

# arcane NEWS

Vol.09  
2021.07

フランスでは定番の季節の味「ムール貝」。シンプルな調理法で楽しめる素材だからこそ、品質の良さが大切。アルカンでは例年ムール貝の産地として名高いモンサンミッシェル産AOPを取り扱っています。また、魚介類との相性が良く、夏にぴったりなオーストリアワインの新取扱いブランド「ザックス」をご紹介します。

## モンサンミッシェル産“ムール・ド・ブッシュヨAOP”まもなく解禁！



ルグドゥノム・ブション・リヨネ  
クリストフ・ポコシェフ  
フランスブルターニュ産ムール貝と  
自家製アンデューユのフリカッセ

### 【ムール貝養殖業者】

ムール貝養殖業者は、潮の満ち干に合わせて生活していると言っても過言ではありません。特にモンサンミッシェル湾は潮の高低が激しく、その差は14メートルにもなります。ただ、技術の進歩により大きく変わったようです。「昔は満潮を待って、海の上で何時間もトランプをして時間をつぶすしかなかったが、水陸両用船のお陰でいつでも海に出たり入ったり出来るようになりました。また、GPSのお陰で、潮の状態に従って、必要であれば夜でも仕事出来るようになりました。」



7月に入ると、モンサンミッシェル産ムール・ド・ブッシュヨ AOPの解禁が待ち遠しい季節になります。今年は4~5月が例年になく寒かったため、7月20日過ぎのスタートになる見込み、と報告を受けています（6月現在）。

### ムール・ド・ブッシュヨとは？

ムール貝の養殖方法のひとつで、海の上に木の杭（＝ブッシュヨ）を立て、捕食生物の攻撃を防ぐように杭の上で養殖する杭打ち式養殖法のことをそう呼びます。殻の中に砂や寄生生物（小蟹など）が入っていることはありません。ムールは、特別なプランクトンを運んできてくれる潮の満ち引きのリズムとともに成長します。ムールにとっては最高の養殖方法です。特にモンサンミッシェル湾周辺は、ムール貝の成長に好適な豊富な栄養条件を備えています。

### AOP ムール貝とは？

モンサンミッシェル湾産ムール・ド・ブッシュヨは、2006年7月に、海産物として初めて、AOC（原産地統制呼称）の認定を受けました。

（2011年よりAOP原産地保護呼称に変更）

フランス最大の大潮の潮流と豊かな栄養分に恵まれたモンサンミッシェル湾のムール貝は、フランス全体の生産量の5分の1に相当します。身が滑らかで柔らかく、とろけるような食感と甘みのあるクリーミーな味わいが特長です。殻は小さめですが、ふっくらした厚みのある身で、色は黄色～オレンジ色。大西洋の豊かな潮の香りが、シンプルでもしっかり旨みのある料理に仕上げられます。

キュルティメール  
ムール・ド・ブッシュヨ  
AOP 約 1.3 kg

【商品コード】8901113

受注発注品です。

詳細は担当営業にお問い合わせください。



RECOMMEND!



オーナーシェフ  
クリストフ・ポコ

### 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モンサンミッシェル湾内産フレッシュムール・ド・ブッシュヨAOPは、昔から使っています。身はくちどけの良い食感で柔らかく、甘みのある豊かな味わいと濃さがしっかり楽しめます。殻は小ぶりですが、オレンジ色の身がしっかりと詰まっています。お店では、「特別前菜のムール貝のスープ仕立て」や「ムール貝と自家製アンデューユのフリカッセ」などで年末くらいまでお店でもご提供しています。また、白ワインで蒸して出た汁を煮詰めて、色んな食材と合わせて使用しています。子供のころから食べ慣れた味で、自分が作る料理にも合いますので、これからも使っていきたい、ブランドの一つですね。

### 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 TEL 03-6426-1201 定休日：月曜日、第1・第3火曜日

営業時間：LUNCH 11:30 ~ 15:30 (L.O. 14:00) DINNER 18:00 ~ 23:30 (L.O. 21:30)

※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)



## Monthly Recommend

★★★

### 国内で手作り

# リストラテ御用達本格生パスタ プリマパスタ

アルカンのグループ企業リストラテ御用達の  
本格生パスタのメーカー「プリマパスタ」について  
ご紹介します。



PRIMA PASTA

### プリマ・パスタはシェフのための生パスタ

無添加にこだわり、国内外の一流レストラン・ホテルを中心に、累計400店舗以上と取引をしてきた、パスタ専門の製麺所「プリマ・パスタ」。

創業者の工藤氏はヨーロッパを鉄道で旅している最中にイタリアで生パスタに出会い、その美味しさを日本でも味わいたく2003年に生パスタ専門の「製麺所」を始めました。

「沢山のシェフと試行錯誤を繰り返し、いまではシェフが理想とする生パスタを作れるようになりました。」と工藤氏の研究と経験、シェフのリクエストに基づいたパスタです。

### レストランの手作りと同様「圧延式」

最大のこだわりは「圧延式」でパスタを製造していること。レストランで自家製パスタを作る時と同じ製法です。手打ちの食感を表現できる「圧延式」は生地を何度もローラーにかけてコシをつけた後、カットする方法です。とろてんのように穴から生地を押し出す「押し出し式」では生まれない「コシ」が大きな特徴です。

自家製のパスタを作っているお店には、大きな時短の味方です。もちろん、保存料などの添加物や化学調味料も一切使っていません。



PRIMA PASTA

プリマパスタ  
代表 工藤 保夫

千葉県市原市姉ヶ崎1808-9  
<http://www.primapasta.co.jp/>

### お店ごとのオリジナルパスタの 製造が可能

しかも、プリマパスタではオリジナルパスタでも100食からでも生産できます。フルカスタマイズでは粉の配合や、形状の指定も可能です。単なる製麺業ではなく、“製麺代行業”としてシェフやお店の要望に合った、オーダーメイドのパスタを届けることが可能です。

また、低糖質パスタやパスタソースを作ることもできますので、まずにご相談ください。

### 生パスタのメリット

乾麺との差はとにかく食感。もちもちした食感と、ぷりぷりした弾力は生パスタならではです。乾燥させていないため、味も馴染みやすいのが特徴です。また、茹で時間が短い点も調理時間の短縮に貢献します。



## 代表的な3品

※詳細は担当営業にお問い合わせください



### タリオリーニ（冷凍）

【商品コード】637000010  
形状（断面）…2mm×1.5mm  
入数…110g  
1袋（10食入）×4pac  
賞味期限…180日

手打ち生パスタの食感にこだわったタリオリーニ。



### タリアテッレ（冷凍）

【商品コード】637000011  
形状（断面）…6mm×1.1mm  
入数…110g  
1袋（10食入）×4pac  
賞味期限…180日

手打ち生パスタの食感にこだわったタリアテッレ。



### パスタシート（冷凍）

【商品コード】637000012  
形状…22cm幅×4m  
入数…1kg  
1袋（10食入）×4pac  
賞味期限…180日

長さ約4m（A4用紙13枚程度）のパスタ生地のロール。ラビオリやラザニアなど自由にカットして使えます。

## Monthly Recommend

★★★



### 自然な風味を時短で!! 冷凍fondコキヤージュ

ニュージーランド産の冷凍フォンメーカー「グリーン・マウント・フーズ」が作るコキヤージュのフォンは、調理場と同じ原材料、同じ製造工程で煮だして製造しています。もちろん化学調味料や増粘剤、食塩は無添加です。流水等で解凍し、72℃以上に温めるだけで自家製のフォンと同様に使うことができ、人手不足や時短に役立つ優れた製品です。ニュージーランド産のパナ貝はムール貝によく似た貝で、ムール貝と同じくとても良い出汁を取ることができます。ソースベースや、チャウダー、リゾット、パエリアのベースとして便利。またクリームや白ワインソースなどに貝の風味を与えます。

#### 冷凍fondコキヤージュ 1kg

【商品コード】 505000003

※同タイプでフォン・ド・ヴォーのご用意もあります。



## Monthly Wine Selection

### シーフードに合う夏のワイン特集

オーストリアワインのスペシャリストが選ぶ

今月のおすすめワイン —— 藤山 恵水 (株) アルカン ワイン営業部

日本ソムリエ協会ワインアドバイザー、CPA チーズプロフェッショナル 社会人経験後、ワーキングホリデーでニュージーランドに渡航し、ワイヘキ島のワイナリー等で修行。その後、同国の国立専門高等学校でワインマーケティングを専攻、ディプロマを取得。ワインのインポーター、リーデルを経て現職。2014年に開催されたオーストリアワインマーケティング協会主催のオーストリアワイン大使コンテストで大使に選出以降、オーストリアワインの普及活動にも携わっている。

魚介類と相性抜群!  
オーストリア  
ワイン!



### オーストリアワイン「sax(ザックス)」

6月新発売

土地の個性を大切に、世界一厳しいといわれる独自のワイン法の基準に沿って造られたワインは、繊細でエレガントな味わいが特徴です。フラッグシップの白ワイン、グリュナー・フェルトリーナーをはじめ、リースリングや赤ワインのツヴァイゲルトなどは食との親和性が高いのが強みです。豊かなミネラルや繊細な酸、バランスのとれた味わいは魚介類とも好相性です。オーストリア最大のワイン生産地ニーダーエスタライヒ州カンプタールの中心に1660年に創業した生産者 sax (ザックス) は、品種、畑の個性とポテンシャルをしっかり引き出したワインを造り出しています。



#### ザックス カンプタール DAC リースリング

【白】 750ml 【商品コード】 08801720

オーストリア

リースリング

冷涼で凝縮感のある典型的なカンプタールのクラシックなスタイルのリースリングです。樹齢は平均25～30年以上のブドウを使用。ステンレスタンクで発酵後、シュール・リーで5か月熟成。桃やグレープフルーツのアロマ、片麻岩土壌由来のミネラルを感じ、フレッシュでフルーティー、豊かな酸のバランスも絶妙です。絹のようなクリーミーな味わい、余韻も長く魅力的なワインです。天ぷらや、寿司、刺身など魚介料理との相性は抜群です。



#### ザックス リート・バントウアン グリュナー・フェルトリーナー カンプタール・DAC レゼルヴェ

【白】 750ml 【商品コード】 08802118

オーストリア

グリュナー・フェルトリーナー

黄土やスレートの土壌由来の豊かな果実味とクリアなミネラルが感じられます。樹齢50年以上のブドウからもたらされる旨みと豊潤さ、凝縮感を備えた、15年以上の熟成ポテンシャルがあるワインです。ステンレスタンクで発酵後、全ての澱の上で4か月、その後、良質な澱で4か月熟成。熟した桃のように強い果実、甘草、熟したリンゴ、黒胡椒の香り。味わいは安定した酸味、ハーブのニュアンス、ナッツのようなアロマ、力強いスパイスとスモーキーさがあり、スパイシーな中華鍋料理と好相性です。

#### シャトー・オー・ヴィニョー・ブラン ベサック・レオニヤン

【白】 750ml 【商品コード】 8118118



フランス

ムール貝や  
コキヤージュ  
におすすめ!

ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン

ポルドー・グレーブ地区ベサック・レオニヤンのマルティアック村に位置するこのシャトーは、かつてモンテスキュー男爵の所有地の一部でした。現在のオーナー、シャトー・カルボニーのエリック・ペランは、1980年代半ばに大掛かりな伐採と植え付けを行ないました。素晴らしい立地、選び抜かれたテロワール、栽培と醸造の両面でのこまやかな作業により、偉大なテーブルに供されるに足る、力強さと果実のフィネスを合わせ持つワインが造られています。ラベルにはカルボニーと同じ「ホタテ貝」が描かれています。豊かなアロマやミネラル、繊細な酸を感じるワインはムール貝などの貝料理に最適です。



#### ピオ・チェーザレ ローゼー ランゲ DOC

【ロゼ】 750ml 【商品コード】 8336719



イタリア

生パスタ  
におすすめ!

ネッピオーロ、シラー

ピエモンテの城壁がある歴史的なアルバの旧市街地にある唯一のワイナリー。1881年からバローロ、バルバレスコ等の偉大なワインのポテンシャルと品質に、信念と確信をもったワイン生産を行っています。先日5代目当主となったフェデリカ・ローゼー・ポッファ氏の名を冠したこのワインは、骨格のしっかりした長期熟成可能なロゼワインを造りたいという熱意により、2017年より少量造り始められました。自社畑から選り抜かれたネッピオーロとシラーを使い、軽いプレスの後、ステンレスタンクとフレンチオーク樽を半分ずつ使用して発酵。澱とともにフレンチオークの小樽にて熟成。香り高くフレッシュ、スパイシーな味わいで骨格のあるワインは、麺自体に歯ごたえを感じるしっかりとした味わいの生パスタと好相性です。トマトベースのソースが特におすすめです。



## Monthly Seasonal Fish

### プロを刺激する日本の食材

### アオリイカ Bigfin reef squid



泳ぐ姿の透明感から、“水いか”とも呼ばれます。背中に断続的な白線があるのが雄、斑点模様のものが雌です。画像は雄です。いか類の中で最も美味しいとされ高価です。皮を剥き、身を開いた後に、身の表と裏の方向を変えて斜めに切れ目を入れると、甘みとねっとり感を最大限に引き出せます。

画像の様に皮を剥き、ミミとゲソを分けて急速凍結処理加工を承ります。



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)  
アオリイカ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

夏場に活躍!

### ムース・ババロア・ゼリーなどのゼラチンパウダー DGF ジュレ・デセール

軽いデザートが注目される夏場には、重厚感のあるケーキよりも、ムースやババロア系のデザートが重宝されます。DGFのジュレ・デセールはフルーツピューレや果汁などの液体に直接加えることが出来、大変便利です。ホイッパーで混ぜながら50℃まで温め、ホイップした生クリームと合わせれば、滑らかな口当たりのムースになります。50℃の加熱で溶けるため、フルーツピューレなどの、色・香り・糖度が維持でき、沸騰も可能。作業性の良さが抜群です。



DGF  
ジュレデセール2kg  
【商品コード】 01504107



## Recommend

「ジャパン・オリーブオイル・プライズ」金賞

### エクストラヴァージン オリーブオイル プリモグラノー「イントッソ」

イタリア・中部アブルッツォ州産の単一品種 イントッソ オリーブを100%使用したエクストラヴァージンオリーブオイル。イントッソオリーブは他のオリーブに比べて実が大きく種は小さく、絶滅に近い貴重な品種です。エレガントなトマトの葉とアーティチョークのような香りと、フルーティで辛みを感じられる、ミディアムボディ。2021年在日イタリア商工会議所によって設立された、世界中のエクストラヴァージンオリーブオイルの頂点を決める国際的オリーブオイルコンテストで「単一品種」の金賞を受賞しました。



プリモグラノー  
イントッソ 500 ml  
【商品コード】 298036929

※詳細は担当営業にお問い合わせください



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