

arcane NEWS

Vol.17
2022.03

春は様々な野菜が季節の訪れを教えてください。

その中でも我々アルカンが特に春を感じるの「ホワイトアスパラガス」。今年もそろそろ入荷が始まります。

いまは国内でも立派なホワイトアスパラガスが生産されていますが、ヨーロッパ産はやはり味わいが違うので、本場のテロワールを！

瑞々しい春の味覚 ホワイトアスパラガス



ホワイトアスパラガス前線

ヨーロッパではホワイトアスパラガスの収穫場所が北上していきます。スペインから収穫がはじまり、フランス、ベルギー、オランダ、ドイツへと移動していきます。それを「ホワイトアスパラガス前線」と呼び、まさに日本の桜前線のようなものですね。



惜しみない手間と芳醇なテロワールが生む ホワイトアスパラガス

日光をいっぱい浴びて育つグリーンアスパラガスに対して、ホワイトアスパラガスは「黄金のホワイト」と称される美しい色を保つため、土を盛り日光が当たらないように大切に栽培されています。そして春直前から晩春にかけて収穫されます。これ故、春を感じさせる貴重な食材なのです。

人の手で一つ一つ土を被せて日光に当たらないようにして白くしているので、当然、多大な労力とコストがかかるのですが、ホワイトアスパラガスの為にはそれを惜しみません。

国産では味わえない、ヨーロッパのテロワールのもと、時間をかけて栄養をたっぷり吸い上げた、甘みとほろ苦さのバランスの取れたホワイトアスパラガスならではの味わいです。

ホワイトアスパラガス

【商品コード】約1kg 05603101

Mサイズ：直径16~22mm

Lサイズ：直径22~26mm

LLサイズ：直径28mm以上



La Bécasse 渋谷シェフに聞く ホワイトアスパラの魅力



オーナーシェフ 渋谷 圭紀シェフ

1961年大阪生まれ。
'80年に渡仏し「ポール・ボキューズ」「ジョエル・ロブション」「アラン・シャペル」ほか各地で料理を学び帰国。
'90年「ラ・ベカス」をオープン。
'93年「ルレ・エ・シャトー」
'95年グランシェフの会「ラ・グランド・ブル・ドゥ・モンド」に加盟。

改めてホワイトアスパラの魅力は何でしょうか？

春を象徴するホワイトアスパラガスは、当店のお客様が心待ちにしている食材の1つです。

中でもフランス産は上品だけではなく、凝縮された甘みと旨味、そしてほろ苦さを併せ持つ深い味わいが特徴です。その特徴を引き出すために火入れには非常にこだわって調理しており、国産では味わえない圧倒的な春野菜らしい力強さを楽しむ事が出来ます。

お店では決まったメニューは作らず、旬の重なるトリュフやモリユと合わせた季節を感じられる一皿を提供することも有れば、柑橘類と組み合わせて私好みの一皿に仕上げることも有ります。

La Bécasse (ラ・ベカス)

大阪府大阪市中央区平野町3-3-9 TEL.06-4707-0070

定休日：日曜日、月1回不定休

営業時間：12:00~13:00(L.O.)、18:00~20:00(L.O.)

いつからアスパラを使っていますか？

1990年代にフランスから帰国してから使っています。フランス修行時代は限られた地域でのみ流通していたため、グリーンアスパラが主流だったんですよ。

調理の上で大事にしていることは何ですか？

食材の味をしっかり生かしたいので手を加え過ぎず、焼いたりボイルした物を主役に提供することが多い。だからこそ火入れは非常に大切にしています。メニューにあわせたサイズ選びも大事だと思います。

営業時間変更

蔓延防止の影響により、水曜日のランチは休業・営業時間などは都度変更の可能性あり。



Monthly Recommend

★★★

フランス最古の古代純血原種豚
ノワール・ド・ビゴール

ビゴールはフランスとスペインの国境にあるピレネー山脈の麓を呼ぶ旧地方名称です。ここで生産されるビゴール豚は、フランスで最も古い品種の黒豚と言われています。目の上に垂れた耳で目隠しをして、恥ずかしがり屋なのかと思わせる愛らしい(?)顔をしています。

一年中ピレネー山脈麓の緑豊かな牧草地で放し飼いにされ、のんびりと牧草とライ麦、大麦、ドングリ、クリなどの餌を食べ、強健で活発に育ち、暑い気候に強い品種です。

キメの細かい肉質で味わい深く、特有の芳香があり、繊細な脂とのバランスに優れています。ジューシーで柔らかく、ラム肉を食べるときに感じる心地よい香りと赤身の肉の独特の味わいです。



絶滅の危機を乗り越えて

ビゴール豚は他の交配種に比べてゆっくりと育ちます。交配種は飼育期間が7ヶ月かかるのに対し、ビゴール豚は12ヶ月もかかります。また体重も交配種は1日に800g増えるのに対し、ビゴール豚は450gしか増えません。

そのため、1930年代は約28,000頭が飼育されていましたが、第二次世界大戦後の大量生産に没頭していた時代には、飼育する人が減り急速に壊滅的な状態になりました。1981年にはわずか雄豚2頭、雌豚30頭のみの絶滅の危機を迎えます。

危機を感じた地元農家やビゴール協会が絶滅を回避しようと活動を始めます。当初は成長が遅く経済利益が少ない品種として農家も協力的ではありませんでした。

そのため商売になるようにと「生ハム、ソーセージ」の生産を始めるとフランス国内で人気になり、同時にビゴール豚の生産量も増え、今や10,000頭近く飼育されています。

芳しい脂の香り

ビゴール豚の特徴は脂肪の割合が高いことです。一般的な豚の脂身が44%に対し、ビゴール豚は57%です。この豊かな脂肪分こそが、豊かな香りと格別の味を作り出しているのです。

ビゴール豚の主要産物はノワール・ド・ビゴールと呼ばれる生ハム。ビゴールの黒豚の成長は自然にまかせて最低12ヶ月かけていますが、またそれを生ハムにするために18～24ヶ月をかけて熟成させるのです。常温で薄く切り落とされる生ハムは、印象に残る独特のナッツ香と、とろけるような口当たりです。

近年フランスでは知名度が上がり、品質への評価が高まり、現在は「ポーク・ノワール・ド・ビゴール」「ジャンボン・ノワール・ド・ビゴール」はAOC、AOPを取得しています。

【生ハム AOP】

生ハムの旨味を最大限引き出すために、約24ヶ月以上をかけて熟成させました。

薄くスライスするとしっとりとした食感で、ほどよい塩味と独特のナッツ香が感じられ、とろけるような口当たりです。

36ヶ月以上熟成は受注発注



生ハム 骨付き

約4.5～7.5kg

【商品コード】24か月 016300201

36ヶ月 016300204



生ハム 骨無し

約6～8.5kg

【商品コード】24か月 016300202

36ヶ月 016300504

【生ハム ブロック AOP】

皮や余分な脂身が既に取り除かれており、そのままスライサーでスライスできるブロックタイプ。トリミングを行う手間やロスがほとんどなく、広い保存スペースも不要な使い切りやすいお手頃サイズです。

生ハム 骨無し ブロック

【商品コード】

約2kg

016300203



【精肉】 受注発注

赤身の中でも特に野趣溢れる部位です。

肩ロース 骨付き

【商品コード】

3～4kg 4100102



肩ロース 骨無し

【商品コード】

2～3kg 4100101

ロース 骨付き

【商品コード】

4.5～5kg 4100202

ロース 骨無し

【商品コード】

1～2.5kg 4100201



【生ハム ブロック AOP】

パンチエッタ

【商品コード】

500g 016300501

豚バラ肉に塩・胡椒をすりこんで熟成させたパンチエッタ。香り高い脂身が様々なお料理に活用できます。



Monthly Recommend

★★★



チーズの本場 フランス ノルマンディー生まれの **ブルサン** フレッシュフレーバーチーズ



母国フランスでは、「ブルサンを知らないフランス人はいない。」といわれるほど、定着しているブルサン。世代を超えて愛され続けています。

ブルサンはフレッシュチーズ。 だから新鮮なほど、おいしさが際立つ！

フランスで独自の製法により作られ続けたブルサン。今まではフランスから日本へと輸送されていました。よりおいしいブルサンをお届けしたいという想いから、2014年よりブルサンは国内製造になりました。国内製造をすることで輸送期間を大幅に短縮。本場フランスと同様、新鮮なミルクの風味と香り豊かなフレーバー、ふんわりとした口どけを日本でもお楽しみ頂けます。



ブルサン ガーリック&ハーブ

【商品コード】100g 00400401

豊かなガーリック風味とハーブの香りが、フレッシュなチーズの味わいと絶妙なバランスで合わさり、濃厚かつ洗練された味に仕上がっています。ブルサンの原点でもあるフレッシュなチーズです。



ブルサン ペッパー

【商品コード】100g 00400402

ピリッとしたペッパー（コショウ）の刺激が特徴的なフレーバー。鮮烈な香辛料の刺激と、フレッシュなチーズの味わいのコントラストはシンプルながらも後をひく美味しさです。

おいしいひらめきブルサンで

ブルサンは濃厚でいて爽やかな酸味の美味しさが特徴です。ほろほろと溶けやすく、お料理に乗せればクリームの代わりに。ガーリック、ハーブ、ペッパーなどのフレーバーが付いているので余分な味付けも不要です。



Monthly Wine Selection

今月のおすすめ食材に 合わせるにはこのワイン！

2021年9月 アルカン入社。パリのア・シモン(A.Simon: 1884年創業の調理器具と食器の専門店)のシモン家に迎えられ、フレンチガストロノミーの表方、裏方の職務機能や作法を教え込まれる。純フランス製、日本未入荷のニッチで珍しい食材や酒類の生産者の視察を経て、フランス国内外への商流を築く会社をバリエーション。プライベートでは日仏両国でラジオ音楽番組制作プロデューサー、MC等として活動中。今回はローレア家のオリジンにほど近い山麓バニェール＝ド＝ビゴールやルルドの限られた地域のみで飼育されるビゴール豚に合うワインをぜひご紹介したいです。

ローレア 絵美子 (株)アルカン ワイン営業部 営業



ビゴール豚の
生ハムに
おすすめ



マルケス・デ・カセレス ガウディウム・グラン・ピーノ 〈赤〉 750ml 【商品コード】 8711412



スペイン

テンブラニール95%、グラシアノー5%

ピレネー山脈から麓に吹き抜ける風によって自然乾燥されてできるベアネー地方の燻製唐辛子にも通ずるフレッシュさと、焚火、心地よい煙やスミレのニュアンスといった複雑さ、熟した果実味のあるワイン。ビゴール豚ジャンボン断面の霜降り胡桃チョコレート、或いは黒トリュフ：メラノスポラムの断面との視覚、嗅覚、味覚による連想、黒真珠の質感と密度の高い森のような深くマットな美しさを体感していただけたらと思います。

ビゴール豚の
生ハムに
おすすめ



シャトー・ステュイロー カステルノー・ド・ステュイロー 〈白・甘口〉 375ml 【商品コード】 07006613



フランス

セミヨン90%、ソーヴィニオン・ブラン10%

フレッシュさを損なわないまま、ソーテルヌに求める甘さにオーク樽香のエlegantな効かせ方が絶妙なワイン。濃い赤身部分の高密度の旨味と脂のこく深さをバランスよく合わせ持った品の良い後味のビゴール豚には、餌である栗や木の実のはちみつ漬けのニュアンスをこのワインで程よく添えることができます。甘さの過剰な強調よりもコクの本質的追求をしてきたビゴール豚だからこそ適う組み合わせをお楽しみください。

ドメヌ・シャンソン シャブリ・ブルミエ・クリュ モンマン 〈白〉 375ml 【商品コード】 172001220 750ml 【商品コード】 172001120



フランス

シャルドネ100%

シャブリなのほどよくマロラクティック発酵をさせた成功例の逸品！フレッシュなミネラル分に心地よいハリと質量、クリーミーな質感、柔らかな金麦の輝きと、辛口ながらハチミツ・卵黄のコクがあります。料理のまろやかさやコクを断ち切らず、同調し、料理のポテンシャルを引き出しながらシルキーな余韻とときりげなくエスコート。チーズ、味噌、麴等の発酵食品、乳製品、ナッツ類の胚乳、ウニ、白子、魚卵、卵を使った和食・洋食によく合います。ホワイトアスパラをゴルゴンゾーラソース、サフランクリームソース、或いは天ぷらで召し上がる際におすすめです。



ホワイト
アスパラに
おすすめ

ベントイスケーロ ケウラ カルメネル 〈赤〉 750ml 【商品コード】 7759217



チリ

カルメネル100%

カルメネルは、ボルドーからチリに移植された際メルローと混合されてしまいがちなメルローとして育てられるという数奇な状況さえ味方につけ、好相性のチリの気候の中でそのポテンシャルを開花させました。濃厚な香り、カベルネ・ソーヴィニオンより柔らかい飲み口と飲み易さ、そして青ピーマンのみずみずしい風味によって、料理された食材達のバイタリティーを蘇らせ、とれたて・もぎたての様な新鮮さを感じさせてくれるので、料理を生きて楽しく味にすることが出来ます。ブルサンのお好みのフレーバーを好きなだけスプレッドしたパンで好きな具材を挟んだサンドイッチや、タコス、ケバブ、ブリトー、或いはお好み焼きといった日本のソウルスナックフード等、幅広い料理とのペアリングに活躍してくれます！



ブルサンに
おすすめ

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する 日本の食材

クロダイ dorade de la mer Noire

長崎で3月と4月に獲れるクロダイは脂乗りが良くおすすめです。特に2キロを超える大型サイズがおすすめです。沖合で獲れるクロダイには磯臭さありません。2ヶ月間限定の美味しい時期になります。この機会に是非、お試しください。

凍結加工も承ります。
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



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)
クロダイ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



Photo:Azerbaijan_stockers

温めるだけで使いやすく、艶やか DGF フォンダンパティシエ



DGFの新品「フォンダン・パティシエ」。
エクレアやバウンドケーキ、ミルフィーユなどの上がけが手軽にでき、艶やかなデコレーションをしたり、乾燥を防ぐのに役立ちます。砂糖とグルコースシロップを煮詰めて練り合わせ、結晶化させて作られています。
鍋で少量のシロップや水と一緒に、好みの固さになるまで弱火で練るだけで使える手軽さが特徴です。お好みでチョコレートやフレーバーを加えることもでき自由に幅広い使い方ができます。
ご自身で作るのは大変なフォンダン。1kgの少量サイズなので使い勝手も良く、幅広い使い方ができるので便利な商品です。

DGF フォンダンパティシエ 1KG
【商品コード】1504306



Recommend



ラズベリータルトレット2個入り
【商品コード】511002846
丸ごとラズベリーを使った贅沢な味わい。
全体の37%ものホールのラズベリーを使用。



冷凍デザート

パスキエから少量サイズ発売！

冷蔵庫にて
4-5時間解凍するだけ

解凍するだけでパティシエが作ったかのようなデザートが完成する「パスキエ」の冷凍タルトに2個入りの少量サイズが発売されました。小売り用に販売したり、小さなレストランやカフェで使い切るのに便利です。
冷凍保存で賞味期限が長く、冷蔵解凍で手軽に提供できる便利な商品。フランスの伝統的なレシピを守りながら機械化に成功し、本物の味わいを楽しめるタルトです。



アップルタルトレット
2個入り
【商品コード】511002847

角切りリンゴが乗った美しい仕上がり。
サクサクのタルト生地、角切りリンゴのシャキシャキとした食感。



レモンメレンゲタルトレット
2個入り
【商品コード】511002844

爽やかなレモンカード、ふわふわした優しく甘いメレンゲとのコントラスト。自然なレモンの香りのレモンカードを使用。

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)