

# arcane NEWS

Vol.14  
2021.12

年末年始は贅沢で華やかな食材が活躍する季節。永遠の高級食材、トリュフとフォアグラは今や高級レストランだけではなく一般的な飲食店でも見かけるようになりました。しかし今も特別な食材として、冬を彩ってくれます。華やぎに欠かせないシャンパーニュ ボランジェの新商品や、魚の王様クエなど豪華ラインナップです。

## 冬の喜び 自然の恵みが詰まった 黒トリュフ



### ヨーロッパ産黒トリュフ（メラノスポラム種）

【商品コード】08402501

※受注発注商品のため、担当営業にお問い合わせください。

黒トリュフは非常に高価で貴重な冬の季節を彩る食材です。シーズンはヨーロッパでは1月～2月が最盛期になります。外観がダイヤモンドカットのようにデコボコしていて、色は熟成すると表皮、中身ともに黒くなり、白い筋は収穫末期には消え、加熱によっても消えます。

### 謎に包まれたトリュフ

トリュフは樹木の根に共生して、樹木から栄養をもらってできるキノコです。トリュフが共生できる樹木はオークやブナで、地中で孢子が溶け出るか、動物に食べられて孢子が散布し、菌が根差したところで形成されるのです。

1970年代から人工的栽培する研究がされており、菌根の苗木を植えたりしていますが、未だに科学的な栽培方法が明確に解明されていないため、大量に生産できず希少性が高いのです。将来的には大量生産されて値段が下がることもあるかもしれませんね。

### 黒トリュフの調理は…

最もトリュフの香りを感じるのには、料理にフレッシュトリュフをすりかけること。加熱する際は40℃以下の低温で調理するのが重要。香りが揮発性の為、香りを閉じ込める料理がおすすめ。



アルカンのトリュフ  
サプライヤーに  
聞きました。

#### Q. フレッシュトリュフの保存方法は？

A. キッチンペーパーで一つずつ包み、密閉容器に入れ冷蔵庫で保存。

#### Q. フレッシュトリュフの賞味期限は？

A. 約7～10日、保存が可能。柔らかくなってきたら冷凍して。

#### Q. フレッシュ/瓶詰め/冷凍…品質の違いは？

A. 一番の違いは「テクスチャー」。冷凍は加熱が必要。冷凍・瓶・缶は、香りは保たれている。

#### Q. 一皿にどのぐらいのトリュフを使うべき？

A. 少なくとも一人あたり10～15g。それ以下では、トリュフの香りを楽しめない。

### こんなトリュフ関連商品も…



お好みのチーズに挟んだり、贅沢にトリュフたっぷりのサンドイッチに。

#### トリュフジュース 200g

【商品コード】123000004

フランス産黒トリュフ（メラノスポラム種）の風味がストレートに感じられるジュース。合成香料、防腐剤不使用。ソース、出汁、その他様々な料理に使えます。



エッグ料理にトリュフの風味を加えて特別なランチに。

#### エクラ・ド・トリュフ 50g

【商品コード】123000007

フランス産の黒トリュフ（メラノスポラム種）をベースに、その風味をさらに引き立たせるため、ごく少量の塩とコニャックを加え殺菌してあります。加熱調理をする必要がなく本物のトリュフの味わいを手軽に料理に加えることが出来ます。



## EVENT REPORT



### 「白トリュフ」をテーマにアルカン・アカデミー開催

アルカンが主催する勉強会「アルカン・アカデミー」が10月26日に開催されました。40年以上にわたり、日本における欧州の食文化を支えているアルカンが食材を通じてシェフの交流、技術の伝承、レストランの発展の一助になることを目的としております。第1回はベージュ アラン・デュカス 東京の総料理長小島景シェフをお招きし、「白トリュフ」をテーマに2品のデモンストレーションと、食材への思いやエピソードを披露頂きました。今後もテーマを変え開催する予定です。ご期待くださいませ。

## Monthly Recommend

★★★



## フォアグラの専門家に聞く ルーリエ フォアグラ

ルーリエの専属シェフとして、日々、日本やアジアのレストランに  
フォアグラ調理のアドバイスやレシピ提案をしているヨハンシェフに、フォアグラについて聞いてみました。

## ルーリエ フォアグラの利点は何でしょうか？

ルーリエのフォアグラは急速冷凍が最大の特徴です。パイオニアとして研究を重ね、見た目にも均一で、安定的な料理人の為のフォアグラです。フランスの農家541軒の農業協同組合からなり、リスク分散のため2県23の地域で生産されているため安定的な供給と、数量が確保できるため、品質の良い商品だけを厳選して販売することが出来るのです。また「ホール」の他、「エスカロップ」や「処理済み」「テリーヌ」など幅広い商品があるのは、調理時にロスが無く、使いやすいように考えて作られています。まさに料理人の為のフォアグラなのです!!

## 最近のフォアグラ料理のトレンドは？

フォアグラは濃厚な美味しさが魅力のひとつではありますが、全体的にライタさが求められるようになってきました。その中で最近、日本で増えている調理方法は「ポシェ」「ポシェ&ソテー」です。出汁やブイヨンで煮ることで余分な脂を落とし、フォアグラに出汁を含ませることで軽さと旨味を味わうことが出来ます。ポシェだけでも良いし、ポシェした後にソテーする方法もあります。



## オススメの調理法「ポシェ」の魅力を教えてください

まずは食感。出汁を含ませることで豆腐のような柔らかで滑らかな食感になります。日本人はヨーロッパ人に比べて特に食感に敏感なのでとても合うと思います。

次に味わいが魅力です。私は昆布や鰹節など和風出汁を使うことが多いですが、フォアグラの味と旨味のマリアージュで、フォアグラの甘さが引き立ち、素晴らしいと感じています。

フォンドヴォーを使うと肉の感じが加わり力強くなりますので、使う出汁によって幅広い味わいを表現できるのは面白いですね。また、脂っぽさが抜け

るので最後まで美味しく食べることができるのも良さだと思います。ちなみに、余分な脂が出汁に落ちるので、ポシェした後は網焼きもできますよ。串焼きやバーベキューにもフォアグラが使えるのはポシェだからこそですね。レストランの仕込みにも便利だと思います。ポシェしておけば、3日間保存できるので、ソテーするだけ、テイクアウトでも温めるだけで出せるのでお勧めです。また、水分を含むので縮むこともなく、半分にカットして少量にしても満足感があり、コストカットにも役立ちます。

## 調理のアドバイス

方法は2つ

- ①70~80℃の出汁に冷凍エスカロップを入れ、約7~8分ポシェします。中心温度が50~60℃になったら引き上げます。室温で冷まし、出汁と一緒に真空すると3日間冷蔵保管できます。
- ②真空袋に冷ました出汁と冷凍エスカロップを入れ真空します。袋のまま、64℃で6分加熱し、室温→冷水→氷水の順に冷やすと3日間冷蔵保管ができます。バンケットなど大量調理に。



表面をソテーする際は温めたフライパンで両面を30秒ずつ焼きます。その際、オイルや粉は不要です。分からない点がありましたら、お気軽にお問合せください!

ルーリエ専属シェフ  
ヨハン・ダコスタ

フランス・マコン出身。フランスで数々の星付きレストラン、ホテルで修行を重ね、豪州や北海道のレストランにてシェフを務める。2018年よりルーリエ入社。強い熱意と創造力で、日本・アジア各国の料理人に、フォアグラ調理の技術を伝えている。

## 代表的なルーリエ商品

ホットシステム急速冷凍  
フォアグラ・ド・カナール

鴨の体温が残る段階で2時間以内に急速冷凍するため、加熱時に脂の流出が少ない点が特徴です。



**エスカロップ**  
【商品コード】  
60~80g×15枚 / 0151036  
40~60g×20枚 / 0151015  
25~40g×30枚 / 0151018



**グランド・キューヌ**  
【商品コード】  
400~550g / 0151011



**レストラシオン**  
【商品コード】  
550~700g / 0151012

## テリーヌ

スライスしてそのまま使えます。ロスもなく丸ごと使えます。



**アンティエ**  
【商品コード】  
1kg / 00110601

フォアグラの血管取り後、調味して型入れし、加熱したテリーヌ。濃厚で本格的な味わい。



**ブロック**  
【商品コード】  
500g / 00110617

リキッド状にしたフォアグラを調味し、容器に入れ加熱。アンティエの塊入り。





## Monthly Recommend

★★★



数量限定  
新発売

CHAMPAGNE  
**BOLLINGER**  
MAISON FONDÉE EN 1827

エシカルファーミングから生まれた

## ボランジェ ベー・トレーズ

ボランジェは、2012年シャンパーニュメゾンとして初めて、そして農業分野においては2番目の早さでフランス農業食料省による環境保全農業規格「環境価値重視認証 Haute Valeur Environnementale (HVE)」を取得しました。

さらに、2014年にはサステナブルなブドウ栽培事業者に与えられる「Viticulture Endurable en Champagne (VEC)」にシャンパーニュメゾンとして初めて認定されたボランジェは、「環境価値の高いワインの造り手」であり続けることを目標に掲げ、サステナブルなブドウ栽培とワインの醸造を可能にする技術の革新、そして、一切の妥協を排したこだわりの品質の両立に取り組んできました。

HVE 認証の畑から収穫された2013年産ピノ・ノワールを用いた<ベー・トレーズ>は、ボランジェの環境価値向上に対するステートメントとも言うべき、特別なヴィンテージシャンパーニュです。

### 冬の輝きをたたえた、 フレッシュでピュアな味わい

洗練されたシトラスやイエローフルーツのアロマと、その奥に香るタルタタンやフレッシュアーモンドのグルマンノートが特徴。口に含むと凛としたミネラルが感じられ、雪に覆われたモンターニュ・ド・ランスの静謐な大地を想起させます。ピノ・ノワール100%のピュアな味わいが楽しめる、冬の輝きをたたえたワインです。

#### テクニカルデータ

- ヴィンテージ ..... 2013年
- ピノ・ノワール ..... 100%
- グランクリュ ..... 92%  
ブルミエクリュ ..... 8%
- ドザージュ 6g/l
- 澱の上で7年熟成
- 職人の手によるルミューアージュ  
とデゴルジュマン

### ボランジェ ベー・トレーズ (B13) エシカルギフトボックス

【商品コード】00700813  
希望小売価格 20,000円 (税抜)

## Monthly Wine Selection

### ソムリエが選ぶ 今月のおすすめワイン

年末の  
泡もの需要に



#### ボランジェ 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%

ボランジェ・ロゼは、親密な一時を彩ります。ロゼシャンパーニュは前菜、魚、お肉と幅広いお料理との相性が良く万能。またイチゴなどベリー系の甘さ控えめフルーツ多めのタルトに合わせても良いかと。お勧め温度帯は10~12℃。映画のような時間をボランジェスタイルでお楽しみ下さい。



トリュフ・  
フォアグラに  
おすすめ



#### シャトー ピション ロングヴィル バロン 2014

<赤> 750ml 【商品コード】07001614



カベルネ・ソーヴィニヨン80%、メルロー20%

秋も深まり冬支度真っ最中のこの頃、恋しくなる高級食材。高級食材といえは、トリュフ、フォアグラ、キャビアが代表ですが、トリュフ、フォアグラに負けないお勧めワインとしてボルドーワインはいかがですか。メドック 格付け第2級。トリュフの土やキノコの香りと合わせると最上の組み合わせ間違いなし。

#### ピオ チェーザレ バローロ DOCG 2017

<赤> 750ml 【商品コード】08333117



ネッピオーロ100%

イタリア代表として、トリュフに合わせたいワイン。トリュフはキノコ類のエッセンスを凝縮した香りに土や森を想像します。合わせるワインの特徴としては、紅茶、森草、土、キノコ、木の皮など香りとの相性が良いです。おすすめのパローロの品種、ネッピオーロはタンニンのバランスも絶妙です。優雅な一時を、大ぶりのグラスでゆっくり時間をかけてお楽しみ下さい。

トリュフに  
おすすめ



#### ドメヌ ポール ブランク ゲヴェルトツラミネール “フルシュテンタム”

ヴァンダンジュ タルディヴ 2009  
<白・甘> 750ml 【商品コード】07401109



ゲヴェルトツラミネール100%

上質なファアグラの脂の甘みと上品なワインの甘みのマリージュ。フォアグラに合わせるワインとしては、外せない甘口白ワイン。はちみつのような上品な香り、熟したフルーツのような甘みが口いっぱいに広がります。時間とともに変化が楽しめるワインですので、メイン料理からデザートまで。食後の楽しみとして少し苦みのあるクレームブリュレと合わせて大人の時間を楽しんでみては。

フォアグラに  
おすすめ



## Monthly Seasonal Fish

### プロを刺激する日本の食材



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。

### クエ Longtooth grouper

ハタ類中もっとも美味とされ、九州のアラ料理には欠かせない高級魚です。捨てるどころはなく、内臓や皮もすべて食べられます。よく脂ののった身質は魚ではなく肉かと思うほどの食感です。熟成させた味は旨みに富み、まさに魚の王様です。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。

イメックスのInstagramを始めました！  
市場や加工作業をアップしています。



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)  
クエ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



アラン・デュカスが認める M.O.F. パティシエ

### アンジェロ・ミュザによるオペラのチョコレートレシピ

パリ屈指のラグジュアリーホテル「ブラザ・アテネ」。アラン・デュカス氏の指名を受け、シェフエグゼキュティブパティシエを務めるM.O.F.パティシエのアンジェロ・ミュザ氏は、オペラのクーベルチュール「カルパノ」のアロマに感銘を受けてから、オペラの魅力を発信するアンバサダーを務めています。

カルパノ 1.5kg (70%) (62%)

【商品コード】 70%/638001001  
62%/638001006

ナッティーでスパイシーな香りが強く、他に類を見ない濃厚で長い余韻が特長。ベネズエラ産クオリオ種使用。



#### オペラへの想い

アンジェロは自身の本でオペラの創業者オリヴィエと、息子のニコラについて以下のように語っています。

長年、オリヴィエとコラボレーションを行ってきました。彼はチョコレート稼業のヴァローナの家生まれ、根気よくチョコレートを研究し続け、私たちパティシエの発展に大きなインパクトを与えてくれる存在です。

オペラ社は常に最先端で、フルーティ、フレッシュ、強さのあるカカオ豆のアロマを、最適な焙煎で最も素晴らしい風味を引き出しています。

ニコラのチョコレートへの探求心は人とは違って、容易に成し遂げられるものではありません。彼の作るクーベルチュールは、チョコレートを熟知しなければ表現できない作品です。

アンジェロ・ミュザの  
レシピ公開中!



レシピは  
こちら



## Recommend

MY BEST  
GRANOLA  
TOKYO

保存料、着色料を使わず、素材の味を活かした

### マイベストグラノーラ

“カラダの為に本当に摂りたいものを美味しく”をコンセプトに 2013年に東京で創業したマイベストグラノーラ。

国内で手作りで製造しています。国産のさとうきび糖や、有機素材を使用しており、市販のものとは一線を画した高品質なグラノーラです。朝食メニュー、デザートでのご使用で、手間なく、キャッチーなメニューが出来上がります。また、ドライフルーツなどを入れていない、シンプルなグラノーラもありますので、お店でフルーツなどをトッピング頂ければオリジナルの商品としてお使いいただけます。



※小売商品もご用意しております。お店での販売も可能です。

※その他、ピーカンナッツを使ったナッツ菓子もご用意しております。

#### グラノーラ オリジナル

【商品コード】  
1kg/491000007

ピーカンナッツとカレンツ、ベース具材のひまわりの種、ココナッツ、アーモンドスライス等。



#### シンプル グラノーラ

【商品コード】  
1kg/491000026

オーツ麦、ひまわりの種をほんのり甘く焼き上げました。



arcane

株式会社アルカン

<https://www.arcane.co.jp/>

東京 〒103-0014

大阪 〒530-0034

名古屋 〒460-0008

福岡 〒816-0872

東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング4F

大阪府大阪市北区錦町4-82

愛知県名古屋市中区栄1-7-34 盛田ビルディング5F

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)