

# arcane NEWS

Vol.11  
2021.09

誰もが憧れる高級食材「トリュフ」。その中でも白トリュフはやはり特別な存在です。そろそろシーズンが始まりますので、お忘れなく!! また、チーズの大手FROMIのトップブランド「グザヴィエ・ダヴィッド」によってセレクトされた特別なチーズの、他とは一線を画すこだわりをご紹介します。

## イタリア・アルバの「白トリュフ」



### 一番大事なことは、 とにかく良質で新鮮なトリュフを手に入れること。

グルメたちの秋の楽しみといえば、イタリア・アルバの白トリュフ。トリュフの香りや風味を存分に楽しむために一番大事なことは、鮮度と品質の良いトリュフを仕入れることです。そのためには「信頼できる業者から購入すること」が何より重要。

トリュフを生産者から直接取り引きすることは、実はとても難しいのです。高級食材ゆえにさまざまな流通システムや利権が複雑に絡み合っているようです。

今年も9月頃からアルカンでも例年白トリュフの入荷が始まります。アルカンはイタリア・MGM社より仕入れをしています。

の1つです。トリュフ、フォアグラ、キャビア、1,000種類以上のデリカテッセンなど、イタリア国内外の高級食品のセレクトと流通の拠点になっています。

MGM社が扱う白トリュフは38軒の信頼できる農家（トリュフハンター）と契約し、安定供給と安定品質、トップクラスの品を提供することが出来ています。産地はアルバ、マルケ、ピエモンテなどです。

### フレッシュ 白トリュフ

受注発注の為、担当営業にお問い合わせください。



MGM社は1994年にマウリツィオ・ヴァーリアによって設立された、イタリアの高級食品大手企業

## 料理王国

### 繊細ではかない白トリュフの香りを 現代のひと皿として美しく表現する

アルバの三ツ星「ピアッツァ・ドゥオモ」のシェフで  
“白トリュフの魔術師”として知られるエンリコ・クリッパシェフに聞いた。

#### 【アルバの白トリュフ】

イタリア・アルバは人口3万人ほどの小さな町。しかし、イタリア・北西部ピエモンテ州のこの町で毎年10月~11月末まで開催される国際トリュフ・フェアには極上の白トリュフを求めて世界中から食通が集まる、誰もが知る“トリュフの聖地”です。

#### ◎エンリコ・クリッパシェフによると…

「白トリュフは標高800~1000メートルで育ちます。ヘーゼルナッツや菩提樹、柳などの樹木の下で湿った土で、石灰分が多くアルカリ成分はpH7~8.5という条件が求められます。夏は暑く、降雨量も多いこと。厳寒の冬には霧が舞い降り、土を覆うアルバはこの条件にもっとも適している地なのです。」

#### ◎また、質の高いトリュフを選ぶには何が必要か聞くと…

「白トリュフは大きさを競うものではありません。そして黒っぽかったり、ジャガイモのような形のものも良いものではありません。青みがあり、小さくても実がしっかりといて、表面に凹凸が少ないものが質の高いトリュフの条件。美しい形状をしているのも重要です。」

クリッパさんは、レストランから目と鼻の先にある老舗店の経営者ジャンフランコ・ポンツィオさんから白トリュフを購入する。シェフがもっとも信頼する仕入れ先だ。ポンツィオ氏は毎朝トリュフの狩人から収穫したトリュフを先買いし、もっとも良いものだけをクリッパさんに届ける。そこからクリッパさんが選定。その日の分と合わせて2~3日分を確保するのは、どんなトリュフ狩りの名人でも毎日収穫できるには限らないからだ。それも白トリュフの魔力。経験に加え、幸運にも恵まれないといけない。「つまり“自然の恵み”以外に、白トリュフを育てる方法は、今のところないということです」

白トリュフはとてもデリケートな食材です。加工できず、香りも数日しか続きません。それは花やハーブも同じ。デリケートではかないものはどう表現するか。現代の料理に求められていることでもあります。

#### ノロ鹿のフォアグラソース

10月から1月までの期間限定メニュー、白トリュフ・コース€170のなかからのひと皿。軽くソテーしたピエモンテ産のノロ鹿は、やわらかな味わいで、コクのあるフォアグラソースと最高の組み合わせ。たっぷり目の前でスライスされる白トリュフが香りを引き立て、この時期だけに味わえる極上の逸品。



#### Enrico Crippa

1971年ミラノ近郊カラーテ・ブリアンツァ生まれ。ロバールディア州コモのホテル学校卒業後、グアルディエーロ・マルケージのもとで修業し、カンヌ「ラ・バルム・ドール」、バリ「ルドワイヤン」、スペイン「エル・プリ」などでキャリアを積む。2005年アルバに「ピアッツァ・ドゥオモ」をオープン。06年にミシュランの一ツ星を獲得。12年に三ツ星を獲得して以来、星を保持し続ける。(2021年現在も三ツ星)

## Monthly Recommend

★★★

# フランスのチーズ熟成士によるプレミアム品質のチーズ XAVIER DAVID グザヴィエ・ダビッド



### 熟成士が計算して、ベストな状態でお届け

グザヴィエ・ダビッドの各製品は、フロミの熟成士がそれぞれのチーズにあった手入れを日々行い、低温で通常よりもゆっくりと時間をかけて、丁寧に熟成をさせています。

また、彼らは流通にかかる時間を逆算し見極めて出荷するため、最良の状態に仕上がったものがお届けされます。プロの熟成士が育てたお墨付きなので、より安心・ご期待いただけるチーズなのです。

### フロミ社が誇るプレミアムブランド

高級フランスチーズを40ヶ国以上へ輸出しているフロミ社。創業者は熟成士のグザヴィエ・ダビッド氏。彼はチーズ文化の発展に大きく貢献した人物です。

2009年にフロミ社の40周年を記念して、フロミは創業者に敬意を表して「グザヴィエ・ダビッドセレクション」を立ち上げました。このプレミアムブランドには、生乳から作られた最高のチーズがセレクトされ、味と伝統に寄り添った独自のノウハウで熟成および製造されています。

「グザヴィエ・ダビッド」はフロミ社の中でもナンバー1のプレミアムレンジです。

### グザヴィエ・ダビッドスピリッツ

グザヴィエ・ダビッドの各製品は、「ノウハウと伝統の維持」、「人と自然の尊重」、「味への愛情」という厳格な基準に従って、フロミの熟成士によって選択されています。

ヴァンサン・クリストフ副社長が自ら、各地の優れた味のチーズ農家を直接訪問・視察の上、ブラインドテストを重ね、厳しい基準で選び抜いたチーズです。通常品とは違う、特別なレシピ・熟成・品質を詳細に注文、そのリクエストに応えられる農家を選定しています。

同じ種類のチーズでも農家によって味は異なります。グザヴィエ・ダビッドにセレクトされるチーズは、小〜中規模の農家によって作られたものばかりでそれぞれの作り手のこだわりやメッセージがあり、優れた味わいとして表れてきます。

### マンステール AOP

【商品コード】165000011/約200g (1/4カット)



「マンステールのテロワール」であるヴォージュ山脈のフロマジュリーから得た厳選した数十種類の菌種を使います。そのため様々な新鮮な香りと豊かな風味を楽しめます。どうもこしの粒程の大きさにカードをカットする方法が、仕上がりの滑らかさに繋がります。

6週間の熟成期間中、チーズを9回以上ウオッシュしていく中で、菌が増殖し、特有の浅いオレンジ色に変化していきます。はっきりとした個性的な風味に、ほのかな甘味も感じられる滑らかな食感。また、熟成継続に最適な環境をつくるため、木やプラスチックではなく、ダンボール製の箱に入れて出荷するという配慮がされています。

### ロックフォール AOP

【商品コード】165000014/約300g (1/8カット)



溶けるような口当たりとバター風味を保ちつつも、しっかりとした深みあるロックフォール特有の香りを得るために、フロマジュリー・パピヨンと専用のベニシリン・ロックフォールを厳選しました。

AOPが定める熟成期間3ヶ月に対し、グザヴィエ・ダビッドのロックフォールは、5ヶ月熟成することにより、カットの際、断面がポロポロとならず滑らかで、口に入れると花や果実の風味が広がり長く余韻が残ります。

### サントモール AOP

【商品コード】165000012/約250g



グザヴィエ・ダビッドのメートル・フロマジェが選んだ、ブラン氏が製造するサントモール。100頭しかヤギを飼っていない小規模農家で、自然の中で新鮮な草を食べながら半年を過ごし、冬になると農家に戻り干し草のみを食べるヤギの生乳を、24時間かけてゆっくりと凝固させます。手作業で型に流し込むことで、カードに空気を入れず生地が詰まり、きめ細かく柔かいテクチャーのサントモールが仕上がります。

AOPが定める熟成期間10日間に対し、グザヴィエ・ダビッドのサントモールは3週間もの長い時間熟成することで、あらゆる香りと口だけの良さを更に向上させます。

### コンテ AOP

【商品コード】165000004/約500gカット

「ナルビエ・フロマジュリー」は毎朝夏に搾乳した生乳のみに、自社で培養した酵素を加え、現在でも昔ながらの銅製タンクを利用して製造しています。この2点が味と個性を生み出す重要なポイントです。ナルビエで製造したコンテは、コンテの熟成で有名なブティット社の標高1100メートルにある要塞を利用したカーヴ「サンタントワヌ」で14~18ヶ月熟成しています。コンテ1玉に、モンベリアール牛乳を50リットルも使用!



この他、【ブリー・ド・モー】【セル・シュール・シュール】【フルム・オ・ソーテルヌ】があります。詳細は担当営業にお問い合わせください。

## Monthly Recommend

★★★

# ボランジェのDNA、ピノ・ノワール100% 「PN VZ16」新発売

フランスの名門シャンパーニュ・メゾン「ボランジェ」から、ピノ・ノワール100%(ブラン・ド・ノワール)の「PNコレクション」第2弾となる<PN VZ16>を2021年9月16日より新発売いたします。

PNコレクションは、ピノ・ノワールの名手として知られるボランジェが、新たなアプローチでこのブドウ品種とシャンパーニュ地方の豊かなテロワール表現に挑戦する、独創的なスタイルのマルチヴィンテージシャンパーニュです。第2弾となる<PN VZ16>では、2016年ヴェルズネ産のピノ・ノワールに光をあて、ボランジェらしい上質な味わいの逸品に仕立ててリリースします。

### ヴェルズネ産ピノ・ノワールの「調和と繊細さ」

深みがあり、エレガントで凛とした味わいのピノ・ノワールで知られるヴェルズネ産のブドウをメインに使用。2016年のヴェルズネ村のピノ・ノワールは、特にふくよかでデリケートな風味の果実が収穫され、秀逸なアロマと味わいをもつワインが醸造されました。淡いゴールドに輝く、クリーミーで繊細な泡立ち。アップルや、ルバーブ、マルメロ、西洋スモモのフルーティーなアロマからスタートし、ヘーゼルナッツのニュアンスをまとった豊かで複雑な香りへと変化します。口にふくむと、エキゾチックな風味やブリオッシュ、ほんのりとフルーツコンポートが感じられ、塩味のあるフィニッシュまで、さまざまに表情を変えるピノ・ノワール100%の味わいをお楽しみいただけます。

「PN VZ16」

ピノ・ノワール100%

主な産地：ヴェルズネ

その他の産地：アヴェネ、

トージエール

ベースヴィンテージ：2016年

最も古いリザーブワイン：2006年

CHAMPAGNE  
BOLLINGER  
MAISON FONDÉE EN 1828



ボランジェ PN VZ16 750ml

【商品コード】00705603

00705604 ギフトボックス入り

## Monthly Wine Selection

### 秋を感じる古木ワイン特集

フランスワインのスペシャリストが選ぶ  
今月のおすすめワイン

都内フレンチレストランのサービスや、ワイン専門店にて勤務の後、南フランスのアヴィニオン大学応用言語学部入学の為、渡仏。在学中にインターンシップ制度でアヴィニオン市内のワインショップや、パリのピオワイン専門の卸問屋で営業などを経験。ローヌ地方のワイナリー訪問や、現地のワイン展示会などにも積極的に参加し知識を深める。フランスでワイン販売に携わりアルカンが取り扱う南仏ワインの高いクオリティに感銘を受け、大学卒業後アルカンへ入社。

岩浅 邦彦 (株) アルカン ワイン営業部



ピオ・チェーザレ  
「フィデス」バルベラ・ダルバDOC  
〈赤〉750ml 【商品コード】8334712



イタリア

バルベラ100%

歴史的な都市であるアルバの旧市街地にある唯一のワイナリー。5世代に渡り続く家族経営で、バローロ、バルバレスコエリアの最良の区画に自社畑を所有しています。ピエモンテの伝統を守り続けるだけでなく、新しい技術も追及、積極的に取り入れており、彼らの歴史と品質の高さは世界中のトップレストランやホテル、ワイン愛好家から称賛を得ています。「フィデス」は2017年以降、モンフォルテダルバ地区のモスコニーに所有する自社畑の最も古い樹齢のバルベラから選り抜かれたものだけを使用しています。ワイン名の「フィデス」はラテン語で「信頼」や「信念」の意味で、非常に名高いエリアで栽培されているバルベラへの長年の信頼の意を表しています。



ドミニク ピロン  
モルゴンコート・デュ・ピイ  
〈赤〉750ml 【商品コード】07508118



フランス

ガメイ・ノワール100%

16世紀からモルゴンでワインの生産を行ってきたワイナリー。現在は14代目のドミニク・ピロン氏が当主を務め、ボジョレー委員会の会長も兼任。熟成向きの質の高いクリュ・ボジョレーの生産に力を注いでおり、伝統的なクリュは、よりしっかりした構成を持ちミネラル感あふれています。一つの品種、テロワールの多様性、クリュ・ボジョレーの中で最もよい土壌、生物多様性と自然の尊重、健全でよく熟したブドウを手摘みで収穫することにこだわり、個性とエレガントさをもったキャラクターのあるワインを生み出しています。モルゴンのコート・ド・ピイの自社畑のみを使用しており平均寿命50年以上の古木で、複雑でエレガントな味わいが特徴。

シャトー・ダングレス  
グラン・ヴァン・ブラン  
〈白〉750ml 【商品コード】7483417



フランス

ブルブラン40%、グルナッシュ 20%、  
ルーサンヌ20%、マルサンヌ20%

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、ラングドック、ラ・クラブに購入した45haのブドウ畑と、海を臨むワイナリー。本来、海に近い畑は砂土壌ですが、AOCラ・クラブは1000年前は島だった為、石灰質の畑でミネラル感や塩味なども感じられます。ブルブラン(樹齢約80年)とグルナッシュ・ブラン(樹齢約60年)という南フランスを代表する白ブドウ品種の古木を使用して、全体的に落ち着いた印象。花、白い果実、新鮮なソフトスパイス、ハチミツなどの香りを感じ、凝縮感のあるアロマが感じられます。モリーユのソースを使った料理や、カレー、エボワス、マンステルなどにぴったりのワインです。



シャトー スデュイロー  
〈白・甘〉375ml 【商品コード】7004510  
750ml 【商品コード】7004607



フランス

セミヨン90%、ソーヴィニオン・ブラン10%

ボルドー・ソーテルヌ地方を代表するワイナリーの一つ。ソーテルヌ格付け第一級。間違いなく世界トップクラスの貴腐ワインを手掛けるワイナリー。シャトー・ディケムに隣り位置し、歴史は古く1600年代から畑があります。アクサミレジムの傘下に入ってから著しく品質が向上しており、近年は世界中のワイン評論家から高い評価を受けています。平均樹齢約45年の古木を使用、密植により収量が低く、1ha当たり15lというブルゴーニュの特級レベルに少ない収穫量です。濃厚でクリーンな香りと濃厚なミネラル感の中に、コショウなどのスパイスさも感じられます。口に含むとバランスの取れた酸を感じられ、ベルベットのようなめらかな口触りも特徴的です。



## Monthly Seasonal Fish

### プロを刺激する日本の食材

#### 伊勢海老

Lobster



一年の中で一番、相場の下がるこの時期にクリスマスや年末年始用の凍結加工商品のご注文を承っております。

長崎魚市では200g~1kgサイズで連日入荷しています。8月21日に禁漁の明けた9月が一番の相場が下がる時期になります。長崎の豊かな漁場で育った伊勢海老は‘甘く美味’という評価も頂いております。この機会に是非、お試し下さい。



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】

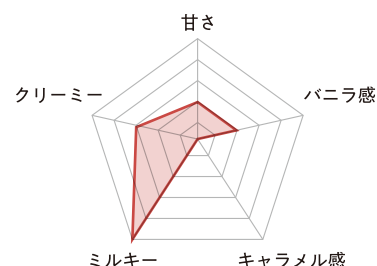
発送ロットは4kg~です。  
長崎から発送日の翌日にお客様へ宅急便でのお届けです。(前日のオーダーで翌日出荷です)  
伊勢海老は安定して入荷している魚種ですが、天候等により入荷の無い場合もございます。  
※ご注文は担当営業まで

## Monthly Confectionery

### DGF ロワイヤルブランが リニューアル



DGFの製菓用ホワイトチョコレート「ロワイヤルブラン」はDGFを代表するチョコレートの1つ。今回、カカオバターの配合が30%から35%に増えリニューアルされました。これまで以上に口どけがよく、よりクリーミーになりました。流動性も良く作業もしやすいと好評です。その他、砂糖は少し減り、香料はなくなりました。ムーラーズしてそのままの味を楽しんだり、デコレーションに使ったり、混ぜ合わせてガナッシュやムースにしたり、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 ロワイヤル ブラン 35%

【商品コード】 01500635 / 3kg

【商品コード】 01500636 / 1kg

## Recommend

上品ぶらない。気取らない。本物のお茶

### ティーピッグス



ティーピッグスは2006年に創業した革新的な紅茶ブランドです。ティーバッグでありながら、本物のお茶が味わえるように、茶葉、ハーブ、フルーツは細かく砕かずホールリーフを使い、花はまるごと入っています。

安価の紅茶の中には、ダストティーと言われる細かな茶葉が使用されている場合もあり、味わいが明らかに異なります。また美味しい紅茶を淹れる際に必要とされる「茶葉が上下に動く」三角推型の「ティーテンプル」と呼ばれるメッシュティーバッグを採用しています。これにより、茶葉をゆっくり抽出できるのも特徴です。日本のトップレストランでも使われていますので、是非お試しください。



#### ティーピッグス

カモミール/スーパーフルーツ/ペパーミント/チャイティ/レモンジンジャー/アップル&シナモン/イングリッシュブレックファスト/ダーズリンアールグレイ/ダーズリン/アールグレイストロング

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

大阪 〒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

福岡 〒816-0872 福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2

TEL (03) 3664-5114 FAX (050) 3156-3088

TEL (06) 6242-7501 FAX (050) 3156-3096

TEL (03) 3664-5114 FAX (050) 3156-3088 (※東京)

TEL (092) 574-2270 FAX (050) 3156-3096 (※大阪)