

arcane NEWS

VOL.10
2021.08

遂に、フランス ヴァンデ県の家禽類が輸入解禁になりました。アルカンでもフレッシュ家禽の輸入が再開。改めて、ヴァンデ県の鴨のプロフェッショナル「スーラル」をご紹介します。また、秋冬には飲食店に活気が戻り忙しくなることを祈りつつ、時短と人手不足の大きな味方になる「冷凍フォン・ド・ヴォー」をご紹介します。



鴨のスペシャリストでトップメーカーフランス「スーラル」



Le Caneton (ルカネトン) 百合草友和シェフ「鴨のロースト 無花果添え ボルトソース」

スーラル社のノウハウ

スーラル社では、雛の孵化から飼料の製造、契約農家での飼育、処理、加工に至るまで、すべて自社で管理しています。

【人口孵化】

産卵後、卵は自社の孵化工場に集め保温機に入れられ、5週目に孵化器に移されます。孵化した後はエアコン付きのバンで農家に送られます。

【飼料】

鴨肉の品質を決定づけるのは飼料。スーラルでは100%植物性の厳選された原料を用い、ミネラル・ビタミンのみ補完し鴨の成長に適した調査を行っています。

【飼育】

鴨にストレスを与えないよう、野外を自由に歩き回らせています。

【屠鳥】

15,000㎡もの自社の処理場で処理されています。

代表的な商品

幅広い製品があります。詳細は担当営業にお問い合わせください。

フィレ カネット・バルバリー

【商品コード】フレッシュ 3302017
冷凍 3352015

フレッシュ フォアグラトルセ (紙巻き)

【商品コード】3301513



1936年創業の鴨の専門業者、エルネスト・スーラル社。

それは家族と情熱と伝統のヒストリーです。鴨の飼育に理想的な気候条件を備えたヴァンデ県の中央ロワで、3世代に渡り、熟練した技術と経験でプロ向けの高級家禽肉の製造に献身してきました。幅広いレンジの鴨肉とフォアグラは、フランスおよび世界各地のトップクラスのレストランのシェフたちに愛用されています。

【創業から80年以上のヒストリー】

1936年、現社長の祖父エルネストが市場で仕入れた鴨や鶏を敷地内の屠鳥小屋で処理し、家禽肉としてパリに出荷したところから歴史が始まりました。戦後は新たな処理場の開設や、フランス初の輸出認可を取得し日本への輸出を開始。さらに孵化場の買収や自社飼料工場を設立し、現在は広大な敷地に最新設備の処理場、カット工場、梱包・冷凍施設を備え、2004年より国際食品規格IFSの認証を取得しています。

創業から80年以上経った今も100%地元製造にこだわり続け、シェフたちの要望に耳を傾けながら、新しいニーズに合った商品を提案しています。家禽業界の大手グループによる統合が進む中、希少なファミリー企業として存在し続けています。

2種の鴨

スーラルでは2種の鴨を生産しています。バルバリー種の鴨は南米が起源の野生種に由来し、16世紀にコロンブスがヨーロッパにもたらしたと言われています。脂身が少ないのが特徴で、カナール・メーグル (赤身の鴨) と呼ばれます。さまざまな部位の幅広い製品を作ることができます。

一方、ミュール種の鴨は、バルバリー種の雄と北京種の雌の交配種で、カナール・グラ (脂身の多い鴨) と呼ばれます。フォアグラや肉のための優れた脂肪肝を発達させることができ、芳醇な味わいになります。

新たなチャレンジ BIO

スーラル社が新たなチャレンジとして始めた BIO 商品。構想とテストに3年を費やし様々な品種をテストを経て2019年3月より発売を開始しました。

生産は8つの飼育場で行なわれ、飼育場のサイズは通常より小さく、飼育頭数も少ないのが特徴です。麦わらの寝床と自由に外と入り出りできるストレスフリーな飼育環境で自社で製造した有機飼料を使用されています。柔らかな食感を持つ上品な旨味の鴨肉です。受注発注のためお問い合わせください。

RECOMMEND!



オーナーシェフ
百合草友和シェフ

料理学校を卒業後、渡仏。アルザスの2つ星レストラン (当時)「ル・セール」にて修業。帰国後、ホテルニューオータニ大阪へ。フレンチレストラン「サクラ」での修業時代、ドミニク・コルビシエフに師事し、鴨とフォアグラの料理を追究。2007年10月に独立、「ル・カネトン」をオープン。



百合草友和シェフからの推薦コメント

鴨の魅力は“鳥でありながら赤身の肉”である事だと考えています。濃厚さの中にもあっさりとした味わいを感じられ、また様々なソースとも相性が良いので料理人として腕を振るう楽しみもあります。

スーラルの鴨は大きさがそろっていて処理も丁寧な事から、昔からずっと使っています。特にフランス産の鴨は日本産の鴨に比べて肉質が柔らかく、当店で扱っている食材やワインとの相性も抜群です。

お店では1年を通して季節感を表現した様々な鴨料理を提供しております。鴨の肉を調理するにあたり気を付けていることは、火入れは何よりも肉に負担をかけないことを意識しています。うまみ成分を逃さず、焼き縮みしないよう調理してしっとりジューシーに仕上げます。当店のスペシャリテである鴨料理を、是非召し上がっていただきたいですね。

Le Caneton (ルカネトン)

大阪府大阪市中央区上本町西2-6-23 TEL 06-6761-1717 定休日：月曜
営業時間：LUNCH 11:30 ~ 13:00 L.O. 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 Recommend

★★★



時短への強い味方 調理場と同じ原材、工程で作る ニュージーランド産フォン・ド・ヴォー

フランス料理にはなくてはならない、料理人にとって大切な「フォン」。
数年前までは各調理場で仕込むのが当然という感覚であったと思います。
しかし人手不足や働き方改革の影響で、急激に既製品に切り替えるお店が増えています。納得のフォンに出会えていますか？



料理人のための本物のフォンを作る

Green Mount Foods (以下GMF)社はニュージーランドに拠点を置く企業で、自然の素材を活用した抽出製品(ストック)や、ソース、スープ及びポーションミール等冷凍食品の生産に特化しており、ニュージーランド国内はもちろん、海外に向けて製品を販売しています。
日本の元仏料理人&食品メーカー新製品開発者の浅川氏が、GMFにおいて、料理人が本当に納得するフォンを長年かけて完成させた、本物のフォンなのです。



調理場と同じ素材・同じ製造工程

GMFのフォン・ド・ヴォーは「料理人が調理場で作るのと同じである」ことが最大のこだわりです。素材にもこだわっており、たっぷりの仔牛骨、玉ねぎ、人参、セロリ、ニンニク、仔牛肉、トマト、トマト果汁を使って、24時間かけて作られています。当然、化学調味料は使わず、食塩も無添加。大きな工場が作る際に使われる酵素分解ビーフェキスなども使わず、とにかく調理場で作るのと同じ製法で作られています。

シンプルな製法ではありますが、大手食品メーカーには決して作れない製品で、このクオリティを実現できるのは世界にも僅かしかありません。

なぜ、ニュージーランドで製造を？

フランス料理に欠かせないフォンですが、フランスにもGMFのようなプロ向けの本格的なフォンを製造するメーカーはありません。
ニュージーランドは、狂牛病の発症していない数少ない国で、そのため、安心・安全な原材料を安定的に使うことができます。そしてニュージーランド政府が定める厳しい衛生管理の工場で作られるので、リスクが少なく安心です。ハラール認証も取得しております。さらには日本国内で作るよりも原料コストが安価であり、フォンを取った後に出る骨の廃棄処理も削減できます。皆さまに安心・安全、リーズナブルに使っていただけるのです。
また、ニュージーランドは日本と同じ軟水のため、日本の料理人の方に馴染んだフォンを作ることができるのもポイントです。



時短&扱いが簡単

冷凍なので、流水等で解凍し加熱するだけで調理に使えるので、とにかく時短で手間がかかりません。1kgずつの真空パックになっていて、保存や在庫管理も簡単です。クセのない万能タイプのフォン・ド・ヴォーなので、幅広いソースづくりが可能です。



冷凍フォン・ド・ヴォー 1kg
【商品コード】505000001

他にこんな商品も

冷凍フォン・ド・オマール 1kg

【商品コード】505000002



ロブスターとニュージーランド産バーナ貝のフォンを使用しています。甘みと豊かな風味があり、ビスク、ピヤベース、パスタソース、チャウダーに便利です。

冷凍フォン・ド・コキヤージュ 1kg

【商品コード】505000003



ニュージーランド産バーナ貝を使用しています。チャウダー、リゾット、バエリアのベースとして便利。クリームや白ワインソースなどに貝の風味を加えられます。

イタリア料理、
中国料理
などにも！

Monthly Recommend

★★★

この時期だけの貴重な一番搾り ラウデミオノヴェッコ



オリーブオイルの最高峰「ラウデミオ」。「ラウデミオ」の称号はトスカーナ中央丘陵地帯で産出されるオリーブオイルの品質を守るための組合が制定した厳しい基準に合格したものに与えられています。

アルカンではイモーリ社のラウデミオを扱っており、その「ノヴェッコ」、つまり初収穫のオリーブの実だけで搾った、いわばオリーブオイルの一番搾りはこの時期だけの商品です。

高ポリフェノールはもちろん、葉緑素が多いのでより美しいグリーンカラーも特徴です。味わいは、やはりフレッシュで若草の苦味や辛味、スパイシーな余韻が特徴です。搾りたてのオリーブオイルを空輸にて輸入いたします。受注発注品のため、9月末までにお申し込みください！



数量限定

EXVオリーブオイル「ラウデミオ」限定ノヴェッコ 250ml

【商品コード】971000984

受注発注商品のため、担当営業までお申し付けください。

受注発注のため、9月末までにお申し込みください！

11月末以降のお届け予定

※収穫時期に応じて入荷は前後することがございます。
※天候により製造できない場合もございます。



Monthly Wine Selection

『真夏の泡』特集



ボランジェ ロゼ

〈ロゼ・シャンパーニュ〉

750ml 【商品コード】0700403



フランス

ピノ・ノワール62%、シャルドネ24%、ピノ・ムニエ14%

ロゼのフレッシュさと、ボランジェのストラクチャーを感じる贅沢なロゼ。シャンパーニュでも最高のピノ・ノワール産地であるヴェルズネイとアイのブドウから造られる赤ワインが5%加えられています。ボランジェ・ロゼは、親密なひと時を彩ります。ボランジェでアフタヌーン・ティーはいかが？夏の午後のピクニックにアペリティフとして、あるいは甘さ控えめのフルーツのデザートに合わせても。

マルケス・デ・カセレス カヴァブリュット

〈白・泡〉

750ml 【商品コード】8721100



スペイン

チャレットロ 50%、マカベオ 30%、パレリャダ 20%

シャトー・カマンサックとシャトー・ラローズ・トラントードンを購入し、その名声を高めることでボルドーで大きな信用を獲得した名家フォルネ家が運営する、リオハの名門ワイナリーが新たにリリースしたカヴァ。ペネダス地区にある樹齢25年の畑から収穫されるブドウは品種ごとに異なる畑から選別され、手摘みで収穫されます。爽快な泡立ち、淡い麦わら色。プリオッシュの香りに、リンゴや白い花のアロマ。



ソムリエが選ぶ今月のおすすめワイン

加藤 壮大 (株)アルカン ワイン営業部

日本ソムリエ協会ソムリエ。大学在学中にビアテイスターの資格を取得し、大学卒業後、都内の日本酒専門店に就職。都内各店での勤務を経験し、最終的に本店の店長として勤務。その後プロフェッショナル向けイタリア食材の輸入会社「株式会社アーク」に入社。都内の有名イタリアンやサルメリア、高級食材店へ専門的なイタリア食材やワインを販売。株式会社アークとアルカンの合併に伴い、アルカンワイン営業部に所属。現在に至る。



ラングロワ=シャトー

クレマン・ド・ロワール・ブリュット
〈白・泡〉

750ml 【商品コード】8280100



フランス

シュナン・ブラン50%以上、シャルドネ、カベルネ・フラン

フレッシュでバランスがよく、エレガンスを備えたラングロワ=シャトーを象徴するキュヴェです。一般的なクレマンと違いシャンパーニュのように「キュヴェ（一番絞り）」と「タイユ(二番絞り)」を分けて使います。瓶内二次発酵の後、澱とともに24ヶ月以上の熟成を経てリリースされる贅沢なスパークリングワイン。フレッシュで繊細な泡立ち、エレガントなクレマンなのでアペリティフやカクテルディナーなどレセプションに最適です。また、リンゴや洋梨のパイ、洋梨チョコレートのカランブルにも合います。



パローネ・ピッツィーニ

フランチャコルタ DOCG ナトゥーレ
〈白・泡〉

750ml 【商品コード】8316416



イタリア

シャルドネ70%、ピノ・ネロ30%

パローネ・ピッツィーニはフランチャコルタでいち早く有機栽培を取り入れたパイオニア。環境に配慮し、テロワール、ブドウ本来の個性をワインにそのまま表現することを心掛けています。濃厚なフレーバーでバランスが良く、心地よい酸味が特徴。標高の高い畑から収穫されたブドウを使用しています。ステンレスと樽を併用して発酵され、熟成期間は30ヶ月以上。ノンサーージュ。

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



タチウオ poisson coutelle

長崎に入荷するタチウオの大半は500g前後の小型種が中心です。漁法は釣りで、五島列島より入荷があります。釣りならではのキズの無い、輝くタチウオは鮮度が抜群です。

脂がのる旬のタチウオを是非、お試しください。

フレッシュでのフィレ仕上げや、通常凍結の20倍速のスピードでの急速凍結（リキッドフローズン）でのお届けも承ります。



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便でのお届けです。(前日のオーダーで翌日出荷です)

タチウオ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

CONCEPT 

秋のデザートに必須!

栗と砂糖のみで作られた

コンセプトフリユイ マロンペースト

徹底的にシンプルに作られたマロンペーストで、様々な栗のデザートに幅広く使える商品です。フランスの他のマロンペーストはマロンガラスセから作るのが一般的ですが、この商品はイタリアから出来のいい栗を選んで製造しています。バニラもグルコースも加えず、原料は栗と砂糖のみ。

他社製品に比べてかなり砂糖控えめで、糖度は49度。栗本来の風味が際立ちます。塊のない滑らかなテクスチャーで、油脂をたくさん加えずとも作業しやすいペーストです。どんな栗デザートにも対応できる万能さが、パティシエの方から重宝されています。



コンセプトフリユイ
マロンペースト 900g
【商品コード】 122005003

Recommend



イタリアのグルメ向けブランド
テッレ・ボルマーネ

テッレ・ボルマーネはイタリアをはじめ、海外の一流レストラン、ホテル、ケータリング、グルメショップ向けのブランドで、「リグーリア産の本当の価値と古い伝統を再認識する」というコンセプトのラインアップです。

マイルドで優しい風味のオリーブ「タッジャスカ種」。オリーブの保存方法として昔から受け継がれてきた伝統的な方法を現代の技術で再現。熟成の適切な時期に収穫され、塩漬した後、種を抜いてエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルに漬け込みました。



種抜きブラックオリーブ
“タッジャスカ”
【商品コード】 013101102

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