

arcane NEWS

VOL.16
2022.02

今や冷凍パンの一大ブランドとなった「ブリドール」。日本国内のレストランでもバゲットや食事パンは既に広くお使いいただいています。

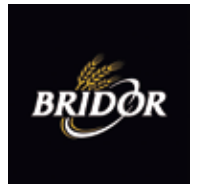
今回はブリドールのクロワッサン・ヴィエノワズリーのこだわりをご紹介します。フランス産の小麦とバター、フランスの空気をまとい、幸せな香りを漂わせるヴィエノワズリーは魅力たっぷりです。

世界のホテルが使う フランス産ブリドールのヴィエノワズリー



ブリドールはフランス・ブルターニュ地方で高品質なパンを製造している冷凍パンのトップメーカーです。

フランス国内外からも高い評価を受け、世界各地の星付きホテルや、レストランでも広く愛用されています。またブリドールが展開する「ブリオッシュ ドーレ」はフランス国内に約300店舗を構え、国民的ベーカリーとして広くフランス人の心に刻まれています。



バターにこだわった幅広いデニッシュ類

ブリドールのデニッシュはホイロ（発酵）済で、ドリユール（卵塗り）済なので、解凍して焼成するだけでツヤのある美しい焼き色を付けることができます。

バターにこだわり「シャラン・ポワトゥー AOPバター」もしくは「100%ヨーロッパ産発酵バター」を使用しているため、安定した品質で安心してお使いいただけます。

幅広い品ぞろえ

デニッシュ系からハード系まで幅広い商品があります。クロワッサンだけでも6種あり、AOPバターのもの、リーズナブルなもの、大きさもミニから大きいものまであります。

ラロス、ルノートルの監修レシピなど

M.O.Fのフレデリック・ラロス氏や、ルノートルのブーランジェ・マスターがレシピを開発したお墨付きのラインナップがあります。



AOPバターやファインバター

ヴィエノワズリーに使用するバターはシャラン・ポワトゥー産AOPバター、または水分の少ないファインバターを使用しています。



ファインバターとは

70%以上生乳を使用し低水分の発酵バター。水分が少なく融点が高くなり使いやすいのが特徴。融点が高いため焼成しても生地中にバター成分が焼き残りやすく、濃厚な風味を感じられる焼きあがりになります。

添加物を加えていないフランス産小麦

小麦粉は、添加物を加えていないフランス産のみを使用しています。長年パートナーシップを組む小麦農家から仕入れ、厳しいチェックを行っています。

職人が作るのと同じ工程で製造

大量生産とは異なり、長時間低温発酵させることで小麦の旨味を引き出します。

アレンジメニューも可能

解凍したデニッシュ生地の焼成方法を工夫することで、幅広いアレンジが可能です。しっかりと解凍させた方がよく膨らむので、解凍具合が調理のポイントです。

Arrange 01 解凍したクロワッサン生地をワッフルメーカーで焼成



半解凍の時にスライスし、具材を挟んで焼成。



焼成後、お好みのソースとあわせて。

Arrange 02 解凍したクロワッサン生地をプリン型で焼成



表面にカソナードをかけて焼成。

Arrange 03 解凍したパン・ア・ラ・クレームを油で揚げる



油から引き揚げてすぐに砂糖をまぶす。

ブリドール 商品一例

ヴィエノワズリー系

種類・サイズが豊富。ミニサイズが人気

ミニ・クロワッサン “エサンスィエル”

【商品コード】341034840



原材料にこだわりながらもバターの使用量を抑えたためコストパフォーマンスに優れている。

	1個あたり 25g
	解凍 約20分
	焼成 165~175℃ 12~14分
	入数 225個(3袋)

ミニ・パン・オ・ショコラ “エサンスィエル”

【商品コード】341034853



原材料にこだわりながらもバターの使用量を抑えたためコストパフォーマンスのよいミニ・パン・オ・ショコラ。

	1個あたり 25g
	解凍 約20分
	焼成 165~175℃ 12~14分
	入数 250個(2袋)

ミニ・パン・オ・レザン

【商品コード】341032183



カスタードクリームとレーズンがたっぷり入ったフランスの伝統的なデニッシュのミニサイズ。朝食、ピュッフェ、ティータイムに。

	1個あたり 30g
	解凍 約20分
	焼成 165~175℃ 12~14分
	入数 260個(4袋)

ミニ・パニエ・ポムタタン

【商品コード】341034465



キャラメル風味のりんごのコンボートをフィリングしたパニエ(かご)形デニッシュ。

	1個あたり 40g
	解凍 約20分
	焼成 165~175℃ 12~14分
	入数 100個(2袋)

ミニ・克蘭ベリー・ツイスト

【商品コード】341032156



色鮮やかでほどよい酸味の克蘭ベリーをカスタードクリームとともにツイスト状に巻きあげたデニッシュ。

	1個あたり 30g
	解凍 約15分
	焼成 165~175℃ 12~14分
	入数 100個(2袋)



ハード系

バケットやプチパンなども幅広く揃います

バケット エサンスィエル

【商品コード】341034790



ラベルルージュ小麦粉を100%使用したフランスの定番バケット。

	1個あたり 280g
	解凍 約15分
	焼成 200~210℃ 10~12分
	入数 25個(1袋)

バケット・トラディション

【商品コード】341034470



バリのブーランジェリーの真髄。大きなクーブが特徴。パリッとしたクラストとしっとりしたクラムのコントラストが楽しめます。

	1個あたり 280g
	解凍 約15分
	焼成 200~210℃ 10~12分
	入数 25個(1袋)

ミニ・バケット・フィヌドール(ルノートル)

【商品コード】341034473



上品でエレガントな形のミニバケット。香ばしく素朴な味わいがどんなお料理にも合います。

	1個あたり 45g
	解凍 約10分
	焼成 200~210℃ 6~8分
	入数 50個(1袋)

プレーン・ロール

【商品コード】341034921



バケット同様にクーブの入ったミニパン。食事パンとして幅広く好まれる食感とサイズ。ラベルルージュ小麦粉100%使用。

	1個あたり 40g
	解凍 約10分
	焼成 200~210℃ 6~8分
	入数 200個(1袋)

パン・オ・フィグ(ラロス)

【商品コード】341034230



小麦粉と石臼挽きのライ麦全粒粉に、大きめにカットしたドライフィグを全体の14%混ぜ込んで焼き上げたいちじくパン。フォアグラ、チーズで、タルティーヌやカナッペにも。

	1個あたり 330g
	解凍 約30分
	焼成 200~210℃ 16~18分
	入数 26個(1袋)



Monthly Recommend

★★★

2022年2月
発売予定



贅沢にハンドメイドで造られるまさに芸術品、
高貴な香り華やぐクラフトスパークリングティー 日本初上陸

「リュセロ」&「ブロ」 by コペンハーゲン・スパークリング・ティー・カンパニー

ノンアルコールのクラフトスパークリングティー「リュセロ」「ブロ」の2アイテムを日本で初めて発売いたします。

世界にかつてない新たな飲料カテゴリーの誕生

北欧を代表するソムリエ、ヤコブ・コセンバ氏が造り出したのは、コセンバ氏自らが世界から厳選した十数種類の茶葉をそれぞれ抽出し、ブドウ果汁などボタニカル素材を加えてハンドメイドで造り上げるノンアルコールのクラフトスパークリングティーです。

世界での評価

2017年に発売されると瞬間に世界で評判となり、ワールド・ヴィンバレージ・イノベーション・アワード2020、ノンアルコール・ドリンク部門にて最優秀賞(リュセロ)と優秀賞(ブロ)を獲得。そして現在、世界23カ国以上、45以上のミシュラン星付きレストランで愉しまれています。



デンマークベストソムリエ、北欧ソムリエ
チャンピオンシップ最優秀賞等、数々の功
績を持つ味覚のプロフェッショナル
ヤコブ・コセンバ

華やかな香りをまとった
奥深いココの辛口



リュセロ LYSERØD

- 味わい：辛口
 - ブレンド：烏龍茶、ハイビスカスティー、白茶、ブドウ果汁他
 - 甘味料、着色料不使用
- 11種類のピオの茶葉を個別に抽出したティーをブレンド。貴重な白茶のシルバー・ニードル由来の上品な甘味と2種の異なる烏龍茶から感じる奥深いココ、ハイビスカスティーやブドウ果汁由来のフルーティーな香りが絶妙に融合し、まるでワインの様な複雑味が感じられる。華やかに香り立つドライな大人の味わいです。

【商品コード】28700101
【希望小売価格】3,200円（税抜）

高貴なフローラルアロマひろがる
柔らかな甘さ



ブロ BLÅ

- 味わい：やや辛口
 - ブレンド：ブドウ果汁、白茶、ジャスミンアロマ緑茶他
 - 甘味料、着色料不使用
- 13種類のピオの茶葉を個別に抽出したティーをブレンド。「茶王」の異名を持つ高貴なシルバーニードルは贅沢に3種類使用し滑らかさを演出。ジャスミンやシトラスがアロマティックに香る緑茶、5種類の異なるココ深い紅茶とブドウ果汁がボトル熟成を経て調和。気品あふれる香りと共に、柔らかな甘味や長い旨味の余韻が感じられます。

【商品コード】28700102
【希望小売価格】3,200円（税抜）

Monthly Wine Selection

パンやデザートと相性の良い、
アフタヌーンティーにおすすめのワインをセレクト



ラングロワ=シャトー
クレマン・ド・ロワール
レクストラ・パー・ラングロワ
〈白・泡〉750ml 【商品コード】8281700



フランス

シュナン・ブラン60%、シャルドネ40%

フランスロワール地方、シュナン・ブラン、シャルドネのみを使用したブラン・ド・ブランのスパークリングワイン。瓶内熟成12か月。
華やかなアフタヌーンティーの乾杯に最適。またクロワッサン、パン・オ・レザンなどのデニッシュとの相性もとても良いです。

ブランカア
トレIGT ロッソ・トスカーナ
〈赤〉750ml 【商品コード】8330419



イタリア

サンジョヴェーゼ80%、メルロー10%、カベルネ・ソーヴィニオン10%

イタリアトスカーナの赤ワイン。3つの品種、3つの畑が名前の由来。味わいはエレガントで豊かな質感があります。チャパタを使ったパニーニやローストビーフのサンドイッチなどによく合います。



シャンソン
ヴィレ・クレッセ
〈白〉750ml 【商品コード】172002418



フランス

シャルドネ100%

フランスブルゴーニュマコネ地区の白ワイン。ミネラル感があり、フレッシュな味わいが特徴。ブティファールや、バゲットを使ったハム&チーズのサンドイッチなどに最適です。

ピオ・チェーザレ
ローゼー・ランゲDOC
〈ロゼ〉750ml 【商品コード】8336720



イタリア

ネッピオーロ主体、シラー

イタリアピエモンテのロゼワイン。ランゲ地区トレイゾ村で栽培されたネッピオーロとシラーから造られたロゼワイン。しっかりとした骨格と琥珀を帯びた美しい色合いが特徴。ショボン・ボムやシナモンロール、マカロン、クッキーなどのデザートとの相性は抜群。輝きのある美しい色合いで気分も高揚！



Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材 日本の食材

赤マテ貝

赤マテ貝は長崎県佐世保市針尾の名産品です。マテ貝は砂浜で獲れるのに対し、赤マテ貝は海で獲れます。大きさは殻長約11cm、殻高約2cmで1個約15gです。一束は約10本です。身に旨みがあり、プリプリとした食感。毎年2月～4月頃までの短い期間の入荷ですのでこの機会に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。



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)
赤マテ貝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



代々木上原 アステリスク 和泉シェフによる オペラ& マスネのレシピ

cotta
公式Instagram
はこちら 



cottaのInstagramにて「アステリスク」の和泉シェフにオペラのチョコレートの香りを活かしたエアリーな食感のケーキをデモンストレーションして頂きました。

ふわふわのシフォン生地、フランボワーズのジュレ、ショコラムースの3層が口の中でとろけます。オペラのカルパノとディボ、2種類を使うことで味の深みがあり、間にマスネのオードヴィー・フランボワーズを加え華やかなケーキです。是非ご参考にしてください。

- ・ シャンティ ショコラ
- ・ クレーム ショコラ レジェール
【商品コード】 638001001 / 【オペラ】 カルパノ 70%
【商品コード】 638002002 / 【オペラ】 ディボ 40%
- ・ ジュレ ルージュ
【商品コード】 3210101 /
【G.E.マスネ】 オードヴィー・フランボワーズ・ソヴァージュ 40°



Recommend

便利で安心な個包装シュガーを。

コーヒーシュガーの世界的定番「ラ・ペルーシュ」

カフェの定番「ペルーシュ」のキューブシュガーは不揃いな形が素朴で可愛く、世界的なロングセラー商品です。キャラメルやバーボンバニラのような香りでコーヒーや紅茶に風味を加えます。感染が気になる今は個包装が便利で安心。ペルーシュでは2タイプの個包装があります。



スティックシュガー

【商品コード】 スティック 1.2kg / 2401401

お好みの量に調整できるので「チョット」だけ甘さが欲しい方にも使っています。



キューブ (ブラウン)

【商品コード】 2.5kg / 2401512

ゆっくりと溶けるので、甘さの変化しめるキューブタイプ。100年以上の定番です。



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4-82 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)