL(03)3664-5114 FAX(03)3664-5115 〒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 TEL(03)3664-5114 FAX(03)3664-5115(※東京) 〒816-0872 福岡県春日市桜ケ丘1-23-2

TEL(092)574-2270 FAX(092)574-2302

TEL(06)6242-7501 FAX(06)6242-7086

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/