

arcane NEWS

VOL.13
2021.11

特別なフランス食材「オマール・ブルー」。

「オマールは活きに限る!」とこだわってきたシェフが、冷凍オマールの使い勝手の良さや品質の良さに驚き、切り替える方が昨今増えてきています。その魅力は…。

また、これまでのノンアルコールワインのイメージを覆す「ル・ベティ・ベレ」。人気の予感がする新商品をご紹介します。



特別なフランス食材
オマール・ブルー

便利なハイプレッシャー冷凍オマール



銀座レカン 栗田雄平シェフ
オマールエビ 里芋 ブーダンワールのコンポジション
クリーム・ド・オマールのソース

ハイプレッシャー（高圧処理）で、綺麗に殻剥き

オマールの殻を外すのは手間。サンク・デ・オーはフランス・ブルターニュ地方ロリアンにあるフランスで唯一、ハイプレッシャー（高圧処理）を施した冷凍海鮮商品を作るメーカーです。ハイプレッシャー処理は、約3000バールもの高圧力をかけ、オマールの身を硬直させることで、綺麗に殻を外せるようになります。

品質はフレッシュと遜色なし。身溶けもなし!

サンク・デ・オーのハイプレッシャー冷凍オマールは、30分以内で殻を外し、急速冷凍しているため身溶けがなく、歩留まりが良いので安心です。オマールに起こる「身溶け」はオマールの頭部から出る酵素が原因です。ハイプレッシャーの後すぐに頭部を切り離し、急速冷凍しているため、サンク・デ・オーの冷凍オマールは身溶けが起きないのです。



ハイプレッシャー
冷凍オマールブルー
テール&ツメ むき身 約160g
【商品コード】459051222

POINT!

- ◎ フレッシュと遜色ない品質
- ◎ きれいに殻を外し済み
- ◎ 冷凍により在庫管理が簡単
- ◎ 身溶けが無く、歩留まりが良い
- ◎ ハイシーズンに冷凍するので価格が安定
- ◎ 冷凍なので急なキャンセルでもロスが無い

殻付きハーフカット、コライユも。

より強いオマールらしさが必要な場合は、殻付きハーフカットもお勧めです。半身なので、調理法によっては注文が入ってから解凍・調理も可能です。また、食べる際にキレイに殻が外れる利点があります。

またコライユだけのパックもあります。ソースや付け合わせに使うとオマールの風味と、鮮やかな赤い色付けに。



ハイプレッシャー 冷凍オマールブルー
コライユ 100g
【商品コード】459051224



NEW!
ハイプレッシャー 冷凍オマールブルー
ハーフカット・テール 殻付き 約75g
【商品番号】459051240

ビスケットやブイヤベースなどに便利

冷凍フォン・ド・オマール
【商品コード】505000002



「グリーンマウントフーズ」のロブスターとグリーンマッスルのフォンを使用した冷凍フォン。甘みと豊かな風味があり、ビスケット、ブイヤベース、パスタソース、チャウダーに便利です。



ハイプレッシャー冷凍オマールの使い勝手は いかがでしょうか?

5~6年前にサンク・デ・オーの冷凍ハイプレッシャーオマールに出会い、抵抗なく自然と使い始めました。一番の魅力はフレッシュと遜色ないということ。味や質感は同じだと思いますし、使い勝手も良く、品質はフレッシュよりも安定していると言えます。

私はフレッシュとこの冷凍オマールの両方を、ケースバイケースで両方使っています。殻の香ばしさを出したい時やソースを作る際はフレッシュで、前菜や質感を重視するお料理にはフレッシュよりも、冷凍オマールの方が適していると思います。フレッシュだと頭や殻もソースに使えますが、どうしても頭だけ余ったり、調整しづらい部分があります。その点、冷凍オマールも併用するとうまく調整ができますし、無駄なく使うことができるのでメニューの組み立てに役立っています。

このオマールの使い方のアドバイスは

解凍する時はなるべく短時間で解凍し、すぐに火を入れるようスピード感を意識しています。解凍から火入れが始まっていると言っても過言ではありません。火入れの際は、殻が無い分、逆にゆっくり時間をかけて弱火で加熱した方がオマールの身質を活かすことができます。

その特性をしっかりと理解して適切に料理すれば、フレッシュと違いは無く使いこなすことができると思います。



銀座レカン

東京都中央区銀座4-5-5 ミキモトビルB1F
TEL 03-3561-9706

定休日：年中無休(年末年始除く)

営業時間：ランチ 11:30 ~ 13:30 (L.O.)

ディナー 17:30 ~ 21:00 (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)



銀座レカン 料理長

栗田 雄平 シェフ

1979年東京生まれ
東京の著名レストランで研鑽を積み渡
仏。帰国後、乃木坂レストランFEUで7
年間副料理長を務めたのち、ロテスリ
レカン料理長を経て2020年7月より
銀座レカン8代目料理長に就任。

Monthly Recommend

★★★

STURIA

予約開始!!

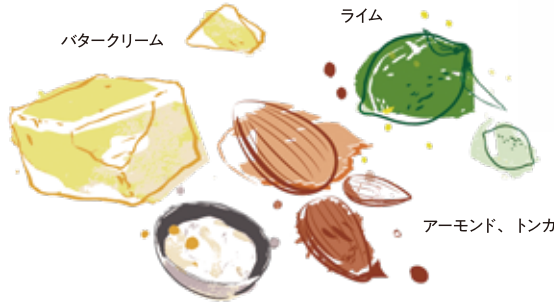
フランス初の偉業 待望のフランス産ベルーガキャビア

世界で最も高級なキャビアのひとつ「ベルーガ」(オオチョウザメ学術名: Huso Huso)。「ストゥーリア」キャビアのメーカー、スタージョン社はチョウザメの養殖を始めて15年経ちますが、遂に!!ベルーガの養殖キャビアが完成しました。この素晴らしいニュースはフランスでも初の偉業です。

全てのキャビアは、生産者の技術と長年の忍耐によって生産されていますが、ベルーガはその中でも12年~15年もの最大の忍耐と情熱によって誕生しました。まだまだ生産量が限られた希少性の高い商品です!

グレーがかった色合いで、しっかりとした食感、そして上品な味わいをもつベルーガ。アーモンドやトンカ豆の風味を持つクリーミーな味わいの中に、ライムを思わせる心地よい酸味も感じられ、長い余韻が楽しめます。

12月入荷予定ですので、ご予約はお早め!!



12月入荷予定 要事前予約

ストゥーリア「ベルーガ」

【商品コード】50g / 00607031
30g / 00607041

※受注発注商品のため、お問い合わせください。

フレッシュキャビアとパストライズキャビア

流通しているキャビアには2種類あります。

【フレッシュ・キャビア】

原料を塩漬けし熟成しただけで、キャビアの本来の食感と風味を楽しむことができますが、賞味期限が3か月と短めです。

【パストライズ・キャビア】

低温殺菌処理されており、保存期間が長く、流通に適しています。低温殺菌とは言え タンパク質が主原料である卵は固化するのでフレッシュに比べ、プチプチとした食感になります。

純粋にキャビアの味わいを楽しみたい場合にはフレッシュ、調理の味付け、飾りに少量ずつ使用する場合にはパストライズと使い分けていただくと良いと思います。

おせちにも!!

日持ちがするパストライズキャビアは近年、お正月のおせちにも使われております。瓶のまま入れることができ、豪華に彩ります。



【STURIA フレッシュキャビア】

フレッシュキャビア
“オシェトラ”

【商品コード】50g / 00607032

ロシアチョウザメ オシェトラ種
ゴールドがかった茶色で、カシューナッツのような風味。



フレッシュキャビア
“ヴァンテージ”

【商品コード】50g / 0607002
15g / 0607003

シベリアチョウザメ バエリ種
ダークグレイ色でヘーゼルナッツのような風味。



【STURIA 冷凍キャビア】

冷凍キャビア
“オシェトラ”

【商品コード】50g / 0607502

ロシアチョウザメ オシェトラ種
濃厚でクリーミー、ヘーゼルナッツの風味。ゴールドがかった色合い。味の余韻が長い。



【パストライズキャビア】

arcane フランス産
パストライズキャビア
オシェトラ

【商品コード】50g / 00625106
18g / 00625107

フランス西南部ヌーベル・アキテーヌ地方を中心に養殖を行っている生産者のキャビアです。中粒でナッツのようなコクのある風味を持ち、フランスでの養殖の主要品種です。



arcane
セレクションキャビア

【商品コード】50g / 0617531
18g / 0617530

ヨーロッパからアルカンがセレクトしました。時期により産地が変わる場合があります。安定した高品質のキャビアをお求めやすい価格で提供します。



アメリカ産天然
バドルフィッシュ キャビア

【商品コード】50g / 106000516
18g / 106000515

ミシシッピ川を基点にそれに繋がる支川に生息し、北米でも大きな淡水魚のひとつです。バドルフィッシュのキャビアは舌触りが滑らかでこくがあり上品な艶があります。天然魚の卵であり、粒のサイズ、味ともに高品質でコストパフォーマンスに優れたキャビアです。



Monthly Recommend

★★★

ル・プティ・ベレ

11月29日
新発売



至福のオルタナティブ・ワインの幕開け
ノンアルコールワインの概念を覆すイノベーション

Le Petit Béret

☑ ノンアルコール ☑ 抑えた甘さ ☑ ヴィーガンフレンドリー ☑ ユーロリーフ有機認証を取得

ル・プティ・ベレは「発酵させずにワインならではの官能性を表現できないか」という大胆な発想からチャレンジをスタートします。葡萄果汁だけでは表現しきれなかった「香り・果実味・複雑味」といったワインならではの要素を、様々な素材をベストバランスでブレンドする事でついに実現、誕生しました。



2004年 M.O.F. (フランス国家最優秀職人章)、更にフランス最優秀ソムリエの栄誉ある賞を受賞したドミニク・ラポルト氏が味を表現。



【商品コード】 02880101
**スパークリング
ブランド・ブラン**
フローラルな香りが華やかに立ち上がり、ほのかに酵母の風味を感じます。フレッシュなリンゴ等のフルーティなアロマと共に、いきいきとした泡が爽やかに感じられます。

白 辛



【商品コード】 02880103
**シャルドネ
スタイル**
黄金の麦わら色の輝き。熟したリンゴやマンゴーの様なコク深さと程よい酸味が調和した、優雅な味わいです。

白 辛



【商品コード】 02880104
**ピノ・ノワール
スタイル**
赤い果実と甘いスパイスの香り。チェリーの果実味の中に、植物の繊細な風味と溶け込んだタンニンが、味わいに丸みを与えています。

赤 辛



【商品コード】 02880102
**スパークリング
ミュスカ・ドゥ
スタイル**
マスカットやパイナップルの様なエキゾチックな果実味。口当たりは柔らかく、わずかな苦みとフルーティな余韻が長く続きます。

白 甘



【商品コード】 02880106
ヴァージン・ロゼ
きらめく淡いピンクの色調にシトラスとピンクグレープフルーツの爽やかな香り。ほのかに感じるミネラルの風味とフルーツの酸味が繊細な味わいのストラクチャーを構成しています。

ロゼ 辛



【商品コード】 02880105
**ミュスカ・ドゥ
スタイル**
ローズやライチ、パイナップルを思わせるアロマ。口当たりは滑らかで柔らか。エキゾチックな果実味と繊細な苦みが絶妙なバランスで、余韻を一層引き立てています。

白 甘

容量：740ml～750ml 入数：6 賞味期限：製造後3年 希望小売価格：スパークリング、ロゼ¥2,500(税抜) スティル¥2,000(税抜)

Monthly Wine Selection

ソムリエが選ぶ今月のおすすめワイン

オマールやキャビア、魚との相性が良く、コース料理にピッタリのワインをセレクト

大学卒業後、食材全般を取り扱う食の総合商社に就職。主に関東エリアで食品原材料から調味料まで幅広く取扱した後、イタリア食材・ワインの輸入会社に入社。東日本エリアの小売店・業務店にイタリア食材、ワインを販売する中で興味のあるワインをより幅広く扱いたいと思いアルカンワイン営業部に入社、現在に至る。

古山 敦久 株式会社アルカンワイン営業部 営業
日本ソムリエ協会ソムリエ



年末に向けた
泡もの需要に

ボランジェラ・グランダネ 2012
〈シャンパーニュ〉750ml 【商品コード】 0701012 フランス

ピノ・ノワール65%、シャルドネ35%
主にアイ及びヴェルズネ産ピノ・ノワール、メニル＝シュール＝オジェ及びオワリ産シャルドネを使用。キュヴェ（一番絞り）のみを使用しており、すべてオーク樽で発酵させています。
2012年VTのグランダネは、豊かでフレッシュでありながら、また複雑さもある、表現豊かなワインを生み出しました。芳醇なテクスチャー、クリーミーな泡、繊細な苦味は、キャビアとの相性抜群です。また洗練された料理や食材にもうってつけです。その独特のスタイルやアロマを十二分に味わうために、8～10℃で飲まれることをお勧め致します。



オマールに
おすすめ

**シャンソン
コルトン・ヴェルジェンヌ・
グラン・クリュ・ブラン**
〈白〉750ml 【商品コード】 172008418 フランス

シャルドネ100%
この畑は東向きのコルトンの丘の斜面に位置しており、シャンソンとホスピス・ド・ボヌの間で共有される非常に小さな単一の葡萄畑です。かつてはルイ16世の顧問を務めていたディジョン生まれのヴェルジェンヌ伯爵シャルル・グラヴィエの葡萄畑でした。
グレープフルーツ、フレッシュなハチミツ、火打石の凝縮感のある香りが、ミネラル・きれいなバナナ香により際立っています。
魚介類全般、フォアグラ、クリームソースを使った魚やオマール料理との相性が良く、チーズとの相性も抜群です。

**シャトー・マルテ
レゼルヴ・ド・ファミーユ**
〈赤〉750ml 【商品コード】 7037516 フランス

メルロー100%
約25haの畑はドルドーニュ河沿いの丘の斜面という理想的な場所にあります。ディレクターであるルイ・ミジャヴィル氏を筆頭に、ピオディナミ農法を取り入れ、摘芽、除葉、低収量等々、サンテミリオン格付けシャトーと同等に細心の注意を払って造られています。「家族の特別なワイン」という意味を持つこの赤ワインにはクロイチゴ、干しスモモ、トリュフの香りがあります。また、バランスもよく味わい深い、比類ないリッチさが口中を満たしてくれます。これからの季節、ご家族と過ごされる時の1本としてお勧めです。

家族で過ごす
ひと時に



**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

ネッピオーロ主体、シラー
アルバの中心地で5世代にわたり続く家族経営のワイナリーで、代々、信念を同じくする契約農家からの葡萄を使用してワイン造りを行っており、彼らの歴史と品質の高さは世界中のホテル・レストランなどで知られています。
このロゼートの商品名は創設者の孫で、5代目の名前でもある「ローゼー」から付けられました。ランゲ地区トレイン村に位置する自社畑から選抜されたネッピオーロとシラーから少量しか作られない希少なロゼートです。香り高く、フレッシュでスパイシーな味わいは魚介類のお料理をはじめ、幅広く合わせて頂けます。

家族で過ごす
ひと時に



Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



赤やがら Red cornetfish

長崎魚市では大サイズの入荷が始まりました。大きいものでは1尾2kgも有ります。良く肥っていておすすめです。五島列島からも入荷しており、鮮度は抜群です。冬季が入荷の最盛期です。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。ウロコ・腹取りの他、フィレ仕上げポーションカットも承ります。



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急便でのお届けです。(前日のオーダーで翌日出荷です) 赤やがら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



カクテルの他、お料理、デザートにも。

マスネ社 150 周年を記念 力強さとエレガンス、洗練されたオレンジリキュール ドンパチェロロワイヤルオレンジ

2020年にマスネ社150周年を記念して発売された、ドンパチェロロワイヤルオレンジ。フランス初のオレンジ果樹園の起源から着想を得られました。採れたてのオレンジの香りが広がります。

厳選したオレンジを浸漬・蒸留します。エレガントなりキュールにするために、一番苦いノートを取り除き、ドライのゼストとフレッシュのゼスト、スイートオレンジとビターオレンジ…異なる原材料から異なる留出物のアッサンプラージュが行われます。

職人の知識と経験により、オレンジのあらゆる芳香を網羅する個性的なりキュールとなりました。香りからは果実を感じられ、口の中ではゼストの芳香の力強さがオレンジの甘さと柔らかさの調和をとっています。力強さとエレガンスを持つ洗練されたオレンジリキュールです。

世界中で有名な「カミュ」の厳選されたコニャックが使われています。



「ドンパチェロ」は宮廷庭師の名前で、フランスで初めてオレンジの庭園を造りました。

ドンパチェロ
ロワイヤルオレンジ
【商品コード】 3210901 / 700ml
【アルコール分】 40%

Recommend



人気のグルメなプレミアムポテトチップ

トーレス “黒トリュフ” ビッグサイズ登場

お待たせしました!

スペインのプレミアムポテトチップス「トーレス」の人気フレーバー「黒トリュフ」に大容量125gサイズが登場。

トーレスは契約農場で収穫、厳選されたポテトのみを使用し、1枚1枚丁寧に作られています。「フォアグラ」「キャビア」などのグルメなフレーバーのラインナップがユニーク。

通常の40gの3倍以上の125g。小売りはもちろん、メニューのアレンジにもボリュームがあって使いやすいビッグサイズです。

トーレス黒トリュフポテトチップス

【商品コード】 292000111 / 125g 292000102 / 40g

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 (050) 3156-3088

大阪 〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4-8-2 TEL (06) 6242-7501 FAX (050) 3156-3096

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 (050) 3156-3088(※東京)

福岡 〒816-0872 福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2 TEL (092) 574-2270 FAX (050) 3156-3096(※大阪)