

# arcane NEWS

Vol.06  
2021.04

高級グルメの定番といえばピジョン。ピジョンと言えば高級レストランのメニューの定番料理ですが、小さな鳥ですので手軽に調理出来るのが特徴です。半身、1羽で提供できるので、1度に様々な食感を楽しめる、「食感の王様」と呼ばれています。初夏の訪れに合わせて、パルマ産プロシュット、サマートリュフとともに、その魅力をお届けします。

## フランス ラカン産 ピジョン（鳩） エトフェ入荷!

### フレンチには欠かせない フランス産ピジョン

ピジョン(鳩)と聞けば、クセがあって食べにくい?と思われるがちですが、実はピジョン(鳩)は臭みはなく、赤ワインとの相性も抜群です。鳩の骨から出汁を取ったソースで仕上げます。フランス料理では、常にトップクラスのご馳走です。脂肪は少なく赤身の肉で、空を飛ぶ鳥なので羽ばたくための胸肉が発達していて胸肉が一番美味しいところですよ。



アラン・デュカスなどの上顧客とともに考え出した  
ベロールの屠鳥法には次のような利点があります

- ★肉質が軟らかくエトフェなので余すことなく血の風味が味わえる
- ★ワックス処理しているのでチルドで15日間保存できる
- ★手作業による見事な外観で、グランシェフの手元に届けられるためにひとつひとつにラベルが貼られている

ピジョンは生後6か月でつがいにされ、18組のグループごとに小屋で4年間飼育されます。穀物飼料が与えられ、薬物や動物性飼料は一切与えません。1羽のメスが1ヶ月に産む卵の数は2個で、18日間自ら卵を温めます。18日後に体重15gの2羽のピジョン（雛鳥）が孵化し、28日間親鳥がくちばしで餌を与えます。メスは28日も経たないうちに、次の卵を産むために次の巣に移動し、新たに18日卵を温めます。

ピジョンは生後28日目にヨーロッパ規格の屠鳥場で窒息死（エトフェ）させます。ジュリアン・プレセル氏（写真左）がドライピッキングで羽をむしり、最高品質の肉質を傷つけないように、食用ワックスに浸けて残りの羽根を処理します。

きれいに処理されたピジョンは3つのサイズ（550g以下、550-600g、600gアップ）に分けられ、冷蔵室で十分に冷やされ、翌日出荷されます。



Bellorr

ラカン産ピジョン

【商品コード】123000005  
約0.55~0.6kg



ピジョンのロースト アバのクーリ

### HOMMAGE (オマージュ) 荒井シェフからの推薦コメント

ピジョン（鳩）は、私自身も食べるのも好きだし、メニューにあれば頼みたいと思う食材の一つです。私が修業を始めた20年以上前、ピジョン（鳩）やジビエの日本での存在は、かなり特殊でした。その当時からですが、個人的には、あまり受け入れられていない食材、フランスらしい食材に魅力を感じていて、シェフとして腕を振るう楽しみもありました。

お店「Homage（オマージュ）」では、ピジョン（鳩）は、arcane社から仕入れています。時期に関係なく肉の質も落ちませんし、安定して仕入れられるのも嬉しいですね。ピジョン（鳩）を使用したメニュー「ピジョンのロースト アバのクーリ」などは、「Homage（オマージュ）」らしい料理の一つだと思います。付け合わせやソースなどを季節によって変え、一年中ピジョン（鳩）を楽しんでいただけますので、ぜひ一度、食べていただきたいですね

**HOMMAGE (オマージュ)** 定休日：月曜日、火曜日（祝日の場合は営業、翌日が休業日となります）  
東京都台東区浅草 4-10-5 営業時間：LUNCH 11:30~15:00 (12:30 L.O.)  
TEL.03-3874-1552 DINNER 18:00~22:30 (19:30 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）

RECOMMEND!



オーナーシェフ 荒井 昇

1974年、東京都出身。都内レストランにて修業後24歳で渡仏し、パリ「オーベルジュ・クロ・デ・シーム」、南仏「オーベルジュ・ラ・フニエール」などの星付きレストランで研鑽を積む。帰国後、26歳の若さで「HOMMAGE（オマージュ）」を開業。2018年には「HOMMAGE（オマージュ）」の裏に「noura」を開業し、現在に至る。

## Monthly RECOMMEND

★★★

Prosciutto di Parma  
プロシュット・ディ・パルマパルマハムの代表的メーカー、  
ツアリーナ

ランギラーノに150年前から創業しているツアリーナ社は、数あるメーカーの中でも歴史ある生産者で、創業当時からツアリーナのハムは人気を集めました。今では先進的な技術と昔ながらの製法を織り交ぜながら高品質な製品を作る老舗的な存在です。

パルマハム生産者の15%にしか使われない、マンドーヴァ産ランドレース種の豚を、規定の穀物にシリアル、パルミジャーノ・レッジャーノの乳清を混合したオリジナルの飼料で育てています。

皮の付いていない箇所（切断面）には熟練の職人が手作業で3回にわたり薄くラードを塗りこみ、ソフトな口当たりとパルマの生ハム特有の桃色を生み出していきます。そして地下のセラーでじっくりと熟成をさせています。塩以外は一切加えず16-18か月でようやく完成。適度な塩加減でまろやかな味わいです。

世界3大生ハムと呼ばれる「プロシュット・ディ・パルマ」「ハモン・セラーノ」「金華ハム」。アルカンでは2種のプロシュット・ディ・パルマを扱っています。

パルマの生ハムは、イタリア・パルマ県で生産され、DOP（保護指定原産地表示）の基準に基づいて「王冠マーク」が刻印されています。その地域で育った豚のモモ肉を皮付きのまま最小限の海塩で塩漬けにし、1～2年の熟成期間を終える頃には、モモ肉の1/4以上の水分が飛び、凝縮した風味になります。

パルマハムは、柔らかい舌触りと穏やかな塩味、クセがなくどんな料理にも馴染みやすい味わいです。アルカンが扱う2種のパルマハムはどちらもパルマの中心で、聖地であるランギラーノで作られています。

ツアリーナ  
プロシュット・ディ・パルマ

16～18ヶ月

【商品コード】016203001  
7.0kg前後「生ハムはすべて同じではない。  
我々はルリアーノだ」

数あるパルマハムの中でも「ルリアーノ」は多くの受賞歴を持ち、3つ星レストランで使われている希少性の高い生ハムです。

ランギラーノの中でも、標高600mの高地で生産されており、他の多くのメーカーが低地の川沿いで乾燥・熟成させるのに対し、ルリアーノはアペニン山脈から下りてくる程よく乾燥した空気とマイクロクリマがハムの乾燥に絶好な環境をもたらしてくれ、健全で繊細な香りの生ハムになるのです。

そしてルリアーノでは、塩を少なく、乾燥期間を短く設定することで多くの水分を残しています。まるで生肉のようなしっとりとした口当たりと、口中で消えるようなくちどけが特長。水分が多く残っているからという理由で、あえて熟成期間が短いものを選ぶシェフも多いとのこと。

現当主のダニエレ・モンターリは「生ハムはすべて同じではない、我々はルリアーノ」と言っています。

ルリアーノ  
プロシュット・ディ・パルマ

18ヶ月

【商品コード】970000377  
7.2kg前後

## Monthly Chef's Spécialité

★★★

### アルカン商品取扱店

銀座の正統派フレンチ  
**GINZA TOTOKI**



### 十時亨 オーナーシェフ

1982年から1988年まで、フランスやベルギーに渡り様々なお店で経験を積む。1992年に「銀座レカン」の料理長、2000年には総料理長に就任。2003年に「レディタンザ・トトキ」を開店、2013年に「GINZA TOTOKI」としてリニューアル・オープンし、現在に至る。2002年「フランス調理師協会功労賞」、2015年「農林水産省料理マスターズ」、2015年「厚生労働省現代の名工」を受賞。



「GINZA TOTOKI」では、昔からアルカン社からトリュフを仕入れています。お客様のご要望にも応えられるように仕入れの融通も聞いてくれますし、品質管理や目利きの良さもあり、質も安定しています。



フレッシュ サマートリュフ

一年中楽しめる食材ですが、お店では10月～11月頃まで白トリュフ、12月～4月頃まで黒トリュフを特徴を生かした料理方法で、ご提供しています。お客様のご要望に合わせて白トリュフ尽くしのコースを組み立てたり、スペシャリテである「Fois gras sauté aux truffes au goût de Rezaut (ルゾーおじさん好みのフォワグラサテートリュフ風味) Pureé de truffe en cocotte (トリュフとポーチドエッグアンココット)」は、毎年楽しみにしてくれているお客様もいらっしゃいます。

少しでもお客様に新鮮で美味しく香りあるトリュフをご提供できるように、今までの経験から生まれた独自の保存方法や管理方法を用いています。ぜひ、お店でも魅力を楽しんでいただきたいですね。



Pureé de truffe en cocotte  
(トリュフとポーチドエッグアンココット)

### GINZA TOTOKI

東京都中央区銀座 5-5-13 坂口ビル 7F TEL 03-5568-3511

定休日 月曜日(祝日の場合 営業) 翌日振替休業、DINNERのみ日曜日、LUNCHのみ火曜日隔週休業  
(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 (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



ピジョンに  
おすすめ!



ラ・グランジュ・デ・ペール・ルージュ  
ヴァン・ド・ペイ・ド・レロ  
【赤】 750ml 【商品コード】 7535116



フランス

シラー 40%、ムルヴェードル 40%、カベルネ・ソーヴィニオン 20%

醸造家兼オーナーのローラン・ヴァイエ氏は、トレヴァロンやシャヴグ等からワイン造りを学んだ後、自ら開墾した畑にシラー、カベルネ・ソーヴィニオン、ムルヴェードルを植樹しました。ワインは伝統的醸造法で造られますが、品種ごとに醸造後ブレンドされ、バリックあるいはオーク樽で約2年間熟成されます。その複雑な味わいは、鳩の深いコクと繊細な味わいに絶妙にマッチします。著名ソムリエやシェフが絶賛する入手困難なロングドックの銘醸ワインのひとつです。

生ハムに  
おすすめ!



ニーノ・フランコ  
ヴァルドピアデーネ・プロセッコ・  
スベリオーレ DOCG “ソディ”  
【白・泡】 750ml 【商品コード】 7628417



イタリア

グレーラ (プロセッコ) 100%

2019年のワインエクスプレス誌でTOP100の1位にも選ばれたニーノ・フランコ社が、樹齢80年の自根のグレーラ種のみから造る単一畑のスパークリングワイン。フジやバラのフローラルなアロマと同時に、洋ナシやスグリ、ライムのようなフルーティーなアロマも感じられます。凝縮感のあるスムーズな口当たりで、きめ細やかな泡が持続します。後口には塩味を感じ、生ハムや熟成したチーズとの相性はバッチリです。

ドメヌ・ポール・ブランク  
リースリング “シュロスベルグ” グラン・クリュ  
【白】 750ml 【商品コード】 7405416

サマートリュフ  
におすすめ!



フランス

リースリング 100%

土壌のミネラルの多様性から、アルザスで初めてグランクリュを獲得した由緒あるシュロスベルグ畑より産出する、フィネスとアロマの複雑さが表れたワインです。アルザスを代表する造り手の一つで、80年代から有機栽培を実践するポール・ブランク社が、最大限の注意を払い、自然発酵後に大樽にて1年、瓶内で2年以上の熟成を経て造り上げるワインは、ブーケが発達した絶妙なニュアンスを帯びたワインになります。柑橘系の皮と干草の花の香りの魅力的なアロマをまとい、タルト・タタンのノートとテロワールのタッチを鮮明に表した緻密でピュアな完全なる辛口極上ワインです。トリュフとの相性も抜群です。



ラ・ヴァレンティナー  
モンテプルチアーノ・ダブルツォ DOC  
“ベッロヴェデーレ”  
【赤】 750ml 【商品コード】 8350115

サマートリュフ  
におすすめ!



イタリア

モンテプルチアーノ 100%

ベッロヴェデーレは僅か2haの畑より最良の年のみ生産されるラ・ヴァレンティナー社のトップワインです。スラヴォニア産のオーク樽で発酵後、一部は小樽、一部は大樽のオーク樽にて18ヶ月間熟成。その後、月の満ち欠けが最適な時に清澄、濾過せずに瓶詰し、一年間瓶内熟成を経てリリースされます。ブルーベリーやブラックベリー、ハーブのブーケにコーヒークラカオ、スミレの香りも感じられ、濃厚ながらフレッシュ、タンニンは上質で力強く、活気に満ちたミネラル感のある余韻が長く続きます。トリュフを使った赤身肉や鶏鳥類、熟成チーズに良く合います。



## Monthly Seasonal Fish

### プロを刺激する日本の食材



**天然真鯛**  
daurade

長崎近海と東シナ海で漁獲され、長崎魚市に連日入荷しています。長崎は天然真鯛の漁獲量日本一を誇り、通年を通して入荷があります。

北海道以南の日本各地、とくに九州近海や瀬戸内海には多く生息しています。桜の花びらの色付く頃に、雌の体色が美しいピンク色になることからその時期には桜鯛と呼ばれることもあります。

おすすめ調理法：カルパッチョ・ポワレ・ヴァブール・岩塩包み焼き

急速冷凍処理で製造しました凍結天然鯛も用意しています。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。(前日のオーダーで翌日出荷です)  
マ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マスまで

## Monthly Confectionery

ホームメイドのようなピューレ

### 冷凍フルーツピューレ「バナナ」

アルカンには、あまり目立たないけれど優れた名品が多くあります。そのひとつ、アルカンの「冷凍フルーツピューレ」はフランスのフルーツ加工のトップメーカー「VALADE」グループで作られています。フランスにある小さな工房などで、フルーツの個性を尊重し、時間をかけて作られます。「ホームメイド」のような、本物のフルーツに近い味・色・テクスチャーになっています。

原料のバナナは、コートジボワール、コスタリカ、エクアドルより、ベストな品質のものを選び、お菓子と相性がいいと言われているフランス産てん菜糖を加えています。原料の糖度に合わせてブリックスを調整し、一年中同じレベルのブリックスを保証しています。毎回、レシピ調整の必要がなく同じ配合比を使うことができるため、貴重な時間、利便性、実用性を確保できます。



アルカン 冷凍バナナピューレ 1kg

【商品コード】404110310

※その他、幅広いフレーバーが揃っています。

## Food-To-Go

### 春夏シーズンに 注目のドリンク

歴史あるイタリアンソーダ



暖かい陽気になると、爽やかなレモネードやスパークリングジュースが注目されます。イタリアの歴史あるイタリアンソーダ、ガルヴァニーナ社の「ブルーイタリアー」はガルヴァニーナ湧水に炭酸と爽やかな甘味や酸味、アクセントを加えています。定番のレモンやブラッドオレンジの他、「ザクロ」「ジンジャーピア」など珍しいフレーバーもあり、売り場が華やぎます。シンプルでカラフルな見た目から、ブーランジェリーやデリカデッセンで広く取り扱われています。

- シチリアンレモン
- ブラッドオレンジ
- ピンクグレープフルーツ
- ジンジャーエール
- ザクロ
- ジンジャーピア



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/>