

# arcane NEWS

VOL.12  
2021.10

秋冬になるとフレンチ界隈では「そろそろジビエが…」とムードが高まってきます。年に一度の季節ものは四季に敏感な日本人にとっては特に気になる存在。

今回はこれまで様々なジビエと<sup>たいじ</sup>対峙してきた

「ソンプルイユ」若月シェフにジビエの魅力を伺いました。

## ソンプルイユ 若月シェフに聞く ジビエの魅力



スペシャルティ「ペカスの1羽コロッツ焼き ソースサルミ」  
部位によって個別に火を入れ、骨や内臓をプレスして血を出し、ジュとコニャックを入れる濃厚なソース。1羽丸ごと、脳みそから内臓まで余すことなく使った一皿。

### シェフが最も得意とするジビエは何ですか？

これまで、あらゆるジビエを調理してきましたが、毎年やるのは「ペカス」「リエーヴル」。寒くなると様々なレストランでジビエ料理をやっていますが、僕は「なかなか手に入らないものをやりたい」という気持ちがあります。

#### ◎ペカス ジビエの王様

フランスでは保護鳥となっているのでフランスの修行時代は調理できなかったのですが、日本に戻ってから特に興味を持ち、調理するようになったジビエです。肉質は真っ赤で、独特の香りもしっかり持っている。そのままだと固いレクセも強いけれど、何度も何度も改良をしていくことで美味しく調理できるように。今ではスペシャルティです。

#### ◎リエーヴル

リエーヴルは1羽全てを筒状にするロワイヤルが当たり前だと思っていたのですが、20年位前にフランスの有名なシェフが“筒状ではない”ロワイヤルを作るのを見て、強い刺激を受けました。それから僕はリエーヴルは部位ごとに分けて、煮込みとロティの2つの料理にしています。もちろん、リエーヴルは匂いがあります。それを繰り返し改良し、臭くなく、美味しさが際立つよう辿り着いたのが、今の「リエーヴル アラ ロワイヤル」。評判も良く「こんなリエーヴル初めてです」と言われるほど。



リエーヴル アラ ロワイヤル

### フランスと日本でのジビエに対する意識の違いはありますか？

1番の違いは「ジビエが身近にあること」ですね。一般の主婦の方が行くようなマルシェや肉屋、総菜屋に行っても、毛付きのウサギや鴨が吊るされています。日本だと「フランス料理の冬の御馳走」というイメージだけど、フランスでは家庭でも丸焼きや煮込みなど作る人もいますし、身近な食材なんですよ。なのでそこまでジビエが特別という感覚は少ないと思います。技術的には、日本人の方が丁寧に繊細に調理するかもしれないですね。フランスのクラシカルなシェフは豪快で「臭いのが当たり前。それがジビエらしさ。」という考え方。日本人は「臭みをどうやって旨味にするか」という考え方をするとします。

### 国産のジビエについてはどうですか？

リエーヴルは、輸入が無いので国産を使っています。コルヴェールやマガモは国産も時々出会います。優しい味で美味しく食べやすいですし、肉質も身が厚く使いやすいと思います。ただ僕はもっと個性のある方が好きでヨーロッパ産を使います。国産と比べて野性っぽさを感じるのです。来たタイミングによって状態も違うので一言では言えませんが、野性味・クセ・個性があるものの方が「来たな!」と気持ちが盛り上がります。

### ジビエ料理の伝統とトレンドについてはどう思いますか？

僕の場合、スペシャルティのペカスのように、野鳥類だっ

たら1羽全部を使い、血のソースで、基本的にクラシックにしています。盛付けも「これぞジビエ!」というものにしています。

…とは言え、「重そうに見えながらも意外と軽く食べられるもの」に仕上げています。内臓も品良く仕上げ、味わいはクラシックとモダンを融合させた一皿と言えます。ペカスは基本的にはロティしますが、少しでも火入れを間違えたら台無しです。その微妙な技術は必要です。

### 今年のソンプルイユの予定は

今年もペカス、リエーヴルはやりま。コルヴェールやベルドロー グリもやる予定です。

ただ、本当に入荷数が少ない。昨年、リエーヴルは1~2羽しか入ってこなかった。お客様の中にも「入ったら連絡して」という方が多く、皿数に合わせてご案内してそこで予約が埋まってしまう状況。だからアルカン

の営業さんにも「獲ってきてよ」と言ったりして(笑)。それくらい入手も難しいので、入荷した時はより奮い立ちます。

状態もバラバラで臭みの強いものや、難しい状態のものも来る。その度にそれぞれと対峙していか、メニューのスタイルを崩さないで美味しく出せるかいつも工夫しています。毎回ゼロから始める、そこが面白いです。

#### お話を聞いて

この季節だけの希少な素材で、クセのある匂いと、状態のバラつき。様々なハードルがある中で素材と向き合い、丸ごと余すことなく旨味に変える…という挑戦が、シェフにとっても面白い素材であり、職人だからこそその食材だと思いました。

#### エグゼクティブシェフ 若月 稔章 シェフ

「ラ・マレ」「トゥールダルジャン」を経て渡仏。「エスベランス」「メゾンブランシュ」「レカミエ」など星付きのレストランで修行を重ね、帰国後「ロオジェ」を経て、「エメ・ヴィペール」のシェフとなる。2007年二ツ星獲得。以降7年連続で星を獲得。更なる高みを目指し「ソンプルイユ」開業と共にエグゼクティブシェフに就任。真の伝統的なフレンチが少ない日本にあって正統派のスタイルを継承している真摯な姿勢は、多くの食通を魅了している。



#### ソンプルイユ

東京都千代田区富士見1-8-12

TEL 03-5212-4121

定休日：火曜日

営業時間：ランチ11:30 ~ 15:00 (L.O.13:00)

ディナー 17:00 ~ 20:00 (L.O.18:30)

※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

★★★

## アルカンが扱う ジビエ ラインアップ

入荷状況は担当営業にお問い合わせください

## ヨーロッパ産 野生鳥類

信頼のおけるサプライヤーより、ベストなコンディションのジビエを空輸してお届けします。

## コルヴェール

【商品コード】9908604

真鴨

狩猟期間：9月下旬～12月  
頭から首にかけて青緑色した雄で、肉の色は赤く、独特の風味があります。

## フザン

【商品コード】9901229

雄キジ

狩猟期間：10月中旬～12月  
白身の肉は淡白で、コクもあり繊細な風味です。

## フザンヌ

【商品コード】9901230

雌キジ

狩猟期間：10月中旬～12月  
雄より脂肪が少なく、味があまりやわらかい肉質です。

## ピジョン ラミエ

【商品コード】9901234

鳩

狩猟期間：9月中旬～12月  
野生らしい特有の味わいで、若いピジョンの胸肉には脂がのっています。

## ペルドロー グリ

【商品コード】9901231

山ウズラ

狩猟期間：10月下旬～12月  
背は灰赤色で腹の下部は薄灰色、くちばしと脚は灰青色です。白身の肉はルージュよりも豊かなコクと旨味があります。

## ペルドロー ルージュ

【商品コード】9901232

山ウズラ

狩猟期間：9月中旬～12月  
背と腹部が赤褐色、くちばしと脚は赤く、グリよりやや大きめです。風味は淡白でキジに似た白身には血の風味はほとんどありません。

## ベカス

【商品コード】9908501

山シギ

狩猟期間：11月～12月  
真っ赤な肉は味わいが繊細で、魚のような香りがします。

## グルーズ

【商品コード】9908610

雷鳥

狩猟期間：9月中旬～11月上旬  
肉は赤身でやわらかく、独特な香りがあります。

## エレゾ 蝦夷鹿

健康的に成長した最良の肉食材を、肉として更なる成長を促し、旨み香り質感を最高レベルまで磨きあげています。



## サドル

【商品コード】485000060

2～3歳／骨付き

【商品コード】485000061

0～1歳／骨付き



## モモ肉

【商品コード】485000062

2～3歳／骨付き

【商品コード】485000063

0～1歳／骨付き



## ロース

【商品コード】485100022

骨無し



## ウチモモ

【商品コード】485100024

骨無し



## シンタマ

【商品コード】485100023

骨無し

## 天然 エゾシカ肉

ネックショットで狩猟した鹿のみを2時間以内に枝肉加工しています。  
衛生的で迅速な処理により獣臭さを残しません。

## ストリップロイン

【商品コード】

フレッシュ／3450031

冷凍／3450019

高品質な柔らかい掃除済みのロース肉です。鮮度管理により、劣化によるクセや臭みが無く、本来の野性味ある上質な味わい。



## ウチモモ

【商品コード】

フレッシュ／3450032

冷凍／3450017

ブロック内に筋が無く、モモ肉の中でも柔らかな部位。



## バラニク

【商品コード】

フレッシュ／3450045

冷凍／3450024

骨なしのバラ肉。大きさにバラつきがありますが歩留まりもよく煮込み料理に最適。



## シンタマ

【商品コード】

フレッシュ／3450033

冷凍／3450021

内モモ下の脂肪が少なく柔らかい部位。

## ロース

【商品コード】

303000001

フレッシュ

## フィレ

【商品コード】

303000008

フレッシュ

## バラ

【商品コード】

303000003

フレッシュ

## ウデ

【商品コード】

303000004

フレッシュ

## 内モモ

【商品コード】

303000005

フレッシュ

## 外モモ

【商品コード】

303000007

フレッシュ

## 《仔イノシシ》半身

【商品コード】

303000009

フレッシュ

1頭分  
1セット販売

## Monthly Recommend

★★★

am  
alain milliat

# プレミアムジュースブランド「アラン・ミリア」、 BIOドリンクブランド「AM (アー・エム)」新発売



### AM インフュージョン<250ml>

- 【商品コード】 318003601 ライム&ジンジャー インフュージョン  
318003602 ラズベリー&ミント インフュージョン  
318003603 パッション&ティムールベリー インフュージョン  
318003604 エルダーフラワー&ライム インフュージョン

### ライトで爽やか、ハーブとスパイスの“インフュージョン”

「AM (アー・エム)」ブランドとして初のラインナップは「インフュージョン」。インフュージョンとは、ハーブなどの植物を液体に浸しその成分やアロマを抽出すること、また浸出で得られた飲み物そのものをそう呼びます。アラン・ミリアの手がけるインフュージョンは、ライトで爽やかな中にも凛としたエレガントなアロマが印象的で、ナチュラルでシンプルな本物を味わいたい、という欲求から生まれました。ノルマンディー産アップルをベースに力強い風味のフルーツをアクセントに加え、ハーブまたはスパイスの抽出液で爽やかな香り付けした新しいドリンクです。甘さが控えめで、お食事やデザートにもそのまま合わせることができ、または、カクテルの割材としても活用いただけます。飲みきりサイズの250mlであるため、日常的に幅広いシーンでご利用いただけます。

### BIOのニーズにもマッチ

また、BIOの原料（ABオーガニック認証、ユーロリーフ認証取得）のみを使用し、原料の品質重視、繊細なアロマとテクスチャーを大切に製法は、アラン・ミリアのジュース・ネクターと同様の高い技術が生かされています。体にいいものを選びたい、リフレッシュ感のあるヘルシーなドリンクを飲みたいという現代のノンアルコールのトレンドにもマッチしています。

## Monthly Wine Selection

### ジビエとの相性抜群のワイン

ジビエに精通したソムリエが選ぶ  
今月のおすすめワイン

世界各国バックパッカー後、ホテルマンとして就職。31歳で渡仏。フランスの三ツ星レストランにてサービスで働く。飲食業界で合計約15年の勤務経験を積み、世界のVIPにサービス（ポール・マッカートニー、ジャン・レノ、シラク元大統領など）したことも。2014年にアルカンへ入社。フランスの食文化と、美しい湖に佇むフランスの街・アナシーがこよなく好きな営業マンとして大阪を拠点に活躍中。



熊谷 周作 株式会社アルカン ワイン営業部  
日本ソムリエ協会認定ソムリエ 日本ソムリエ連盟認定ソムリエ



ドメヌ・アラン・ヴォージュ  
コルナス・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2015  
〈赤〉 750ml 【商品コード】 7553415



シラー 100%

特にコルヴェールに合せてほしい一本。クラシックのコントラバスから奏でる音色のようなま味という深みが、コルヴェールと共に浸透する感覚に落ちる。シラーの力強さにテロワールとヴィンテージから来る複雑味が加わるワインなので、マリアージュの極意を感じていただける事でしょう。

標準希望小売価格（本体）¥13,000



ラングロワ=シャトー  
ソミュール・シャンピニー・  
ヴィエイユ・ヴィーニュ 2016  
〈赤〉 750ml 【商品コード】 8277716



カベルネ・フラン100%

冬のロワール地元の鉄板の組み合わせ。ジビエの重厚感にボワフル、サルミ、ペリー系のソースにも寄り添うのがヴィエイユ・ヴィーニュのカベルネフラン。本当のジビエ好きが口を揃えてチョイスするこのワインに納得。

標準希望小売価格（本体）¥3,500

シャトー・ダングレス  
グラン・ヴァン・ルージュ 2018  
〈赤〉 750ml 【商品コード】 7483118



ムールヴェードル50%、シラー 30%、  
グルナッシュ15%、カリニャン5%

ラ・クラブの地での最上のムールヴェードルとシラーのブレンド。海からの塩味と森のハーブがワインのアクセントになっています。山うずらや森鳩とは相性が良く自然とワインのピッチも上がります。グルメな大人のジビエBBQパーティには欠かせない1本。

標準希望小売価格（本体）¥3,200



ヴェルム  
テンプラニーニョ V リセルバ・ファミリア  
V.T. カスティージャ 2011  
〈赤〉 750ml 【商品コード】 8851211



テンプラニーニョ 100%

鹿肉の柔らかくジューシーな食感にこのワインの柔らかいタンニンが非常によく合い、凝縮感のある赤い果実、コショウのフレーバーがまさに鹿肉のソース代わりとなり「ワインは食事をより美味しく頂く為の調味料」を体現したワンランク上のマリアージュとなります。

標準希望小売価格（本体）¥4,200



※ヴィンテージにより価格が異なります。品切れの際はご容赦ください。

## Monthly Seasonal Fish

### プロを刺激する日本の食材

#### うちわ海老

Fan Lobster

長崎魚市では100g～150gサイズで連日入荷しています。扁平な形をしています。味は伊勢海老にも勝ると言われています。身は甘く、ミソは濃厚です。秋から春までの入荷で最盛期はこれからです。この機会に是非お試しください。



凍結加工商品のご注文も承っております。



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)  
うちわ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**  
Distribution - Gastronomie - Formation

ファリーヌ T-65 ブーランジェール  
【商品コード】1504416 / 25 kg

### 隠れた名品

## ファリーヌ T-65 ブーランジェール

DGFはフランスの製菓材料全般のプロフェッショナルです。オリジナル商品の他、フランスの優れた製菓材料を集めています。小麦粉「ファリーヌT65「ブーランジェール」」も優れた商品のひとつ。

フランス産の良質小麦を数種類バランスよく配合した製パン用小麦粉です。粘着性と弾性を適度に兼ね備えたグルテンを形成するたんぱく質を含んだ小麦粉をブレンドすることで、小麦本来のリッチな風味、香ばしい香り、ふっくらした歯ごたえのある食感のパンになります。

「バゲットやバンドカンパーニュに使用するとクラストがパリッとする」とユーザー様より好評いただいております。

その他、洋菓子全般向け、ブリオッシュなど向け、石臼挽きの胚乳・胚芽入りなど、用途に合わせた小麦粉のご用意があります。

## Recommend

### ワイン醸造のドメヌにて作られた ヴェルジュ

中世の時代からヴォライユやジビエ料理などに使われてきた伝統的調味料「ヴェルジュ」。ブドウの収穫後、樹に残った緑色の熟成しきらない果実を圧搾した調味料。

ドメヌ・デュ・シオラックはフランスペリゴールでブドウ畑とワイン醸造を営んでおり、1818年以来、7世代にわたってブドウ栽培をしています。伝統的な農法、BIO栽培を目指した自然農法で、家族経営による丁寧な製品づくりをしています。

爽やかでフルーティな味わい。酢よりも柔らかく、レモンよりフルーティ。熟す前のブドウの風味と酸味が活きています。

ジビエにはもちろん、フォアグラや肉料理のソースとして、魚、羊肉をマリネする際にご使用ください。ドレッシングに加えたりデザートにかけたり、ソーダと割ってカクテルなどでもご使用いただけます。



Domaine du  
SIORAC

ヴェルジュ・デュ・ペリゴール  
【商品コード】436000001 / 330g

添加物は使用していません。

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)