

arcane NEWS

Vol.21
2022.07

そろそろムール貝の季節が始まります。

ムール貝の養殖はもともとフランス西部のラ・ロシェルで始まりました。13世紀にアイルランドの人が海で遭難した際に鳥を捕まえようと、網を張ったところ、杭に小さなムール貝が挟まっていた。空腹の彼は杭を増やしてムール貝を獲ったのです。これをきっかけにフランスでムール貝養殖が始まったそうです。

モンサンミッシェル産“ムール・ド・ブッシヨ AOP”まもなく解禁！

2022年今年のムール貝は

7月に入ると、モンサンミッシェル産ムール・ド・ブッシヨ AOPの解禁が待ち遠しい季節になります。モンサンミッシェルはフランスの生産量の20%を占める主要な産地です。

ただ、今年はなんとモンサンミッシェルのムール貝がズワイガニの被害をかなり受けてしまったとのこと!! 報道によると近年、ムール貝の稚貝をつけた杭(ブッシヨ)にズワイガニ、カモメ、海鴨(カモ)などが近寄り、食べてしまう被害が年々増えているそうです。今年は特にひどく損失は15~25%の間と見積もられています。これからの美味しいムールの季節に生産量の減少が心配されますが、アルカンでは何とかいつも通り供給できるように努力し、いつものようにシーズンをスタートしたいと思っています。

ムール貝養殖業者

ムール貝養殖業者は、潮の満ち引きに合わせて生活していると言っても過言ではありません。特にモンサンミッシェル湾は潮の高低が激しく、その差は14メートルにもなります。

ただ、技術の進歩により作業も大きく変わったようです。「昔は満潮を待って、海の上で何時間もトラップをして時間をつぶすしかなかったが、水陸両用船のお陰でいつでも海に出たり入ったり出来るようになりました。また、GPSのお陰で、潮の状態に従って、必要であれば夜でも仕事出来るようになりました。」



養殖の工程

①稚貝の設置 (6月)

稚貝の捕獲エリアにロープを水平に張り、稚貝を付着させます。付着が完了したら、ノルマンディーの海に運び、横木の上に設置し、夏の間稚貝を成長させます。

②ロープの巻きつけ (9月)

杭(ブッシヨ)のまわりに、スパイラル状にロープを巻きつけます。

③成長期間 (冬~春)

冬から春にかけて成長し、ブッシヨはぎっしりムールで覆われます。嵐でムールがさらわれるのを防ぐため、ネットを被せます。

④収穫 (7~1月頃)

1年以上ブッシヨの上で成長させたあと、機械で収穫します。ネットを外して取り出して洗って処理し、真空パックにして出荷します。



キュルティメール
ムール・ド・ブッシヨ AOP 約1.39kg
【商品コード】8901113



AOPムール貝とは？

モンサンミッシェル湾産ムール・ド・ブッシヨは、2006年7月に、海産物として初めて、AOC(原産地統制呼称)の認定を受けました。(※2011年よりAOP原産地保護呼称に変更)

フランス最大の大潮の潮流と豊かな栄養分に恵まれたモンサンミッシェル湾のムール貝は、身が滑らかで柔らかく、とろけるような食感と甘みのあるクリーミーな味わいが特長です。殻は小さめですが、ふっくらした厚みのある身で、色は黄色~オレンジ色。大西洋の豊かな潮の香りが、シンプルでもしっかり旨みのある料理に仕上げてくれます。

Event Report

和・洋のトップシェフに学ぶ

「キャビア」をテーマにアルカン・アカデミー開催

アルカンが主催する勉強会「アルカン・アカデミー」が5月27日に開催されました。40年以上にわたり、日本における欧州の食文化を支えているアルカンが食材を通じてシェフの交流、技術の伝承、食文化の発展の一助になることを目的としております。

今回は、「ロオジエ」エグゼクティブシェフ オリヴィエ・シェニョンシェフと、京都「南禅寺瓢亭」十五代目当主 高橋義弘シェフをお招きし、「キャビア」をテーマにデモンストレーションと、食材への思いやエピソードを披露頂きました。今後もテーマを変え開催する予定です。ご期待くださいませ。



オシェトラキャビアと紅富士マス
そば粉のガレットときゅうりとフィンガーライム



キャビア 車海老 ジュンサイの白和え



品質管理の要

センター長に聞く アルカンの品質管理

アルカンの配送センターとフレッシュセンターの2つの機能を持っています。現在のセンターは4代目で2015年に当時のノウハウを徹底的に詰めて作り上げられました。約700㎡の規模で、約30名のスタッフが常時働いています。繁忙期は約45名に増員し全国へ発送を行っています。この他にも外部の委託倉庫を活用し、全ての商品を安全に管理・発送しています。

アルカンの幅広いラインナップと販売網や、トップクラスのホテル・レストランからのご要望に応えるには、これだけの充実した設備が必要です。大阪にも同様の機能を持ち、全国にお届けしています。

アルカンでは日々、万全の体制で皆様に安心・安全な食材をお届けしております。



株式会社アルカン
EDCセンター長
長久保 幸司

徹底した品質管理

アルカンは、日本で初めてフレッシュのフォアグラやトリュフ、キャビアを輸入して以来、産地を重んじ、本来の味を尊重し、季節に逆らわずお届けしてきました。そのために、温度管理されたコンテナによる輸入、冷凍から常温まで5つの温度帯で管理された倉庫や輸送など、長年にわたって蓄積されたノウハウと、食べるものを扱う責任と誇りをもって、徹底した品質管理を行っています。

今回は具体的に輸入時と、アルカンの専用配送センター「東日本物流センター」で、どのような温度管理をしているかお伝えします。

01.

5つの温度帯

アルカンの取り扱い商品はフレッシュの食肉から、冷凍、菓子、調味料、ワインなど多岐にわたります。全ての商品を適切な管理で輸入・保管するために、5つの温度帯でコントロールしています。

- 【常温】 瓶、缶もの
- 【定温】 16℃ ワイン、チョコレート、豆類など
- 【冷蔵】 5℃ 生ハム、粉類、チーズなど
- 【氷温】 0℃ 食肉、フォアグラ、キャビアなど
- 【冷凍】 -20℃ 冷凍類全般



温度管理モニター

センターの複数の温度管理は、一括で常にモニターされ、異常時は警報で知らせてくれます。夜間の異常時はセコムに通知が届き、警備員の方とスタッフとで連携をとって、常に適切な温度を守っています。

02.

温度管理されたコンテナ（船便）

生産者の倉庫から、商品にあわせてドライ（常温）もしくはリーファー（温度管理された）コンテナに収められます。赤道直下は70℃まで上がることから、温度管理は絶対です。

このまま船に乗り約1か月後、日本のアルカンの倉庫もしくは外部の委託倉庫に運ばれます。荷受け時に異常がないことを必ず確かめた後、各温度帯の倉庫にすぐに格納されます。

アルカンでは年間400本弱（2020年実績）のコンテナ数で輸入しています。

最近世界的なコンテナ不足と、輸送費の高騰に頭を悩ませています、品質管理のため譲れない部分です。

03.

週1回の空輸

アルカンには毎週、空輸でフランスからフレッシュ品を中心に運ばれてきます。その際は写真のような約1㎡程度の巨大な専門の保冷ボックスで運ばれてきます。フランスの協力会社の倉庫に、フランスの市場や各メーカーから届いた食材を集め、温度別に仕分け、ドライアイスの量を調整して各温度帯が保たれます。



開梱時に箱のあらゆる位置を検温

04.

品目別の保管室

センターには冷凍室・冷蔵室の他、品目に特化した冷蔵室があります。

- ① チーズ用 ② キャビア用
 - ③ 食肉・フォアグラ用
 - ④ ジビエ用 ⑤ キノコ・野菜用
- これらは専門の冷蔵室を持っています。

その理由はそれぞれの持っている菌が異なるため、お互いが影響を受けないように分けられているのです。これだけの設備を持つのは幅広い品目を扱うアルカンならではです。



チーズ室

カット作業の他、独立した冷蔵室で保管しています。



キャビア室

パストライズ（低温殺菌）作業の他、独立した冷蔵室で保管しています。



野菜・キノコ室

お客様のご注文に合わせた仕分けを行い、独立した冷蔵室で保管。



フォアグラ・食肉室

お客様のご注文に合わせた仕分けを行い、独立した冷蔵室で保管。

05

アルカンの配送トラック

東京には10人のドライバーがいて、冷蔵のトラックでお届けに伺います。冷蔵車の中には保冷ボックスがあり、ドライアイスを入れ冷凍品も安全に管理されています。ヤマト便でのお届けの際も、温度管理された配送システムを利用し安全に届けられています。



保冷ボックス



フォアグラやキャビアなどの氷温品は、氷袋と一緒に発泡箱にいれ、氷温（0℃）を保ってお届けしています。

Monthly Recommend

★★★

UKセールスNo.1、
SNSフォロワー数No.1ロゼワイン

プロヴァンスの光りを届ける 「メゾン・ミラボー」

UKセールスNo.1、メゾン・ミラボー

プロヴァンスらしいロゼワイン造り、人々を繋ぎ地域や地球に還元する活動を行うメゾン・ミラボー。

設立からわずか10年、UKセールスNo.1世界50カ国以上で販売され、現在では最も愛されるロゼワインブランドの一つです。

MAISON
MIRABEAU



生産者ファミリー

イギリス系ドイツ人のクロンク一家。子供達と共に2009年イギリスからプロヴァンスへ移住。翌年、念願のメゾン・ミラボーを設立しました。彼らは人々を繋ぐため、夢にまで見たロゼワインのあるプロヴァンスの魅力を発信し、インスタグラム・フォロワー数はロゼワインブランドNo.1*です。

※当社調べ：

インスタグラムフォロワー数9万8千人（2022年6月時点）



サステナブルなワインメーカー

温暖化に影響を受けるワイン生産に危機感を持ち、メゾン・ミラボーはいち早く全施設100%再生可能エネルギーへ切り替え、カーボンニュートラルでのワイン造りに取り組んでいます。

自社畑では有機で不耕作栽培の考えをベースとした“再生ブドウ栽培”に取り組み、世界の著名なワイン生産者と共に財団を立ち上げ世界へ情報発信しています。



確かな品質

ミラボーのプロヴァンスらしき、低温スキンコンタクト、300本以上もの試作キュヴェから選び抜くアッサンブラージュなど、緻密な努力が隠されています。ピュアで繊細な品質は、ワイン有識者からも高く評価されており、エトワールロゼはデキャンタ・ワールド・ワインアワーズで96ptsもの高得点を獲得しました。



華やかな南国の香りとエレガントな泡 ラ・フォリ スパークリング ロゼ

750ml

【商品コード】7421100 【希望小売価格】2,800円（税別）

ネグレット75%、コロンバル12%、
シラー7%、グルナッシュ6%

カルダモンハニーと繊細に融合したパイナップルやピーチの香り。リッチで生き生きとした酸味とオレンジの皮の深みあるフレーバーです。

エレガントな香りとイチゴのリッチなアロマ

クラシック ロゼ 2021

〈AOP コート・ド・プロヴァンス〉750ml

【商品コード】7420421 【希望小売価格】3,000円（税別）

グルナッシュ 60%、シラー 30%、サンソー 10%

チェリー、桃、オレンジゼスト、ほのかにイチゴの香りとクリームのニュアンスに溶け込む酸味。ドライピーチや熟したイチゴのノートが味わいの層を創り出しています。



ヴィーガンにも配慮したプロヴァンスの爽やかさ Xロゼ 2021

〈AOP コトー・デクス・アン・プロヴァンス〉750ml

【商品コード】7420121 【希望小売価格】2,500円（税別）

シラー 60%、サンソー 20%、グルナッシュ 20%

生き生きとしたラズベリーの果実のアロマ。柑橘系の爽やかな風味とカリンやザクロのニュアンスが全体の骨格を作る爽やかな味わい。
※製造工程で動物性由来の原料を使用していません。



幾層にも重なる香り、ガストロノミックなロゼ

エトワール ロゼ 2021

〈AOP コート・ド・プロヴァンス〉750ml

【商品コード】7420721 【希望小売価格】3,800円（税別）

グルナッシュ 70%、サンソー 20%、シラー 10%

火打石やクリーンなミネラル感が溶け込み、フィニッシュにはほのかな塩味を感じるリッチでありながら調和のとれた味わいです。



Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



刺身対応の凍結フィレも承ります。

メイチダイ gray large-eye bream

メイチダイは漢字で目一鯛と書くように、目を横切る様に1本入る鰭が、名の由来となっています。釣りで主に漁獲され、長崎魚市には活魚で入荷しています。上品な白身で高級魚として扱われています。旬は、産卵期を迎える夏から秋で、産卵前がもっとも脂がのって美味です。メイチダイは白身魚ですが、比較的脂が多い身をしています。主に皮と身の間や内臓のまわりに脂がついています。淡泊な味ではなく、脂の甘味と濃厚さがあります。脂がのっている時期は断然、生食で身の甘味と旨味を感じる食べ方がおすすめです。

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。
メイチダイは、週に2~3回の入荷頻度です。

※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

“パンの神様” 福盛幸一氏がプロデュースの米粉 シトギ・ファリーヌ・ド・リ

昨今は「第2次米粉ブーム」真っ盛りだそう。その理由を農水省は、小麦の代替として注目された“第1次ブーム”と違い、「米粉がおいしいから選ばれている」と分析しています。アルカンでは“パンの神様”と呼ばれるパトリエフクモリの福盛幸一氏がプロデュースする「シトギ・ファリーヌ・ド・リ」を扱っています。従来のパン用米粉のデメリットを改善し、美味しさ、使いやすさ、日持ちが向上しています。



従来のパン用米粉

生地のもとまりにくさを解決するために
グルテンや増粘剤を添加

もち米はアルファー化した時はモチモチになるが、ベータ化が早く
翌日は硬くなりやすい

スライスが非常に困難

シトギ・ファリーヌ・ド・リ

でんぶんを加えて解決
グルテンフリーで、増粘剤や
他の添加物も不使用

ベータ化が遅く
翌日でもしっとりモチモチが持続

スライスも可能で、サンドイッチ
にも

900gバックで使い切りしやすい

シトギ・ファリーヌ・ド・リ
グルテンレスミックス

【商品コード】 20kg / 523000001

【商品コード】 900g / 523000002

米粉（うるち米（新潟県産））、でんぶんを使った製パン用の米粉ミックス粉。パッケージにレシピが載っているので参考に！！



パトリエフクモリ 福盛 幸一氏

1971~85年単身フランスに渡り、製粉学校・パン店で修業。その後「パン工房青い麦」開店。2001年には、米粉パン開発に着手。数々の技術開発を行い、2003年優良ふるさと食品中央コンクール新技術開発部門シトギパン（米粉パン）農林水産大臣賞受賞。米粉に関する様々な特許を取得しています。

From Paris

アルカンのパリオフィスよりパリの情報をお伝えします。

アルカンパリ
駐在事務所代表
ピエール・パイヤン

1987年よりアルカンパリ事務所の代表を務める。ランジスでのフレッシュ商品調達、新商品開発を担い、生産者と密な繋がりを持ち、日本へ日々最新情報の発信を行っている。

パリからこんにちは！アルカンパリのピエールです。コロナ禍から徐々に脱しつつあるここパリでは、新しいお店が続々とオープンしますよ。まずはシェフ、ティエリー・マルクスが「マダムブラスリー」をエッフェル塔の中に（！）オープンしました。観光客に大人気のスポットで、大成功間違いないでしょう。

そして、ショコラトリー、カフェ、アイスクリームショップに続き、アラン・デュカスがパリの11区ラ・ロケット通りにビスケット工房を立ち上げるようになりました。「厳選された小麦粉を原材料に、昔ながらのシンプルで美味しいレシピを使って、しっかりした味のビスケットをパリで作りたいと、ずっと考えていたんだ」と語るアラン・デュカス。このプロジェクトはシェフ・パティシエールのフローラ・オッドソン＝デイヴィスに託されるようになりました。



©Victor Bellot

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)