

arcane NEWS

Vol.07
2021.05

風薫る5月。初夏を迎えるこの時期にぴったりな素材をご紹介します。高級食材の代表格「ラングスティーン」そのねっとりとした甘みは、料理の素材としてはもちろん、頭や殻から取れる出汁でも大活躍。

また、この時期にでしか味わえない「アスペルジュ・ソバージュ」と合わせてシェ・イノの古賀シェフにその素材の魅力を語っていただきます。

欧州産ラングスティーン入荷!

食材の力が、旨い料理へと自然に誘ってくれる

イタリアンやフレンチにかかせない「ラングスティーン」。日本では「手長海老」「赤座(アカザ)海老」と呼ばれています。ロブスターほど知名度はありませんが、その身は甘く柔らかくミソも多くて絶品。

鮮度の良さが命のラングスティーン

鮮度が落ちるのが早いゆえに、取り扱いが難しいラングスティーン。アルカンが取り扱う「欧州産ラングスティーンハイプレッシャー」は水揚げされたばかりのラングスティーンを、熱処理をせず、数千気圧の超高压をかけて加工



ラングスティーンのチョコレートソース
(料理王国名称のスペシャルティより)

処理するハイプレッシャー製法により、殺菌の効果をもたらしながらも、素材のもつ自然の風味と色をそのまま残した優れた商品です。

産地から離れていることを感じさせない、その鮮度を保つ技術により、その美味しさを維持した品質は多くのシェフから支持を得ています。



ハイプレッシャー 冷凍ラングスティーンヘッド4kg

スープ、出汁にたっぷりご利用いただけます。また、盛り付けのアクセントとしても



甘みのある濃厚な味わいが特徴のヨーロッパ産ラングスティーン
ニュージーランドアカザエビに比べ体が円筒状で身が丸くぷっくりとしています。



欧州産
ハイプレッシャー
冷凍ラングスティーンL
【商品コード】459051227
内容量 (10本/約185g)

欧州産
ハイプレッシャー
冷凍ラングスティーンLL
【商品コード】459051233
内容量 (10本/約250g)

同じくハイプレッシャー処理をした「オマール」もおすすめ!

シェ・イノ 古賀純二 料理長からの推薦コメント

初めて「ハイプレッシャー 冷凍オマールブルー」を使ったときは、すごく使いやすく、味もフレッシュと遜色はありませんし、身の色もきれいでしたので、ちょっとびっくりしました。普段はソースもお店で作っているので、活オマールブルーを使っていますが、作業にも時間がかかりますし、ゴミも出てしまい大変です。その点、アルカン社から仕入れている「ハイプレッシャー 冷凍オマールブルー」は、身を損なうことなくキレイに殻と身を外すことができますし、クリスマスや貸し切り対応など、大勢のお客様に対しても、安定した味を供給しやすいです。それが、「ハイプレッシャー 冷凍オマールブルー」を選んだ一番のメリットですね。現在は、昔と違って冷凍の技術も向上しているので、冷凍物はと考えているなら、一度使ってみてはどうでしょうか。何の問題もなく使えますよ。

シェ・イノ
東京都中央区京橋2-4-16
明治京橋ビル1F
TEL.03-3274-2020

定休日：日曜日
営業時間：LUNCH 11:30-13:00 L.O.
DINNER 17:00-19:00 L.O.
※営業時間に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)



ブルーオマール海老のソテー
リングと根セロリのサラダと共に



料理長 古賀純二

1964年、佐賀県出身。調理師専門学校を卒業後、20歳で「シェ・イノ」に入社。井上旭シェフの薫陶を受けながら厳しい修業時代を過ごす。2004年には料理長に就任。繊細な感性で、ヌーベルな料理と共にクラシックな味を伝承している。後輩を多く育てるほか、ボランティア活動にも積極的に参加している。トック・ブランシュ国際倶楽部日本支部理事。2016年11月には、卓越した技能者「現代の名工」を受賞。

Monthly RECOMMEND

★★★

春の山菜 アスペルジュ・ソバージュ



見た目には野菜なのですが、山岳地や森で収穫されるのでアスペルジュ・ソバージュを販売するのは、野菜業者ではなく、なんとキノコの業者なのです！

アルカンではシーズン中は毎週空輸で取り寄せております。短期間のお取り扱いなのでお見逃しなく！

この時期のフランス産食材の代表格として有名なのが『アスペルジュ・ソバージュ』です。森や山林に自生しており、天然のものが多く、手摘みで収穫されます。

“ソバージュ”とは“野生”の意味、つまり『アスペルジュ・ソバージュ』は“野生のアスパラガス”と訳すことができますが、厳密に言うとアスパラとは異なります（同じユリ科ですが種が違います）。食せる期間が5月初旬～6月上旬くらいまでと大変短く、貴重な春野菜のひとつです。この数週間は、洋食、和食問わず、多くのシェフが『アスペルジュ・ソバージュ』に夢中になるといっても過言ではないでしょう。

穂先は矢じりの形をしており、全体を見ると、どことなく土筆（ツクシ）に似ています。茎の部分は細く、つやのある鮮やかな緑色をしています。穂先から茎まで食べることができ、シャキシャキした歯ごたえとほろ苦さ、粘り気があるのが特徴です。モロヘイヤに似たような粘り気で、見た目からは想像もつきません。

5月～6月
限定

フランス産
フレッシュ
アスペルジュ・ソバージュ

【商品コード】5603202



春に食べたい!フランスの定番お惣菜 “クスクスのタブレ”

北アフリカ生まれのクスクス。フランスでよく食べられるメニューのひとつです。クスクスのサラダ「タブレ」もまた、フランスで市民権を得ている定番お惣菜。当地のスーパーでは、安価に手に入るクスクスサラダ。なので、ピクニックには買ってきたクスクスサラダを持参することも多いです。

フェレロ クスクス

【商品コード】4010113



1907年アイナス氏とジャン・バティスト・フェレロ氏により、アルジェリアにて創業。

最高のデュラム小麦から得られたセモリナを使い、最適な粒状を実現するための秘伝のレシピを保有。フェレロは比肩なき軽さと、柔らかさを備えた明るい品種を作ることにより、長い伝統のレシピを守ることには忠実であり続けています。

Monthly Chef's Spécialité

★★★

アルカン商品取扱店

フランス料理界で
圧倒的な存在感を放つ
シェ・イノ

古賀 純二 料理長

Cuisine Française

Chez Inno



「アスパラソバージュ」はアスパラのような瑞々しさが味わえるというよりも、独特なねばりが特徴です。日本人には、あのぬめりが好まれているのではないのでしょうか。

大量に仕入れれば何本かは色が黄色っぽかったりしますが、アルカン社から仕入れているのは、穂先も締まっていてピーンとしており、しっかりグリーンを保っているため、新鮮だということが分かります。

そのまま茹でたり、揚げ物にしたりなど食べ方も色々ありますが、お店では、メインでは使用せず、魚に添えたり肉に添えたりしている名脇役であり、どんな素材にも合う万能選手です。

5～6月の春にしか味わうことができない魅力的な食材の一つです。



帆立のムースを詰めた花ズッキーニ アスパラソバージュを添えて



シェ・イノ

東京都中央区京橋2-4-16 明治京橋ビル1F

TEL.03-3274-2020

定休日：日曜日

営業時間：LUNCH 11:30-13:00 L.O.、DINNER 17:00-19:00 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)

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



ラングロワ
に おすすめ!

ラングロワ=シャトー
ソミュール・ブラン V.V.ドメヌ・
ラングロワ=シャトー
【白】750ml 【商品コード】8284717



フランス

シュナン・ブラン100%

ボランジュグループの一員でもあるラングロワ=シャトーは、ソミュールの地のロワール河に面した最良の自社畑より、シュナンブラン種による高貴な白ワインを産出しています。35年以上の古樹からは、完全熟した(時により貴腐化した)葡萄が手摘み収穫された後、選果・压榨後、新樽を含んだフレンチオークの小樽にて発酵・熟成されます。熟した果実やドライフルーツの深みのある香り。アタックはフレッシュ、豊富な味わい。

5～10年の熟成ポテンシャルのある偉大な白ワインで、複雑な味わいの海老や貝類の料理には良く合います。



オマールに
おすすめ!

ドメヌ・シャンソン
ペルナン・ヴェルジュレス
ブルミエ・クリュ レ・カラドゥー
【白】750ml 【商品コード】172007417



フランス

シャルドネ100%

1級畑のレ・カラドゥーの畑は、特急畑のコルトン・シャルルマーニュの西側に隣接し、土壌構成や標高も同じ事からペルナン・ヴェルジュレス村で最良の畑の一つとされています。斜面が東向きになっている為、コルトン・シャルルマーニュより繊細できれいなミネラル感が特徴です。柑橘と新鮮なハチミツが混じり合ったとても繊細なフローラルな香りとオークのノート。バランスが良く、しっかりとしたストラクチャーがあり、ボリュームのあるはっきりしたミネラル感が感じられます。まっすぐで凝縮感のある長い余韻があり、甲殻類とのマッチングは最高です。

ギラン ソーヴィニオン DOC “フローラ”
【白】750ml 【商品コード】8304015



イタリア

ソーヴィニオン・ブラン100%

アルト・アディジェの最良の造り手の一つと称されるギラン社の、海拔500mの厳選された最良の畑の粘土、石灰、砂利の3つの異なった土壌の畑の葡萄をブレンドして造られます。異なる土壌の組み合わせはワインに独特の個性を与えますが、収穫後の醸造過程ではマロラクティック発酵を行わず、澱と一緒にステンレスタンクと大樽にて8ヶ月熟成されます。ネットとエルダーフラワーの強い香り、フレッシュでいきいきとした味わいが魅力的で、ミネラル感と新鮮な酸、アロマとのバランスが絶妙です。魚、貝、アスパラガス、白身肉の料理によく合います。



アスパラ
ソバージュ
に おすすめ!

サリエ・デ・ラ・トゥール
“ラ・モナカ” DOC モンレアーレ
【赤】750ml 【商品コード】7683716



イタリア

シラー 100%

サリエ・デ・ラ・トゥールが、シチリアのカンボレアレの地でシラーを最初に醸造したカンティエーナ「ラ・モナカ」の畑から造る最上キュヴェです。2011年に植樹された畑は砂質粘土質で、バランスのとれた完璧に成熟し凝縮した葡萄からは、骨格のある長期熟成型の赤ワインが造られます。30%が225Lの2～3回使用済みのロペール産フレンチオークにて、70%がステンレス・タンクにて約12ヶ月熟成され、瓶詰後6ヶ月間の熟成を経てリリースされます。スパイスやハーブの香り、バールサミコやチョコレートのようなココのある味わい。スパイスで様々な要素がエレガントに調和した味わいは、北アフリカや東南アジアのスパイスの効いた料理にマッチします。



クスクス料理
に おすすめ!

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



イサキ Grunt

初夏が旬で「長崎県の魚」に指定されています。漁獲量は全国一位です。特に五島列島は一大産地です。これからの時期の肉は脂ののりが良く、淡紅色で弾力が有ります。

長崎魚市に入荷したイサキを自社工場にてフィレ仕上げをし、急速凍結加工を承ります。小骨（ピンボーン）も抜いてお届け致します。凍結商品は受注生産商品となります。



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）イサキ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

シチリアのトリュフ!?

ブランカ「ピスタチオペースト」



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。その一つ、イタリア・ブランカ社の「シチリアピスタチオペースト」をご紹介します。

シチリアのピスタチオはその鮮やかさと自然な色、香りの持続性、加工のしやすさから「シチリアのトリュフ」と言う人もいます。そのペーストは、濃いグリーンが美しく、お菓子、アイスクリームのほか、お料理にも。味は濃厚で後味にやや渋みがありますが、すっきりしています。シチリア島南部のラッファダーリ、ファヴァーラ、サンカタルドで栽培されたシチリア原生種のピスタチオをローストしペーストにしました。加糖せず、着色料無添加で、ピスタチオの味そのもの。

ブランカ社のピスタチオ製品はバリの有名ショコラティエやパティシエにも愛用されており、世界中のプロたちが認める品質です。



フレッシュのまま
エア便で輸入



ピスタチオペースト
1kg
【商品コード】448002004

Food-To-Go

帰り際に プラス1品

レストランおすすめのお菓子や調味料は、意外に売れるそうです。



ル・コントワール・コロニアル Le Comptoir Colonial

LCC (Le Comptoir Colonial) は1971年に創業し、トロピカルな果物と野菜を扱っていました。2002年からは、Darcet氏が指揮を執り、世界中を回り熱い熱意で様々な生産者と関係を築き、最高品質で貴重なスパイスを、フランスのシェフ達に紹介しました。

現在ではヨーロッパで随一のスパイス会社に成長し様々なレンジのブランドを有しています。幅広い取り扱い商品は450種類にも上り、さらに毎月新しいスパイスが誕生しています。



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

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/>