

arcane NEWS

Vol.20
2022.06

ブレスの豊かな自然環境が生んだ、世界で唯一のAOPヴォライユ。きめが細かく、弾力のある柔かさがあり、他に類のない至高の味わい。最高級のヘルシーな肉で、簡単な調理ですべての美味しさが堪能できます。

ミエラルは最高品質のヴォライユを供給するサプライヤーとして大変有名です。主に有名レストラン向けに生産しており、フランス国内では著名なグランシェフからの厚い信頼を集めています。



家禽として唯一のAOP ミエラル社のヴォライユ・ド・ブレス



純血種

ブレス鶏は、青い脚、白い羽、赤いトサカをもっています。純血種（ゴロワーズ・ブランシュ種）を守るために、アイン県に本拠を置く「ブレス鶏選別センター」では、出生と遺伝子の維持・管理をしています。ブレス地方では毎年、100万羽のブレス鶏が200人以上のブリーダーによって飼育されています。その中でミエラル社は現在、約60人のブリーダーをパートナーとして協力関係を築いています。

飼育方法

生後35日間は鶏舎で飼育され、その後4~5か月は1羽当たり10㎡以上の広いエリアで放し飼いにされます。

その後はまた15~30日間、ケージの中で飼育され、仕上げられます。

主に草原の植物、ミネラル、ミズや虫を食べて育ち、非遺伝子組み換えのブレス産の穀物（トウモロコシ、小麦、そば）と牛乳・粉乳で栄養分を補っています。また抗生物質などを与えていません。これらを餌として飼育することで美味しく、上質な霜降りを持つ柔らかい肉になるのです。



1 生後35日間は屋内の暖かいところで育てられます。



2 その後4~5か月放し飼いにされます。



3 その後15~30日間はケージで育ちます。

1919年創業以来、4代にわたり

最高品質のブレス鶏の伝統が受け継がれています。

ミエラルの歴史は、1919年クロード＝ユージェヌ・ミエラルがブレス地方の乳製品と家禽の生産業者を買い取ったところからスタートします。100年後の今、4代目のヴァレリーとフロランは、世界の星付きレストランや高級食材専門店へ美しく磨き上げた最高品質のブレス鶏を届けています。

ミエラル社は、数少ないブレスチキン専門業者の中でも随一の品質を誇り、フランス国内外のトップシェフから根強い支持を受けています。熟練の飼育業者たちが成熟に達した家禽を丁寧に選別し、一羽ずつ手作業で脱羽と処理を行っています。

4代続ミエラル社は、養鶏農家とともに純血種の保護、屋外飼育、100%天然飼料、伝統の継承、地質の維持など、100年続く家族の情熱を絶やすことなく守り続けています。1919年創業以来、4代にわたり最高品質のブレス鶏の伝統が受け継がれています。



4代目 ヴァレリー・ミエラル

ヴォライユ・ド・ブレス AOP

ブレス鶏はフランス中東部ブレス地方（南はアイン県、北はソーヌ・ロワール県、東はジュラ県）で、厳格な基準で育てられたガリユス属“ゴロワーズ・ブランシュ種”の純血種で、世界で唯一、AOP認証されています。



雄鶏：1.6~2.5kg



雌鶏：1.2~1.3kg



肥育雌鶏：1.4~2.0kg

ブレス産プーレ AOPモツなし

【商品コード】
フレッシュ：6651009
冷凍：6661009

ブレス産ブレット AOPモツなし

【商品コード】
6651021

ブレス産プーラルド ミエラルモツなし

【商品コード】
6651014

※ブレスAOPではプーラルドはエフィレのみ認められています。日本向けに特別にモツなしにしています。

※写真は頭・ツメ付きですが、実際には付いていません。

【AOPブレス鶏の証】



AOPブレス鶏の証としてラベルが付いています。



脚に識別章がはめられています。

発注については、担当営業にお問い合わせください。

Monthly Recommend

★★★

プレスティージュ・シャンパーニュ造りの哲学と
呼応する至福のペアリングメニュー

レストランオマージュ 荒井シェフ

インスピレーションはワインの複雑なアロマから

前菜に合わせてペアリングされることの多いシャンパーニュですが、プレスティージュ・キュヴェを選べば、前菜からメインまで、幅広い料理とのペアリングが楽しめます。

シャンパーニュ・ボランジェから4月にリリースされたラ・グランダネ 2014 ヴィンテージは、まさにメイン料理に合わせたいガストロノミックな1本。

「ラ・グランダネから感じられる複雑なアロマを料理に落とし込んで再構成し、初夏を表現するメイン料理を創ってみたいと思った」と語る、オマージュの荒井シェフが考案した一皿には、南仏やバスク地方の夏を思わせる鮮やかな景色が広がります。

料理とシャンパーニュの化学反応を楽しむ

メイン食材は、オーガニックラムとアオリイカ。

一般的に、シャンパーニュをペアリングする料理には、白身の肉や魚が多く使われますが、荒井シェフは、あえて独特の香りを持ち、しっとりとした食感のラムを選びました。

ラ・グランダネのクリーミーで豊かな泡と、ほんのりと感じられる乳成分のような風味との化学反応を狙って、スブルース（マツ科の針葉樹）の葉を加えたバターでコンフィした肉は、メイラード反応のない、極柔らかな火入で仕上げられています。

一緒に味わうアオリイカは、ラムのしっとりとした食感とうま味を増幅させ、そこに添えられたズッキーニや、ミント、タイムなどのハーブが、初夏の青々とした自然や空気感を漂わせます。

「ワインから感じられるシトラスノートや、濃淡のある青さを料理に表現するために、ズッキーニや、スブルース、タイムなどのハーブ類をたくさん使用しました。ズッキーニの“熟した青さ”が、この料理を構成するアロマのポイントのひとつになっています。」

食べ進めるうちに、異なる食感と幾重にもかさなるアロマの層が発見されていく荒井シェフの料理は、樽発酵にこだわり、職人の手仕事で磨き上げられているラ・グランダネにこめられたワイン造りの哲学とも呼応する、パーフェクトなペアリングメニューに仕上がっています。初夏に味わいたい至福の一皿。



オーガニックラムのポシェ アオリイカとズッキーニ
爽やかなハーブの香りを添えて

レストランオマージュ

〒111-0032 東京都台東区浅草 4-10-5
TEL : 03-3874-1552 定休日：月曜日、火曜日
営業時間：11:30~12:30 L.O. / 18:00~19:30 L.O.

オーナーシェフ 荒井昇シェフ

都内レストランにて修業後、フランスの星付きレストランなどで1年間腕を磨いて帰国、2000年、26歳の若さで、生まれ育った浅草の地にフレンチレストラン「オマージュ」をオープンした。料理に関わるあらゆる存在に敬意をもって向き合うというシェフの哲学が、その店名に表現されている。
伝統あるフランス料理の世界において、「シンプル ミニマム 正確」をモットーに、自らの経験をエッセンスとして加え、工夫し続けているという荒井シェフの料理は、ミシュランガイド東京で2つ星を獲得している。



ボランジェ ラ・グランダネ 2014

【商品コード】750ml / 00701014

ラ・グランダネ 2014 は、奥深さとミネラルリティが際立つシャンパーニュです。美しく輝くゴールドカラーは、ワインの完璧な熟成度と、醸造技術の高さの証。多層的なアロマと複雑な味わいは、繊細なお料理とのペアリングでその真価を発揮します。じっくりと時間をかけ、徐々に表情を変えていく多彩な魅力を味わうことをおすすめします。

アッサンブラージュ

ピノ・ノワール 61%
シャルドネ 39%

クリュ [19のクリュのブドウを使用]

グラン・クリュ 79%
ブルミエ・クリュ 21%
(ピノ・ノワール) アイ、ヴェルズネなど
(シャルドネ) シュイイ、オワリイなど

ドザージュ

8g/l



CHAMPAGNE
BOLLINGER
MAISON FONDÉE EN 1829

Monthly Recommend

★★★



フランス産生ハム ノワール・ド・ビゴール

イタリア産プロシュートが入らない昨今ですが、アルカンにはフランス産の素晴らしい生ハム「ジャンボン・ノワール・ド・ビゴール」もあります！

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ます。常温で薄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6～8.5kg
【商品コード】
24ヶ月/016300202
36ヶ月/016300504



生ハム 骨無し

約4.5～7.5kg
【商品コード】
24ヶ月/016300201
36ヶ月/016300204

Monthly Wine Selection

イタリアワイン・ブランドマネージャーが選ぶ

夏目前!この季節にぴったり!

イタリア伝統のスパークリングワイン『プロセッコ』特集

プロセッコは、シャンパンやカヴァと並ぶ世界の3大スパークリングワインのひとつ。今回はニーノ・フランコにスポットを当てておすすめをご紹介します。



神田 やよい

(株)アルカン
ワイン担当
ブランドマネージャー

2021年入社。前々職ではフランス、イタリア、スペインワインとイベリコ豚を取扱う専門商社勤務。ワインと美味しいものが大好き。メキシコ、スペインへの滞在経験があり魂はラテン人。現在はイタリア、スペイン、チリのワインを担当。ブランド目線で、ワインの特徴や素晴らしいと美味しさをお届けするため日々奮闘中。

ニーノ・フランコ

イタリア北東部のヴェネト州マルカ・トレヴィジニア地域にあるプロセッコの歴史が最も古いヴァルドッピアデーネ村の生産者。畑のあるコネリアーノ・ヴァルドッヴィアデーネの丘陵地帯は、世界遺産にも登録されている。3世代に渡り100年前からワイン造りを行い1980年代からは、高品質な単一畑プロセッコ造りに取り組み、先駆者として他の生産者からもリスペクトされている。土着品種のグレーラ種100%のプロセッコにこだわり品質やポテンシャルを強く表現し、アロマティックで濃厚な高品質プロセッコを生産。20年前よりDOCG単一畑プロセッコをリリースしている。



イタリア



ワイン雑誌 Wine Enthusiast
ザ・ベスト・ワインズ・オブ・ザ・イヤー
2019 TOP100 (2019年ベストワイン) **1位**

“ルスティコ” ヴァルドッピアデーネ・ プロセッコ・ スペリオール DOCG

〈白・スパークリング〉750ml
【商品コード】7628101

グレーラ (プロセッコ) 100%

ステンレスタンクで発酵。シャルマ方式。標高250m～350mの畑。明るい麦わら色、繊細で持続性のある香り。心地よく、クリスピー。果実と花を感じる。クリーミーでリフレッシュさせてくれるワイン。前菜類、リゾットやパスタ、スナックとよく合います。



“ヴィニエト・デッラ・リーヴァ・ ディ・サン・フロリアーノ” ヴァルドッピアデーネ・ プロセッコ・スペリオール DOCG

〈白・スパークリング〉750ml
【商品コード】07628320

グレーラ (プロセッコ) 100%

美しい酸がとともエレガント。白身のお肉や魚などメイン料理にも。



ヴァルドッピアデーネ・プロセッコ・ スペリオール DOCG “ノディ”

〈白・スパークリング〉750ml
【商品コード】07628417

グレーラ (プロセッコ) 100%

凝縮感がありスムーズな口当たり。きめ細かい泡が持続する。心地よい酸味でアフターに塩味を感じます。



“プリモ・フランコ” ヴァルドッピアデーネ・ プロセッコ・スペリオール DOCG

〈白・スパークリング〉750ml
【商品コード】07659718

グレーラ (プロセッコ) 100%

中甘口ワイン。伝統的には小さめの焼き菓子やタルトと一緒に味わいます。



“グラヴェー・ディ・ステッカ” ブリュット

〈白・スパークリング〉750ml
【商品コード】07628813

グレーラ (プロセッコ) 100%

ミネラル感がありクリーミーな泡立ち。貝類やハムなどの前菜、野菜やエビの天ぷらとよく合います。

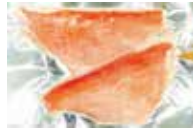
Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材




金目鯛 Splendid alfonso

長崎県では延縄漁で漁獲された金目鯛が月に数回まとまって入荷します。肉は白身で柔らかく、火を通すと身が締まります。これから8月頃まで1年で価格が一番安価な時期になりますので、秋・冬用に凍結フィレ加工も承ります。刺身対応の凍結フィレも承ります。



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。




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県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。
金目鯛は、月に数回まとまって入荷がございます。鮮魚でお届けの場合は入荷次第での発送になります。
※ご注文は営業担当まで

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。



Monthly Confectionery

持続可能なカカオの産地を目指して オペラ社 ベトナムのパートナー ERITHAJ

オペラ社のカカオは全商品においてサステナビリティを意識した農園で作られています。具体的には、環境保全を意識した農園に援助・投資を行い、環境への配慮をすることで化学肥料でなく有機肥料により土壌を向上させ、品質と生産量を上げ、持続可能なカカオプランテーションを維持していくことを目指しています。

また、オペラ社は4年前よりベトナムのERITHAJとパートナーシップを結んで、ベトナム産カカオはここからのみ購入しています。アルノー・ステンゲル氏が率いるERITHAJでは、永続的にカカオ豆が作られるような環境を作ることを目的としています。



【生産者との関係】

カカオ豆の収益を農園と共有し、社会福祉制度や年末のボーナス制度を導入しています。また、障害を持つ若者が働けるカカオの加工ステーション建設に支援をしています。

【環境尊重】

カカオはヤシやバナナなど多様性に富んだ環境の中で育つため、より収益性の高い他の作物に取って代わられないよう高値で買い取り、カカオ農園を支援しています。



◎希少性が高い商品です
◎7月以降再販開始

オペラ メコンガ 70%
(ベトナム産カカオ使用)
【商品コード】1.5kg / 638001005

これらのアプローチにより責任感と社会倫理を推進する持続可能な経営を目指しています。

単一品種、単一産地のカカオ豆を使用し、それぞれの個性に合わせた焙煎を行い、非常に特徴的で並外れた表現力のある独特な香り、柑橘系フルーツの酸味と力強いカカオ感を味わえるチョコレート。(カカオ豆：ベトナム産 トリニタリオ種)

Topics

アルカンの原点

アルカンは1980年に創業しました。当初は米国系の老舗商社のコンチネンタル・パーチェシング社のアルカン事業部だったのですが、80年に分離・独立して立ち上がりました。

▼当時の新聞記事がこちら

【記事要約】

ファイリッブス社(オランダ)、デビアス社(南ア)を出資元とする、インベリアル・アンレーゲン(スイス)社の出資により、コンチネンタル・パーチェシング社のアルカン事業部を分離独立し「株式会社アルカン」を設立。売上1.2億円、社員数19(東京・大阪)、取扱品目約600種にてスタート。

全売上の約30%を占める仏ルージュ社製の高級フオアグラやスラブ、ソース類をホテルやレストランなどの業務用向けに拡販、技術水準で欧州屈指の乳製品メーカー・同ベル社の各種チーズ類の拡販を行う。

また責任者ごとのグループ化を徹底、セールスマンのスペシャリスト化にも力を入れ、全国をテリトリー化した流通体制の確立だけでなく、最新の調理技術やノウハウを販売し、81年1.8億円、82年には2.7億円と年率50%の売上達成は確実に見える(レボウィッチ社長)



現在のアルカンも当時のスタイルと変わらず、皆様に商品と情報をお届けしております。

当時の業界新聞