

arcane NEWS

Vol.19
2022.05

黒トリュフは冬のもの…

それはもちろんですが、季節が反対のオーストラリアでは昨今、品質の良い黒トリュフが生産され、日本の夏にも入って来るようになりました。

まだまだ新しい食材でこれからどのように使われ、根付いていくのが楽しみな存在です。

初夏からが最盛期 オーストラリア産 黒トリュフ

春夏にも黒トリュフ

ヨーロッパや日本とは季節が反対の南半球・オーストラリア。オーストラリアではこれから黒トリュフのシーズンになります。

ヨーロッパの収穫量が減ってきたことを機に1980年後半よりペリゴールと似た土壌や気候の西オーストラリア・マンジマップにカシヤナラの植樹が始まりました。恵まれた環境での栽培は

年々収穫を増やしており、今やフランス・イタリア・スペインに続く世界第4位の産地に育っています。

アルカンではオーストラリアでもプレミアムなトリュフ農家「ポットインジャー」のトリュフを輸入しています。ポットインジャーは長年農家を営んできましたが、1990年にトリュフ園を開き、初めての収穫は1999年。そこからファミリーで農園を大事に育て、現在は美しく高品質の黒トリュフを生産することで世界的に有名になりつつあります。既に世界最高クラスのレストランのいくつかでも使用されており、ポットインジャーの誇りになっています。



ポットインジャーのトリュフ園

ポットインジャーの農園は、西オーストラリア、マンジマップ地域ベンバートの郊外にあります。

この地域では南半球のプレミアムトリュフの70%以上が生産されています。ベンバートの土壌は、柔らかく豊かで水はけがよいので、過剰な水分によるダメージが少なく、形が綺麗なトリュフが育つ環境です。また、降雨量が多く、安定した気候でトリュフに愛される土地なのです。

ここで収穫された黒トリュフの約50%はエクストラカファーストクラスの評価を受けています。それはとても素晴らしい成果です。



【期間限定】6月初旬～8月中旬

【ご予約】毎週月曜AM6時切 → 翌週水曜以降お届け

※詳細は担当営業にお問い合わせください。



マンジマップ
ベンバート



私たちの農園がこれほど成功する理由を人々が尋ねるとき、私はそれがすべてスキルだと言いたいです。しかし実際には、それはかなりの幸運です。最高のトリュフには最高の土地が必要です。

——デビッド・ポットインジャー jr.



エグゼクティブ
シェフ CEO
渡辺 雄一郎シェフ

1967年、千葉県生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校を卒業後、同フランス校に進学。リヨン「ラ・テラス」、東京「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ」を経て恵比寿のシャトーレストラン「タイヴガン・ロブション」へ。2004年からはエグゼクティブ・シェフとして活躍。2016年「ナベノイズム」を開業し、現在に至る。「ナベノイズム 渡辺雄一郎のフランス料理」の書籍も発刊している。

Nabeno-ism 渡辺シェフに聞く オーストラリアトリュフの魅力

オーストラリアトリュフの印象はいかがですか？

最初は「夏に黒トリュフの香りなんて…？」と調理する気にはならなかったのですが、試してみると品質が素晴らしくフランス産と比べても遜色もなく非常に驚きました。それからはその時々で良い食材があれば…と柔軟な考えに変わりました。

弊社では隅田川の花火大会の時は、料理のラインナップも特別にしています。そこで毎年調理させていただいております。夏に黒トリュフを出すことで、お客様にも喜んでいただけます。テーマは「真夏のロッシェニ」。あるはずなのに…と驚いてもらえます。

夏と冬で黒トリュフの使い方は違いますか？

量や使い方をきちんと考えて調理すべきだと思います。黒トリュフがあるから使うのではなく、夏のコース料理の中でフランス料理らしいインパクトと存在感を表現するのに使うのが良いと思います。弊社では爽やかな味わいのコースの中で、ロッシェニが浮かび上がるように全体のバランスを調整しています。

レストラン Nabeno-ism (ナベノイズム)

東京都台東区駒形 2-1-17 TEL.03-5246-4056 定休日：月曜日、他不定休あり 営業時間：12:00～15:00、18:00～22:00 ※営業時間が変更になる場合がございます。



夏と冬で合わせる食材の違いは？

基本的にトリュフは様々な食材と相性が良いと思います。アワビとかオマール、ナスとか良いと思います。もちろん炭水化物と相性は間違ってないので、量と使い方をこだわると良いと思います。

トリュフの使い方のこだわりは？

私は必ず表皮を剥きます。表皮を剥くことで舌触りが全然違いますし、表面をこそぐことで空気に触れ、発散しトリュフの威力を発揮させることができます。そして温度を加えることも大切です。火を入れて温度変化をさせて食材を美味しくする。これが調理だと思います。

私はジョエル・ロブションさんとトリュフのメニューを何年も経験しました。トリュフフェアでは10キロ以上も使い、あんなに大量のトリュフを一度に調理することは今後ないでしょう。その中で驚きと発見、学びがあり、ムッシュとの黒トリュフの思い出は私の武器であり、財産となっております。



Monthly Recommend

★★★

5DO

安定した品質と価格 ハイプレッシャー冷凍オマール

様々な問題を解決する冷凍食材

様々な要因で「急遽、フレッシュ品の入荷がなかった!」というシーンはお店の運営の中で、多々起こりえるお困り事だと思います。日々輸入をしているアルカンでも常に抱えている問題のひとつです。特に昨今は世界情勢により価格も不安定で、日々それに依り調整を余儀なくされていることと思います。サンク・デ・オーの「ハイプレッシャー冷凍オマール」はそんな価格や在庫の不安を解消し、さらにフレッシュと遜色なく使える調理場の心強い味方になります。

冷凍なので事前にストックすることができ、必要な時に必要な量だけ解凍し調理すればロスの軽減や、欠品も防ぐことができます。また価格が一定なのでコスト計算もシンプルで営業面での煩わしい問題をクリアにすることができます。

オマールブルーの旬である夏に

オマールブルーの収穫時期は6月~10月中旬で、活オマールを通年販売しているサプライヤーでも、この時期にまとめて捕獲し、自社の生け簀で育てて冬に出荷をしているのです。

サンク・デ・オーでは最盛期に収穫しすぐに冷凍処理を施すので、良い品質のまま長期間保管することができ、現地の味、旬の美味しさをお届けすることができます。

また、シーズンに限らず冬場も安定した価格で提供できることはメリットです。

ハイプレッシャー（高圧処理）で綺麗に殻剥き

オマールの殻を綺麗に外すことは手間。サンク・デ・オーはヨーロッパで唯一、ハイプレッシャー（高圧処理）を施した冷凍海鮮商品を作るメーカーです。ハイプレッシャー処理は、約3000バールもの高圧力をかけ、オマールの身を硬直させることで綺麗に殻を外せるようになります。ホールのオマールでは可食部が約20~25%ですが、剥き身の商品は歩留まり100%と無駄がなく、更に作業の手間も省ける利便性の高い商品です。



ハイプレッシャー（高圧）の機械に入れる

手作業で殻をむく

急速冷凍機で冷凍する

6つの メリット

- 1 フレッシュと遜色ない品質
- 2 綺麗に殻を外し済み
- 3 冷凍により在庫管理が簡単
- 4 身溶けがなく、歩留まりが良い
- 5 ハイシーズンに冷凍するので価格が安定
- 6 冷凍なので急なキャンセルでもロスがない

オマール料理のプロフェッショナル ロマン・ポリー氏が作る春のオマール料理

【オマール・テールのソテー】

ソテーしたオマール・テールの表面に煮詰めたシードルとピネガーを塗り、甘酸っぱい爽やかな味付けです。アスパラのエマルジョンにカルダモンのスパイスを加えています。

【オマール・ツメの天ぷら】

天ぷらの衣にコライユとシードルを加え加熱することで鮮やかな赤色になります。フルール・ド・セルとコライユを合わせて加熱した「コライユ塩」を付けてお召し上がりください。

ソテー、天ぷら、ブランシール...と様々な方法で調理したオマールを一皿にまとめました。相性の良いアスパラとリンゴをあわせた、爽やかで春らしいレシピです。

テールエメール・ガストロノミー(株) 料理アドバイザー ロマン・ポリー

フランス・オーベルニュ地方出身。「ジョルジュ・ブラン」(3ツ星)、ピエール・ガニエールの魚料理レストラン「ガヤ」(1ツ星)、シャトー・ド・モルモン(1ツ星)で経験を積み来日。トラディショナルな料理から、創作料理、ベジタリアン/ビーガンメニューの考案など、幅広い提案を得意としています。



【オマール・肘をブランシールしたマヨネーズ】

グリーンアスパラとリンゴのガルニチュールに、シードルとピネガーを塗りました。オマールの肘肉を刻み、シードルピネガーのマヨネーズに加えしました。

【ハイプレッシャー 冷凍オマールブルー】

ハイプレッシャー冷凍商品にはカナディアンオマール、ラングスティエヌのラインナップもございます。



テール・ツメ剥き身

【商品コード】
約160g /
459051222

テール剥き身

【商品コード】
約90g /
459051230



ハーフカット テール殻付き

【商品コード】
約75g /
459051240



ツメ

【商品コード】
250g /
459051237



ヘッド

【商品コード】
約5kg /
459051223



コライユ

【商品コード】
100g /
459051224

Monthly Recommend

★★★



完全に手作り

アンチョビ・フィレ 「デルフィノ・バッティスタ」



デルフィノ家は、イタリア・カンパーニア州・ソレント半島の都市サレルノ近郊のチェラータという町にあります。50年来、現地の海岸産のカタクチイワシを使って、塩漬け、濃縮アンチョビ・エキスなどを作り続けています。

デルフィノのアンチョビは完全に手作りで作られています。漁獲してすぐに塩漬けされ、その後、塩水を洗ってから数時間乾燥させ、頭と内臓を取り除いてきれいにしたあと、ヒマワリオイルに浸けています。艶があり肉厚で締まっており、ピリッとしますがしっかりとした風味があります。



アンチョビ・フィレ
【商品コード】
013502101
【容量】
127g (固形量68g)



アンチョビ・フィレを作る際に、木樽の中で塩漬けたカタクチイワシを熟成させます。その時、木樽の底にたまった液体が「コラトゥーラ・ディ・アリーチ」です。パスタのソースに加えて、あるいは調理の最後に仕上げとしてひと振り加えてお楽しみください。



木樽の底から液体を収穫

コラトゥーラ・ディ・アリーチ
【商品コード】 013502200
【容量】 245ml

Monthly Wine Selection

ソムリエが選ぶおすすめワイン

大学卒業後、外資系輸入洋酒商社に入社。輸入洋酒業界でワイン、ウイスキー、スピリッツを専門にセールスエキスパートとして30年以上活躍。2019年(株)アルカン入社。ワイン営業部にて日々研鑽を積み。趣味、海外サッカー観戦、週末のヨガと、全国の立ち飲み酒場をホッピングとサウナの聖地巡り。

高橋 勲

(株)アルカン ワイン営業部 / 日本ソムリエ協会シニアソムリエ



オマールに
おすすめ



**シャトー・ド・トラシ
プイ・フュメ**
〈白〉 750ml 【商品コード】 7320120



フランス

ソーヴィニヨン・ブラン

ロワール地方のプイ・フュメで1580年から6世紀にわたってブドウ栽培を受け継いでいるシャトー・ド・トラシ。プラチナの光沢のある、淡い金色。ツゲ、カシスの芽、柑橘、エキゾチックフルーツが感じられる。味わいは丸みがあり、フレッシュなアタック。熟したレモン、グレープフルーツ。美しいミネラル感と活力のあるフィニッシュ。

アンチョビ、
マダコに
おすすめ



コルベリ 新商品
**ピノ・グリージョ・
テッレ・シチリアーネ IGT**
〈白〉 750ml 【商品コード】 08373720

Gilbert & Gaillard
2021で2020VTが
ゴールドメダル獲得



イタリア

ピノ・グリージョ 100%

太陽の光が降り注ぐ美しいシチリア島の畑で栽培した選りすぐりのブドウを使用。南イタリアの特別な地中海性気候とユニークな土壌のおかげで、エキゾチックなフルーツの香りが力強く豊か。緑がかったゴールドインイエロー色。リンゴや洋ナシのフレッシュでリッチな香りとほのかな柑橘系の香りからフローラルな香りへと変化し、フレッシュでフルーティ、とてもクリーンで爽やかな味わい。鶏肉、魚、アペリティブに最適。

アウトポスト 新商品
ジンファンデル ハウエル・マウンテン
〈赤〉 750ml 【商品コード】 08820117



アメリカ

ジンファンデル100%

四大パーフェクト・ワインメーカーの1人トーマス・ブラウンが手掛ける、カリフォルニアでいま注目のワイナリー。ハウエル・マウンテンの標高670mの自社畑で栽培したブドウを、収穫シーズン後半、夜明け前に手摘みで収穫。紫がかったガーネット色。ブルーベリーコンポートやラズベリーなどの甘い香りに、ドライフルーツや五香粉を思わせるアジア風のスパイスが加わります。凝縮感があり、長い余韻が味わえるエレガントなワイン。



トリュフに
おすすめ

**ルモルトン
カルヴァドス レゼルヴ 10年**
〈ブランデー〉 700ml 【商品コード】 7812101



フランス

ルモルトンはノルマンディー地方でも別格の扱いとなるベイ・ドージュ地区でカルヴァドス造りを営む優秀な生産者。パリをはじめとするフランス各地の高級レストランでルモルトンのカルヴァドスを見かけることができます。洋ナシ(最低30%)とリンゴのブレンドで、ジュースは完全に醗酵するまで木樽で置かれ、蒸留された後、何十年もの歳月を経て樽から瓶に詰められます。グラスに注がれたときの芳醇な香りが人々を魅了します。

フルーツビュレを
使ったデザートに
おすすめ



フランス

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材

マダコ poulpe

長崎のマダコの旨みは格別です。旬は夏と冬といわれ、これから8月まで入荷量は増えていき6月～8月が最盛期です。多い時は日に1トン近くの入荷も有り大きさは500g～2kgまであります。カルパッチョ風に、エスカベッシュ、フリット、サラダ、トマト煮など前菜の一品としていかがでしょうか。

イメックスの商品は凍結加工も承ります。鮮魚はウロコ・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)
マダコ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

暑くなるシーズンに

アルカン冷凍フルーツピューレ “エキゾティック”

アルカンのプライベートブランド冷凍フルーツピューレは、信頼の品質とノウハウを持つフランスのVALADEグループにて製造されています。

アルカンが特に厳選した原料を用い、厳しい基準に従って作られました。自然の旬の味わいと香りをそのまま閉じ込めています。

これからのシーズンに特に活躍するフレーバーは「エキゾティック」。

パイナップル、マンゴー、パッションフルーツ、ライムを4:3:2:1の割合でブレンド。酸味を調整するために少量のビーツシュガーで加糖しています。トロピカルでさわやかな香りと酸味があり、夏のムースやゼリー、ソルベにぴったりです。

写真はアナナスをイメージしたメレンゲの中に、パッションピューレを使ったクリームを入れた爽やかで軽い食感のデザートです。レシピ詳細はお問い合わせください。



アルカン
冷凍エキゾティックピューレ
【商品コード】1kg / 404114010

他に、17種類の冷凍フルーツピューレがございます。



パブロバ・エキゾティック

Recommend



イタリア最古のガルヴァニーナ湧水で作る
ブルーイタリー イタリアンソーダ

気候が暖かくなり、爽やかなソーダが目立ってきます。
イタリアの「ブルーイタリー」は、紀元前1世紀に古代ローマ人により発見されたイタリア最古の湧水「ガルヴァニーナ湧水」に炭酸を加え、爽やかな甘みや酸味、アクセントを加えたイタリアンソーダです。
パステルカラーの見た目も可愛く、そのまま飲んでも、カクテルにしたリウオッカを加えた大人のドリンクとしてもオススメです。

シチリアン レモンソーダ 【商品コード】416000001
シチリアン ブラッドオレンジソーダ 【商品コード】416000002
ピンクグレープフルーツ ソーダ 【商品コード】416000003

カクテル
「シチリアの森」



Recipe

ブルーイタリー
「ブラッドオレンジ」…… 200ml
トリプルセック
リキュール 40% ……15ml
スパークリングワイン…… 40ml

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)