

arcane NEWS

VOL.15
2022.01

日々の調理に欠かせない調味料やオイル。

決して主役にはなりませんが、料理を引き立てる大事な存在です。お客様からも「沢山の種類の中からのオリーブオイルがお勧め？」という質問は多くあり、ブランドごとの特徴などを改めて検証してみました。

また他にも料理に欠かせない調味料などをご紹介します。

アルカンが扱う エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル

日常の調理に欠かせないオリーブオイル。

その中でもエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルは様々な風味や価格のものがあがり、きちんと選びたいもの。アルカンでも15種類のエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルがあり、どれが良い!とは一言では説明できないものです。

今回はアルカン専属シェフによるテイスティングを行いました。オイル選びの参考に。

説明文はメーカーによるもので、テイスティングの印象と異なる場合があります。

個人の感想なので、あしからず!



arcane 株式会社アルカン 専属シェフ 佐藤 旦拓

1992年に三國商事に入社後、ミクニ・グループの数々のレストランで14年間にわたり、部門シェフ、スーシェフ、シェフの他、新店舗立上げ業務を務めました。

現在は株式会社アルカンの専属シェフとして、製品テストや開発の他、レストランや業務店向けのレシピ提案や、デモンストレーション等の技術提供をしています。



コスタ・ディ・ロスマリーニ

インペリアの地で限定生産されており、その優れた品質はイタリアのオリーブオイルテイスター協会のテイスターによって保たれています。有名シェフが使用しているロスマリーニブランドのオイル。



テルレ・ボルマーネ

リグーリア特産品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もと、ユニークで高品質な商品がつけられています。アラン・デュカスとの協力関係のもと生まれています。



マンチャンティ

1952年、オリーブ栽培に良い条件が揃うウンブリア州サン・フェリチアーノで始まりました。イタリアで初めて伝統的なコールドプレス製法を復活させたオリーブオイルの権威アルフレッド・マンチャンティのメーカーです。

アントニオ・ロンバルド

シチリアの北西にあるペリーチェ谷のロンバルド農園でのオリーブ栽培は、1928年より3代に渡り現在では27haに3700本のオリーブの樹を育てています。この島の土壌と地中海式気候のもと、比類ない品質を誇り、土着の品種「ノチェラーラ・デル・ペリーチェ」はDOPに指定されています。

【マンチャンティ】

アフィオラート ※上澄みという意味

【商品コード】500ml / 4610201

■製法
コールドプレス

■品種
フラントイオ、レッチェノ、モライオーロ、アゴージア、ラジョーラ

強いオリーブの香りと、生野菜、アーモンド、花、フルーツの微妙な香り。フルーティで香り高く上品。



Chef's tasting

インパクトがあり、余韻が長いので、カルパッチョなどのアクセントに。酸味と合わせても良い。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥5,400

【マンチャンティ】

DOPウンブリア コッリ・デル・トラジメーノ

【商品コード】500ml / 4621004

■製法
コールドプレス

■品種
フラントイオ、レッチェノ、モライオーロ、アゴージア

香りは軽め。フルーティで生野菜やフレッシュな果実の香り。若干ピリッとする辛さ。口中で香りが長く持続。



Chef's tasting

キャラクターがはっきりしていて、甲殻類などと合わせると良い。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥4,100

【マンチャンティ】

EXV オリーブオイル

【商品コード】500ml / 4621002

■製法
コールドプレス
■品種
数種類をブレンド

クリューのように厳選はしていないバランス良く仕上げたオイル。



Chef's tasting

マンチャンティの中ではノーマル。サラダやドレッシングにしやすい。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥2,050

【ロンバルド】

フィオーレ・デル・ペリーチェ

【商品コード】500ml / 4651301

■製法
コールドプレス

■品種
ノチェラーラ・デル・ペリーチェ

深みのあるグリーン、フレッシュな香り。そしてアーティチョークやハーブが感じられるスパイシーな風味と程よい苦味。数々の国際的なコンクールで受賞しています。



Chef's tasting

とにかくフルーティ!華やかで柑橘を感じる。豆腐にも合いそう。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥2,800

**[コスタ・ディ・ロスマリーニ]
サンタ・キアラ**

【商品コード】750ml / 9985354

■製法
コールドプレス、フィルタリング
■品種
タジャスカ種 80%、他

オリーブは完熟しない段階で手摘みされる。繊細な香りで、フルーティな味。



Chef's tasting

スモーキーで大人っぽい。
ボワレしたシーフードに合う。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥3,660

**[テッレ・ボルマーネ]
アルビス**

【商品コード】500ml / 013102501

■製法
石臼でコールドプレス
■品種
タジャスカ種

初摘みのオリーブから絞られた。
フレッシュで香りが高く、深い味わい。



Chef's tasting

上品で優しいオリーブ感が好印象。テッレ・ボルマーネらしい穏やかさ。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥3,300

**[テッレ・ボルマーネ]
オパリーノ**

【商品コード】500ml / 013102701

■製法
石臼でコールドプレス
■品種
タジャスカ種

気候に恵まれたときのみ、晩春に収穫した実から作られた。
薄いゴールド色、繊細な香りとまろやかな風味の限定生産。



Chef's tasting

これも上品でクセが無いので、何にでも合う万能さ。深いオリーブの香り。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥3,500

**[テッレ・ボルマーネ]
リヴィエラ**

【商品コード】500ml / 013102301

■製法
石臼でコールドプレス
■品種
タジャスカ種

EVによって認定された手摘みのオリーブ使用。厳しい規定に則してプレスされたDOP（保護指定原産地表示）のオイル。



Chef's tasting

マイルドな辛味。全体的に繊細なのでドレッシングやマリネなどに使いやすい。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥3,800

**[テッレ・ボルマーネ]
ボルマーノ**

※森の守護神「ボルマーノ」に由来
【商品コード】500ml / 013102601

■製法
石臼でコールドプレス
■品種
タジャスカ種

タジャスカ種のもつ優しく甘い香りと、繊細なアーモンドの風味。柔らかな味わい。



Chef's tasting

スープやポタージュの仕上げに使うと、邪魔せず上品な風味付けになる。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥3,300

**[テッレ・ボルマーネ]
コロンビーノ**

※コロンビナ石の石臼で実を挽いていたことに由来
【商品コード】500ml / 013102103

■製法
石臼でコールドプレス
ノンフィルター
■品種
ミックス

搾ったオイルをノンフィルターで瓶詰め。濃い黄金色のやさしい味わい。



Chef's tasting

上品!!全てのバランスが完璧。爽やかな軽さ。

辛味	少ない	中	強い
青さ	少ない	中	強い
風味	軽い	中	重い
色味	薄い	中	濃い

希望小売価格：¥2,200

テイスティングをしてみても...

大きく分けると「マンチャンティ」はインパクト、土着感が強く特徴的な風味でした。イタリア料理に向くオリーブオイルらしさを感じます。加熱しても香りが残るでしょうね。トマト系にも合うと思います。
それに対して「テッレ・ボルマーネ」は繊細で上品。フランス料理に使いやすいと思いました。これは絶対仕上げ専用です。
「ロンバルド」「コスタ・ディ・ロスマリーニ」はその良いとこ取りで好きな人が多いと思います。

全てエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルなので風味豊かでどれをとってもレベルが高く、甲乙はつけられない難しさがありました。
また、オリーブの出来により風味は毎年変わるので来年には雰囲気が変わるでしょうね。特に今年はおリーブの出来が良かったと聞いていますので楽しみです。
ここに載せた種類はアルカンで定番のラインナップです。これ以外のオリーブオイルもありますので、よりマニアックなものをお探しの場合は担当営業にご相談ください。



参考

エクストラ・ヴァージン・オリーブオイルの基準

- オリーブの果実だけを原料とし熱処理・化学処理をしていない。
- 国際オリーブ協会の官能検査で認められたもの。
- 酸度は、0.8%以下であること。
- 世界のオリーブオイルのうち、エクストラ・ヴァージンオリーブオイルは約1割であると言われている。

美味しいオリーブオイルとは

- 【酸度】 オリーブオイルは鮮度を示す酸度の数値が重要です。酸度が低いほど高品質とされています。
- 【風味】 爽やかなものから、アーモンドのような香りがあるもの、苦味や辛味など様々な個性があります。用途により選ぶと良いでしょう。
- 【色】 製法により濁り具合が変わりますが、濃いゴールドやエメラルドグリーンが代表的です。

オリーブオイルの弱点

- 【光】 光があたると葉緑素が光合成され、酸化の原因になります。遮光になっているものや、黒いボトルの方がお勧めです。
- 【温度】 熱は大敵。温めすぎると劣化が進み香りが変わってきます。冷蔵所で保存してください。
- 【酸化】 オイルは酸化すると風味が落ちるので、開栓して2ヶ月程度で使いきるのが良いそう。

Monthly Recommend

★★★



フランス産ビネガーの代表的ブランド

ペルシュロン

ペルシュロンのビネガー&マスタードは、数々のレストランのキッチンでよく見つけることができる料理人には定番のブランドです。

1927年にフランス・ベルシー近郊で創業し、原料の厳選から最終的な精製段階まで、熟練した職人によって丹念なビネガー作りが続けられています。

1989年には国際食品品質セレクションで最優秀賞の栄誉に輝きました。1999年よりシャンパーニュの老舗ビネガーメーカー、シャルボノー・ブラバン社グループのメンバーです。

ビネガーの種類

ビネガー（酢）は糖質のある原料をアルコール発酵、酢酸発酵させたものです。世界にはその国特産の原料からつくられる様々な酢があり、ヨーロッパはワインビネガー、日本では米酢が多いのも納得です。

お好みにあわせて

8種類の特徴的なビネガーのラインナップを揃えています。

基本の「白ワインビネガー」「赤ワインビネガー」の他、シャンパンの製造過程のスパークリングワインからつくり、爽やかさと樽熟成のまろやかさがある「ランスビネガー」、シャルドネ種からつくりマイルドで少し甘味を感じる「シャルドネビネガー」など、お好みのものが見つかると思います。

500ml ラインナップ



(上段左から)

- ① 白ワインビネガー
【商品コード】 4430213
- ② 赤ワインビネガー
【商品コード】 4430212
- ③ シェリー酒ビネガー
【商品コード】 4430215
- ④ ランスビネガー
【商品コード】 4430222



(下段左から)

- ⑤ エストラゴン入り
白ワインビネガー
【商品コード】 4430210
- ⑥ ラズベリー風味
赤ワインビネガー
【商品コード】 4430208
- ⑦ バルサミコビネガー
【商品コード】 4430101
- ⑧ シャルドネビネガー
【商品コード】 4430237

Monthly Wine Selection

ソムリエが選ぶ 年末年始に合うワイン

関西学院大学経済学部卒業後、ヨーロッパ食品酒輸入商社、ワインのインポーターを経て2018年に(株)アルカンへ入社。余暇はワイン業界で一番上手いベジストを目指し、海外旅行交流をこよなく愛する。大阪を拠点に営業活動に邁進中。

福岡光紀 (株)アルカン ワイン営業部 営業
日本ソムリエ協会認定ソムリエ、WSET LEVEL3 (English)



ボランジェラ・グランダネ・ロゼ
〈シャンパーニュ〉750ml 【商品コード】 0702412



ピノ・ノワール68%、シャルドネ32%

偉大なる年に造られるプレスティージュ・キュヴェ「ラ・グランダネ」に、希少な区画から造る偉大な赤ワイン「コート・オーザンファン」を5%加えて造られています。それにより、上質なワインが醸し出す力強さが表現され、非常に優れた品質となります。薔薇の花束のような華麗さと清澄感が同居した、他に類を見ないスタイルで、長期熟成にも向いておりエイジングによる変化も大いに楽しめるシャンパンです。年末年始の華やかな時間をより優雅かつ格別のものにしてくれることは間違いないでしょう。

**ドメヌ シャンソン
ボヌ・ブルミエ・クリュ
バスティオン・ルージュ**
〈赤〉750ml 【商品コード】 172016416



ピノ・ノワール100%

フランス革命以前に創業し、ボヌでも1、2を争う歴史あるメゾン。その中でおすすめのこちらのワイン名は、シャンソンが自社畑のブルミエ・クリュを熟成させるカーヴの名前に由来します。このキュヴェは、ボヌの丘にあるシャンソンが所有する主要なブルミエ・クリュをブレンドして造られ、言わばシャンソンの自社畑のオルスター。ブラックベリーの香りにスパイシーなニュアンスが混ざり合っています。複雑で深みがあり、ふくよかなストラクチャー。豊かなタンニンが全体を引き締め、白身の肉、ローストした肉、ジビエなど幅広いお料理にぴったりです。



**ドメヌ シャンソン
ペルナン・ヴェルジュレス
ブルミエ・クリュレ・カラドゥー**
〈白〉750ml 【商品コード】 172007417



シャルドネ100%

フランス革命以前に創業し、ボヌでも1、2を争う歴史あるメゾン。その中でおすすめのこちらのワインの畑はあの有名なコルトン・シャルルマーニュにほど近い丘の中腹にあり、同じ土壌、同じ標高です。唯一異なるのは「カラドゥー」が東向きである点です。例外的なテロワールをよく映し出したこちらのワインはミネラル感ある心地よい香り、ヨードの感じられるフィニッシュで、うまみのある甲殻類、魚料理によく合い、特にオマール海老にぴったりな特別なワインです。

**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】 8334717



バルベラ100%

フィデスはラテン語で「信頼」や「信念」の意味。パローロの有名な畑「オルナート」の近くに位置する畑で育てられたバルベラを使用している為、別格のバルベラ・ダルバとなっています。新鮮な熟した果実、スパイスなどの繊細な香りとしっかりとしたタンニン、そしてこの品種の持つさわやかな酸味があり、稀有な長期熟成型ワインともなっています。カツレツ、鶏肉や豚肉を使ったソテーまたはブリの照り焼きなどの和食とも良く合います。より良い信頼関係を築きたい大切な方と一緒に楽しみ下さい。



Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材

平スズキ Blackfin seabass



日本固有種です。スズキとの見分け方は、体高や尾柄高が高いところです。名の由来はスズキに比べて平たいからです。スズキに比べ入荷量は少なく高級魚です。上品な白身の肉質です。刺身で食べると肉質はしっかりとして甘みと旨味を強く感じます。加熱するとふっくらと仕上がりが、脂がのっているので豊潤で、スズキとは違った食感です。この時期が比較的手に取り易いので是非お試しください。

イメックスのインスタグラムを始めました！
市場や加工作業をアップしています。



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)
平スズキ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

DFG 使いやすい、華やかに DGF ナパージュ

DFGはフランスの製菓材料の専門業者で、小麦粉やクーベルチュールから、絞り袋まで、製菓に関わる素材のほとんどを扱っています。30年に渡りプロのパティシエと一緒に開発・セレクトし、各メーカーと選りすぐりのDFGブランド商品を作り、世界中のパティシエからの確実な信頼を集めています。

テーマケーキやムース、タルトの表面にかけて、つややかな光沢を出すためのナパージュ。華やかさがアップし、乾燥から守ってみずみずしさをキープできます。10～30%加水して、加熱してご使用ください。刷毛で塗ったり、ピストレしてご使用いただけます。溶けやすさや使いやすさが評判です。



- ・ナパージュ ブロンド 【商品コード】 6kg / 1504212
- ・ナパージュ ヌートル 【商品コード】 7kg / 1504205
- ・ナパージュ ルージュ 【商品コード】 7kg / 1504202
- ・ナパージュ アブリコ 【商品コード】 7kg / 1504204
- ・ナパージュ フレーズ 【商品コード】 7kg / 1504203



Recommend



「海のキャビア」と呼ばれる塩 カマルグ フルール・ド・セル



フルール・ド・セル

- 【商品コード】
125g / 紙筒・コルク蓋 / 6802301
250g / PET・アルミ蓋 / 6802302
1Kg / 紙筒 / 6802304

カマルグは南フランス・地中海沿岸に広がるフランスを代表する塩の生産地です。雨が少なく日照時間が長い気候を生かして古代ローマ時代から塩が作られています。

フルール・ド・セルは春から夏にかけて太陽と風で海水を凝縮させ、7月～8月のたった1ヶ月間だけ、塩が結晶化するので手作業で収穫しています。天然のミネラルと他の成分と共に、最大10%の水分を含んでおり、不揃いの大きさや湿気により口の中で溶けるスピードが異なり、塩味が口の中で緩やかに長く持続することになります。

複雑なミネラルのフレーバーとカリカリした食感で一度使うと欠かせなくなります！調理に使うのはもったいないので、仕上げ用にお使いください。