

# arcane NEWS

Vol.18  
2022.04

イメックス、それは1981年に創業者 渡辺頭一朗の長崎の自宅  
で友人のフランス料理講師が作ってくれたフランス料理に感動  
したところから始まりました。

「料理人にはなれないけれど、材料を届ける仕事は出来る」と  
脱サラをして起業。当時、長崎にラングスティーンが大量に水  
揚げされ、時は日本のフランス料理創成期であったことから産  
地直送の販売が始まりました。



## 日本の食材 冷凍 & 鮮魚を直送 イメックス



### POINT 1 急速冷凍商品

競り落とした魚をすぐに工場加工処理を行い、急速冷  
凍をしているので、鮮魚と遜色のない状態になります。  
生産拠点で冷凍しているので抜群の鮮度です。真空パッ  
ク処理をした魚のフィレをマイナス30℃のアルコールに浸  
し凍結をかける急  
速凍結方法です。  
細胞を壊さず冷凍  
しているので、解  
凍しても鮮度が落  
ちません。



### POINT 2 買参権があるので市場から直接!

通常、魚が東京のレストランに届くには5ステップかか  
ります。イメックス  
は買参権を持  
つので、市場で直接  
購入できるので、  
ダイレクトにお届  
けできるのです。



■従来のステップ:

漁師 → 魚市 → 発送仲買人 → 豊洲市場 → 豊洲仲買人 → レストラン

■イメックスのステップ:

漁師 → 魚市 → イメックス → レストラン

### POINT 3 様々なOEM加工に 対応、短時に!

人の手でひとつずつ丁寧に作業して  
います。魚の切り身を指定サイズで  
のポーションカットが可能です。また、  
カダイフ巻き、パイ包み、スモークな  
どの調理工程も対応できます。お店  
での作業を減らすことができます。



### POINT 4 鮮魚は翌日にお届け

長崎魚市で競り落とし、即日発送し  
ています。現在は、九州・四国・関  
西・中部（静岡除く）・関東一部三  
県には翌日にお届けできます。



### POINT 5 競り落とした魚を すぐに加工処理

長崎魚市から1~2分の場所にイメ  
ックスの加工場があります。  
朝5時に競り落とした魚を6時には  
加工処理に取り掛かります。



イメックスは長崎に自社の工場を持ち、毎朝、長崎魚  
市で新鮮な海産物を仕入れています。フレッシュ加工  
と急速凍結を行っています。

長崎は東シナ海や五島灘など豊かな漁場に恵まれ、離  
島と入り江が多く、沿岸水が流入してくるので、四季  
を通じて多種・多量の水揚げがあります。日本トップ  
クラスの漁場で、魚種においては国内1位の250種類  
もが漁獲されています。

## 東京ベイ・クルージングレストラン シンフォニー 小濱シェフに聞く イメックスの魅力

### イメックスを使い始めたきっかけは…

もう25年くらい前になりますが、フランス帰りの先輩方がイメックスを  
使っている印象で、講習会などでレジェンド的なシェフが使っていて  
教わりました。当時はラングスティーンが有名でした。そして、当時は  
鮮魚を地方の魚市場から直接送ってくることは珍しかったです。

### 冷凍だからこそ安定と価格

「シンフォニー」は一種の観光スポットでもあり、多くのお客様がいらっ  
しゃいます。1度メニューに載せると約2000食は出るので、そこで重  
要なことは安定して提供できるということです。  
ある先輩が「日本の魚相場は和食の職人が使う時が値が上がる」と言っ  
ていました。和食では魚に脂がのる時期が良いですが、私たち西洋料  
理はソースで食べさせるので、あまり脂がのっていない方が良いのです。  
そのため値段が安い時に大量に買い付けておけるのは冷凍だからこそ  
できるメリットですね。

### ポーションカットのメリット

船内の厨房は広くなく、魚を下ろすスペースが不足しているのでポー  
ションカットは大変便利です。ロスもないですし、カットも常に安定  
していて、グラムの狂いもありません。以前長崎の魚市場と加工場  
に見学に行ったことがありますが、衛生的に作業していて、素晴らしい  
施設でした。西洋料理のポーションカットができる加工所は意外に少  
ないことも事実です。他の所にお願いと和食の斜めの切り方にな  
ってきてしまう(笑)。イメックスは創業から西洋料理向けにやって  
きているので、そういった理解度も信頼しています。

### 冷凍の使い方のアドバイスは

解凍方法は気を配ります。そのまま冷蔵庫解凍したり、塩水で解凍さ  
れる方もいますが、私は3%くらいのトレハ水に浸けています。そうす  
るとドリップが出ないし、乾燥も抑えられると個人的に感じています。

### 鮮魚と冷凍の使い分けはありますか?

鮮魚は披露宴や特別室など、人数や相手が分かっている時に使うこと  
があります。九州のお客様に地元の魚をお出しすると、喜んでいただ  
けます。

東京ベイ・クルージングレストラン シンフォニー  
東京都港区海浜 2-7-104 TEL.03-3798-8101



総料理長  
小濱 雅説 シェフ

1958年東京都生まれ。  
1981年に渡米し、カフェレスト  
ラン調理人として勤務。帰国後、日  
生劇場レストランを経て、1993年  
株式会社シーライン東京 東京湾  
クルーズ「客船シンフォニー」入社。  
2006年に同調理部長兼総料理長  
就任。現在までに数多くの賞を受  
賞し、2018年には東京マイスター  
西洋料理部門を受賞している。



## 【おすすめ鮮魚（一部）】

長崎の豊かな漁場で育った天然魚のほんの一例です。



あおりいか



あしあかえび



あわび



赤甘鯛



うちわえび



くえ



ひげだら



ひらすずき



天然真鯛



赤むつ

## 【おすすめ凍結フィレ】

1尾ずつ丁寧にフィレに下ろしました。新鮮な状態で急速冷凍をかけた商品です。



生食  
OK



生食  
OK

まとうだいフィレ

半身200g前後

ほうぼうフィレ

半身100g前後



生食  
OK



生食  
OK

れんこだいフィレ

半身90g前後

天然真鯛フィレ

半身300g前後



生食  
OK



天然すずきフィレ

半身約500g前後

舌平目フィレ

1尾70g前後  
※イタリア産原料



うろこ付き甘鯛フィレ

半身100g前後



生食  
OK

おにかさごフィレ

半身90g前後



生食  
OK

うちわえび剥き身

20g前後



生食  
OK



生食  
OK

天然平目5枚下ろし

1サク300g前後

ひげだらフィレ

半身200g前後



生食  
OK

あおりいか身欠き

300g前後



生食  
OK

くえセット

3kg前後

生食が可能に!!

2022年4月より

工場の設備が完成し、冷凍の魚が生で食べられるようになりました!! ミキユイの調理はもちろん、刺身としても食べられます。鮮度の良いうちに冷凍しているので、解凍しても鮮魚のような食感と味わいを感じていただけます。

解凍時のドリップもありません。もちろん加熱もできるので、幅広い使い方ができるようになります。

鮮魚と変わらない  
凍結製法と  
メリット

- ① 空気凍結の20倍速、窒素凍結の8倍速のスピードで冷凍凍結します。
- ② 解凍してもドリップが出ません。
- ③ 鮮魚のような魚の食感、味わい。
- ④ 廃棄ロスの軽減、急な予約にも対応可能。
- ⑤ 下処理済み、解凍するだけで手軽。時短に。
- ⑥ 自然解凍でも流水解凍でもOK。

ご注文は担当営業に  
お問い合わせください。



## Monthly Recommend

★★★



### 解凍するだけでフランスの味をそのまま 冷凍デザート パスキエ

パスキエは1974年フランス・ロワール地方創業。冷凍デザートやベニエ、ブリオッシュを主力商品としたフランスの国民的メーカーです。

品質の安定性、厳選された素材、伝統製法を守り、アーティザナルな風合いを残しつつ、革新的な技術を導入しており、国内外のホテル・カフェ・ビストロ等、業務用食材として幅広く利用されています。

また、本国の大手スーパーマーケットのほとんどに配下され、学校給食でも使われている信頼性の高いメーカーです。中でもリングオ系タルトのフランス国内シェアが50%以上を占めるリングオタルトのトップリーダーです。

#### 安心安全な原材料

フランス産の小麦粉、ケージフリー（平飼い）の卵、レインフォレスト認証のチョコレートを使用し、持続可能な農業を支持しています。

原材料及び、全製造工程の徹底した衛生管理がされています。人口香料、人工着色料、保存料不使用で、安心して召し上がりいただけます。また、多くの原材料はフランス産を使用しています。

#### 様々なシーンで役立つ

レストランはもちろん、ベーカリー、カフェ、ケータリング、給食など幅広い現場でお使いいただけます。そのまま提供しても、あるいはデコレーションでオリジナルを作ることもできます。

#### 解凍するだけ

#### 時短で人手不足の助けに

冷蔵庫で解凍、もしくは冷凍のままオーブンで焼成するだけで、本格的なデザートを提供することができます。必要な分だけを解凍すれば、ロスも無く管理も便利です。時短・在庫管理に役立ち、忙しいキッチンで最大の味方です。

#### パティシエが手作りしたような品質

厳選されたフレッシュフルーツをふんだんに使用し、シンプルで飽きのこない美味しさを追求しています。パティシエへの深い敬意を持ち、製菓の基本プロセスを忠実に守り、厳しいこだわりを持ったチームにより、丁寧に手作りしたような風合いの温かみのある、かつ安定した製品を作っています。



パスキエは1936年にフランス・ロワールの小さな町でガブリエル・パスキエが営むパン屋から始まりました。70年代初頭に彼の息子たちにより、スーパーマーケットで袋に入れたブリオッシュを販売することから全国へと広がりました。

#### ポイント

- ✓ ファリーヌフランセーズの小麦を使用
- ✓ レインフォレスト認証のチョコレートを使用
- ✓ ケージフリー（平飼い）の卵  
(フランス定義に基づく)
- ✓ 人工香料、人工着色料、保存料不使用
- ✓ 遺伝子組み換え原料不使用

#### 【カット済み タルト】

冷蔵庫解凍 約7時間または冷凍のまま180℃のオーブンで約5~6分焼成

カット済なので、フードサービスやビストロ等での「本日のデザート」に最適です。必要分だけ解凍すれば、ロス無しです。



#### タルト オポム & ルバープ

【商品コード】 511000098  
27cm (10カット済み)

フルーティーな香りと爽やかな酸味を持つルバープはヨーロッパではジャムやタルトでよく食べられています。リングとルバープをそれぞれ全体の19%（仕込時）も使用しており、フルーツのおいしさを堪能できます。



#### タルト オポム

【商品コード】 511000109  
27cm (10カット済み)

飽きのこない味で軽めの食後感。りんごを全体の62%使用。フレッシュなりんごを近郊の契約農家から仕入れし、作る直前に洗浄・皮むき・芯取りを行うことでシャキシャキの食感を残しています。

#### 【エクレーア】

冷蔵庫解凍 約4時間



#### エクレーア ショコラ4本入

【商品コード】 511001706  
60g x 4個入り

良く焼き上げた皮に、なめらかなチョコレートクリームがたっぷり詰まったフォンダンエクレーア。新鮮な卵を使い、熟練した職人によるレシピで作られる自信作の一つ。

#### 【マカロン】

冷蔵庫解凍 約4時間



#### マカロン

【商品コード】  
511061473 / 72個入 (6種 x 12)  
511061474 / 12個入 (6種 x 2)

外はサクサク、中はふわわり、しっかりとピエの立ちあがった本場パリスタイルのマカロンです。  
■バニラ ■ピスタチオ ■コーヒー  
■ラズベリー ■レモン ■チョコレート

#### 【タルトレット】

冷蔵庫解凍 約4時間 (タルトレット タタンのみ冷凍のまま180℃のオーブンで約5~6分焼成でも可)



#### アップルタルトレット

【商品コード】 511002847 / 2個入



#### ラズベリータルトレット

【商品コード】 511002846 / 2個入  
511001018 / 5個入



#### レモンメレンゲタルトレット

【商品コード】 511002844 / 2個入



#### タルトレット ショコラ

【商品コード】 511001021 / 10個入



#### タルトレット タタン

【商品コード】 511000756 / 10個入

# Monthly Wine Selection

## ソムリエが選ぶ 新ヴィンテージ&春のおすすめワイン

大学在籍中、料理とワイン、レストラン・サービスに興味を持ち卒業後は飲食業界へ！大阪の老舗イタリアンではフード事業部統括マネージャー兼ソムリエとして勤務し、サービスや人材育成、顧客管理や状態管理などのマネジメントを学び18年間飲食業界で経験を積む。2018年にアルカン社のポートフォリオに魅了され入社。現在に至る。



立脇 健一  
社団法人 日本ソムリエ協会認定ソムリエ



**ボランジェ**  
ラ・グランダネ 2014  
〈白・シャンパーニュ〉750ml  
【商品コード】00701014



ピノ・ノワール61%、シャルドネ39% 2022年4月発売予定

**樽で育ち、職人の手仕事で磨き上げたシャンパーニュ！**  
完璧な熟成度と酸のバランスを持った良質なマスト、美しいゴールド色はワインが最高の状態に達している証です。チェリーやレモン、柑橘類などのフルーツを香ばしいナッツの香りが包み込みます。リッチでなめらかなテクスチャー、クリーミーな泡立ちと長い余韻はラ・グランダネという名前にふさわしい“偉大な”シャンパーニュに仕上がっています。おすすめの温度帯は8～10℃。大きめのシャンパーニュグラスで優雅な時間をお楽しみください。



**ボランジェ**  
ラ・グランダネ・ロゼ 2014  
〈ロゼ・シャンパーニュ〉750ml  
【商品コード】00702414



ピノ・ノワール63%、シャルドネ37% 2022年5月発売予定

**偉大な白と唯一無二な赤ワインの絶妙なブレンド！**  
ボランジェの象徴的な畑、ラ・コート・オー・ザンファンで造られる希少な赤ワインをラ・グランダネ2014にブレンドすることで生み出されるシャンパーニュです。高貴な赤い薔薇、ラズベリーやチェリーなどの赤い果実のアロマとそこに加わるピーチの香りが魅力的なブーケを完成させます。ボリューム感のあるクリーミーな泡立ちとリッチなテクスチャー。しっかりとした酸、繊細な苦味とアロマの余韻は、前菜からデザートまで幅広い料理とのリアージュを楽しめます。

**スアヴィア**  
ソアヴェ・クラシコ D.O.C 2020  
〈白〉750ml 【商品コード】08324120



春に  
おすすめ



ガルガネーガ100%

**花が咲いたテラスで楽しめるワイン♪**

ゴールドを帯びた麦わら色、トロピカルフルーツやアップル、洋ナシ、ジャスミンのフレッシュなアロマが感じられます。

口あたりはなめらかでクリーミー、心地よい酸がアーモンドとミネラル感を引き立てています。親しみやすく、それでいてキャラクターもあるイタリアらしいワイン。

春の太陽を浴びながら楽しみたいワインです。

**ギルラン**  
ピノ・ノワール・リゼルヴァ  
D.O.C.トラットマン 2017  
〈赤〉750ml 【商品コード】08304417



春に  
おすすめ



ピノ・ノワール100%

**春に飲みたいエレガントな赤ワイン♪**

グレナディン色を帯びたルビーレッドの色調も春にピッタリです♪チェリーやイチゴ、熟した赤果実やほのかなスパイスの香り。口あたりは繊細で優しく、果実味のあるタンニンが感じられ余韻も長く続きます。

イタリアの専門誌『ガンベロ・ロッソ』では5年連続最高評価のトレ・ピッキエーリを受賞。絶対に飲んでいただきたいおすすめワインです！

## Monthly Confectionery

### 伝統菓子の味を自在にプラス フランス・モンテリマルのヌガー



“モンテリマル”はフランス南部、オーベルニュ・ローヌ・アルプ地域の小さな街で「プロヴァンスの入り口」とも呼ばれています。そのモンテリマルは伝統菓子「ヌガー」の名産地としてフランスでも有名です。

今やどこでも作られているお菓子ですが、「ヌガー・ド・モンテリマル」と名乗るには全体量に対し30%以上のアーモンド、25%以上のハチミツを含まなくてはなりません。

DGFではこの「ヌガー・ド・モンテリマル」を粒状にした「プリシュア・ド・ヌガー」と、クリーム状にした「クレーム・ド・ヌガー」があり、どちらもハチミツとアーモンドの香りが濃厚です。ケーキやアイスクリーム、ムースやガナッシュ、ボンボンショコラやカップケーキ、クレープや菓子パンなど幅広いデザートに幸せなヌガーの風味をプラスできる製品です。



ポイント

アイスクリームに混ぜたりケーキのトッピングにすると食感と風味が楽しめます。

**DGFプリシュア・ド・ヌガー**  
“モンテリマル”

【商品コード】2kg / 1503531



ポイント

ムースやアイステリーヌにしてハチミツとアーモンドの風味を楽しめます。

**DGFクレーム・ド・ヌガー**  
“モンテリマル”

【商品コード】1kg / 1503532