本当にいいものを食文化とともに

# arcane NEWS Vol.22 2022.08

フランス料理にはなくてはならない、料理人にとって大切な「フォン」。数年前までは各調理場で仕込むのが当然という感覚でした。しかし人手不足や働き方改革の影響で、急激に既製品に切り替えるお店が増えています。納得のフォンに出会えていますか?

また、高級フルーツジュースのアランミリアの新ブランド「am (アーエム)」はこれまでのジュースやネクターとは全く違うコンセプトとテイストで新しい流行の予感。

時短への強い味方

## 調理場と同じ原材、工程で作る

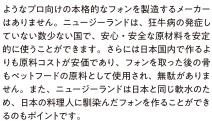
# ニュージーランド産 フォン・ド・ヴォー

#### 料理人のための本物のフォンを作る

Green Mount Foods(以下GMF)社はニュージーランドに拠点を置く企業で、自然の素材を活用した 抽出製品(ストック)や、ソース、スープ及びポーションミール等冷凍食品の生産に特化しており、ニュー ジーランド国内はもちろん、海外に向けて製品を販売しています。元フレンチの料理人で食品メーカー 新製品開発者の浅川氏が、GMFにおいて、料理人が本当に納得する本物のフォンを完成させました。

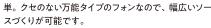
## なぜ、 ニュージーランド で製造を?

フランス料理に欠か せないフォンですが、 フランスにも GMF の



#### 取扱いしやすく、 調理場での時短に最適

冷凍なので、流水等で解凍し 加熱するだけで調理に使える 本格派です。フォンを仕込む 手間が省けることが何よりの メリットです。 1kgパックに包 装され、保存や在庫管理も簡





#### 調理場と 同じ素材・ 同じ製造工程

GMFのフォン・ド・ ヴォーは「料理人が 調理場で作るのと同



じである」ことが最大のこだわりです。たっぷりの仔牛骨、野菜類、仔牛肉、トマト加工品等を使い、24時間かけて作られています。大手の工場では酵素分解ビーフエキスを使うことが多いのですが、こちらでは一切使用していません。食塩も無添加で、素材の自然な味を生かした仕上がり。とにかく調理場で作るのと同じ製法で作られています。

#### 充実した工場設備

GMFの工場はニュージーランド政府が定める厳しい衛生管理の下、製造されています。トレーサビリティにも対応しています。材料を長時間かけて煮出す設備を持つ工場は世界でも少なく、新しく増設した工場ではなんと18基もの大きな釜を持っています。釜は自動制御システムで温度調整ができ、特別な濾す装置は、より雑味の無いフォンを作り出せます。通常の調理場には無い減圧濃縮器により、濃度も調節できます。フォン専門工場としては世界でも最大級と言えます。







#### ニュージーランド産 冷凍フォン・ド・ヴォー 1kg 【商品コード】505000001

原材料: 仔牛骨、野菜(玉ねぎ、ニンジン、セロリ、にんにく)、仔牛肉、トマト加工品(トマト、トマト果汁)、トマトペースト、牛骨、植物油脂、ベイリーフ、こしょう



#### ニュージーランド産 冷凍フォン・ド・オマール 1kg 【商品コード】505000002

原材料:ロブスター (えびを含む)、スーブストック(モエギイガイ、玉ねぎ、リーキ、セロリ、バセリ)、野菜(ニンジン、玉ねぎ、セロリ、にんにく)、トマトペースト、トマト加工品(トマト、トマト果汁)、植物油脂

### GMFフォン・ド・ ヴォーの開発者、 浅川秀樹氏に 聞きました



## この商品を作ることになったきっかけ、経緯を教えてください。

「料理人の役に立つものを作りたいという思いと、時代が求めるものをマッチングさせるのが得意なことが重なり、これからの調理場で需要が大きく、役に立つものになるだろうと、本格的ですぐに使える冷凍フォンを作ろうと思いました。」

もともと料理人として欧州で学び、帰国後、意図に反し大手の食品メーカーに入社することに。当時は業務用の加工品がほとんどない時代。料理人のノウハウを活かし、商品開発をメインとして、マーケティング、開発、教育、営業活動など幅広く活躍し成果を上げてきたそう。その手腕を買われ、大手食品関係の数社からオファーがあり、ヨーロッパ食材の買い付け、営業提案、時代の先を行く業態アイデアの提案など、先見の明とチャレンジする勇気、人脈をもって新しいことを成功させてきた。

「65歳の定年後、GMFから声がかかり、今のフォンを作ることに。GMF は仔牛の骨が安く手に入るニュージーランドにあり、骨から煮出す立派 な設備がありながら、当時、うま味調味料やビーフエキス入りのフォンを作っていた。調理場で作る本物のフォンと同じ工程で添加物を使わないレシピで作るようにしたら、ドバイやシンガポールなどでとてもよく売れた。日本でも広く販売できると確信し、自らアルカンに売り込みに。食べてもらえれば、大半のお客様には質の良さがわかってもらえる商品になっています。

#### 商品開発でご苦労されたこと等はありますか?

「料理人としての経験と大手メーカーなどでのノウハウがあり、工場の環境も良かったので、商品はあっという間に完成しました。商品開発・販売の基本でもありますが、まずはオーソドックスでベーシックなフォン・ド・ヴォーで大多数の料理人がおいしいと感じるものを作りました。今後はホテル・宴会などのニーズが増えることが予想されるので、それに合わせたバリエーション等も開発できるかもしれません。」

グリーンマウントフーズ アンバサダー兼マーケティング シェフ **浅川 秀樹** 氏 1950年生まれ現在72歳。1968年東京の仏料理店で調理人としてスタートし、1978年にスイス、モナコへ渡欧。帰国後数社の食品メーカーで製品開発、教育、買付、卸業務などを総合的に経験。欧州、米国の市場を見ながら最後の仕事としてニュージーランドのGMF社で無添加の本格的な冷凍フォンを開発し、最終的にはフランス輸出を目指している。

## プレミアムジュース アラン・ミリア の新ブランド

## am

# amインフュージョン



#### BIOのニーズにもマッチ

BIOの原料(ABオーガニック認証、ユーロリーフ認証取得)のみを使用し、原料の品質重視、繊細なアロマとテクスチャーを大切にした製法は、アラン・ミリアのジュース・ネクターと同様の高い技術が活かされています。

体にいいものを選びたい、リフレッシュ感のある ヘルシーなドリンクを飲みたいという現代のノンア ルコールのトレンドにもマッチしています。







#### ライトで清涼感のある新ドリンク **ジュースでもないハーブティーでもない**

元果実生産者でフルーツを熟知したアラン・ミリアは、完熟フルーツをかじった時の感動を伝えたいという思いから、フレッシュ感溢れるピュアなジュースを展開してきました。

濃厚で力強いアロマのジュースとネクターは「ワインのように嗜好品としてのジュース」という新しい概念を作り上げました。

新ラインの「am インフュージョン」はジュースでもなく、ハーブティーでもない。その両方を併せ持つユニークなドリンクです。

ノルマンディー産のアップルジュースをベース に、力強い風味のフルーツをアクセントに加え、 ハーブまたはスパイスの抽出液(インフュー ジョン)で爽やかに香り付けしました。



#### 誕生ヒストリー

アラン・ミリアは友人たちから「フレッシュで味のバランスのとれた、甘み抑えめで毎日飲めるようなドリンクを作って欲しい」というリクエストをされました。

印象深く軽やかな味で、飲むとハッピーになれるもの。そこで生まれたのが、ライトでリフレッシュ感のある「am インフュージョン BIO」。忙しい時も、ナチュラルで安心できる素材で作られた am ドリンクを飲んで、幸せなひと時を過ごすことができます。

ライトで爽やかな中にも凛としたエレガントなアロマが印象的なamインフュージョン。ナチュラルでシンプルな本物を味わいたい、という欲求から生まれました。



## エルダーフラワー&ライム

【商品コード】318003604 【希望小売価格】600円(税別)

#### 果汁69%

優美なエルダーフラワー※とフレッシュ感の あるライムが絶妙なパランス。 ※西洋ニワトコの花

(マスカットのような甘く華やかな香り)



#### ラズベリー&ミント

【商品コード】318003602 【希望小売価格】600円(税別)

#### 果汁63%

香り高いラズベリーと清涼感のあるミントの ユニークなマリアージュ。



#### ライム&ジンジャー

【商品コード】318003601 【希望小売価格】600円(税別)

#### 果汁60%

ジンジャーのピリッとした辛さとライムの酸味がフレッシュでパワフルな一品。



【商品コード】318003603 【希望小売価格】600円(税別)

パッション&ティムールベリー

#### 果汁65%

パッションフルーツとティムールベリー※の エキゾチックで甘美な果実感が特徴。 ※ネパールに自生する山椒 (グレープフルーツのようなフルーティな香り)

#### ダイナースクラブ フランスレストランウィーク 2022 に協賛!!

アラン・ミリアは、今秋〈9/23 ~ 10/16〉に全国の参加レストランで開催される「ダイナースクラブフランスレストランウィーク2022」に協賛いたします。本イベントを通じて【スパークリング葡萄ジュース】【インフュージョン】をご注文のお店様には、レストランウィーク特別条件でご購入いただけます。詳しくはワイン営業部にお問い合わせください。

am



#### カクテルレシピ



- ・ウォッカ 30ml ・am ラズベリー&ミント 125ml ・スパークリングウォーター 50ml
- ①氷を入れた脚付きグラスに注ぐ。



- ・ピスコ(葡萄の蒸留酒) 30ml ・am ライム&ジンジャー 25ml
- ①氷を入れた脚付きグラスに注ぐ。

・ライムのゼスト



# 年間約3000kgのトリュフを見る トリュフの目利き

アルカンでは一年中、季節のトリュフを扱い、年間 約3,000㎏ものフレッシュトリュフを輸入していま す。毎週空輸されてきたトリュフをどのように担当者 たちが仕分けているのか聞きました。

#### 株式会社アルカン リーダー 青柳 智之

2003年アルカン入社。 学業 や受注業務を経験しつつ、 約20年間、主に商品管理 と物流を担当し、現在の配 送センターを率いる1人。



#### 海外からトリュフはどのように届きますか?

毎週火曜日に今の時期は約30kgものトリュフが届きます。大きい保冷箱の中 に更に発泡箱が入っていて、その中に蓄冷材と吸湿紙、木製の緩衝材と一緒 に入っています。蓄冷材が直接あたってしまうとトリュフが凍ってしまい、品質 をダメにしてしまうので、接触しないように緩衝材を噛ませて送られてきます。

#### どういうトリュフが良いトリュフなのですか?

ポイントは香り、形、表面、硬さの4点です。

トリュフは何より香りの強さが重要です。産地によって香りの印象は違いますが、 今のオーストラリアトリュフはとてもインパクトが強く甘さも感じる素晴らしい香 りです。

そして、丸い形で30~50gのピンポン玉サイズくらいのものが特にお客様に好 まれます。お料理にスライスして乗せる際に美しくちょうど良いサイズ感だから でしょう。ただ、トリュフは成長過程で近くに石や根があると、それをよけて 大きくなるので形が綺麗な丸であることはなかなか難しいのです。

また表面の具合もかなり個体差があり品質を見分けるポイントです。ゴツゴツ の大小や、凸凹しているものもありますが、ゴツゴツが小さい方が切った際の 断面が綺麗だと一般的に言われています。

またトリュフは多少の弾力はあるものの、硬いことが大切です。輸送時や何か のタイミングで凍ってしまうと水分が出て柔らかくなってしまいます。こういった ものはお客様には出せないです。

#### お客様からクレームになるのはどういった時?

確認はしていますが、お客様が切ってみると虫が食っていてダメなことがありま す。全てチェックはしていますが、虫の穴が小さく見つけられないことがあり、 また極まれに成長過程で石や砂を噛んで大きくなったものは、切った際に中に 空洞やダメージが見つかることがあり、これも良くないですね。

#### その他どういったチェックを していますか?

毎週約4時間かけて、約30kgの全トリュ フを1つずつ、ブラシをかけて砂や石、 胞子を綺麗にしながら、硬さや形、虫食 いを確認しています。ブラシは普通の歯 ブラシが使いやすく綺麗になります。た



だ白トリュフだけは豚の毛のブラシを使っています。理由は白トリュフの表面は 柔らかいので、毛先が柔らかい豚の毛は傷が付きづらくて良いのです。

#### その他にどういった注意を払っていますか?

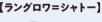
お客様への送り時に「冷やしたいけど冷やしすぎない温度」になるように注意 しています。ヤマト便で送る際に動いた拍子で蓄冷材と直接接触しないように きっちり細心の注意をはらって梱包しています。

# **Monthly Wine Selection**

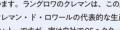
夏におすすめ!ブランドマネージャーが選ぶ

#### ラングロワ=シャトーのスパークリング&白ワイン

~夏向きの魚料理などと合わせて~







シャトーですが、実は自社で95ヘクタールの畑を所有する「ヴィニュロン(ワイングロー



2001年アルカン入社以来、ワイン一筋で海外サプライヤーとのコミュニケー ションを担当、深いワインの知識と生産者の個性を理解し、多くのサプラ イヤーからの信頼を一手に集めているサプライヤーとの連携および什入業 務の要。現在はラングロワ=シャトーなどフランスをメインに担当中。

渡邊 あかね (株)アルカン ワイン担当ブランドマネージャー





【**ラングロワ=シャトー**】 ロワール川の本流から分かれたトゥエ川の川岸の切り立つ崖の上にラングロワ=シャトー の畑の一部が広がっています。崖の下には、かつて岩を切り出したトンネルが堀られて います。ラングロワのクレマンは、この崖の下のトンネルで熟成されています。

クレマン・ド・ロワールの代表的な生産者として認識されている方も多いラングロワー

ワー) | でもあります。畑の土壌の特性や、カベルネ・フラン、シュナン・ブランといっ たロワールらしい品種の特性をフルに活かした質の高いスティルワインも生産しています。 特にサンセールにはシレックスと石灰質の二つの土壌に自社畑を持ち、それぞれの畑の 特徴がよく表れたソーヴィニョン・ブランは値頃感も有り、夏向きの魚料理などと合わ せて提案するのによいのではないでしょうか。



ラングロワ=シャトー クレマン・ド・ロワール・ブリュット NV

〈白・スパークリング〉

【商品コード】

375ml / 8280101 750ml / 8280100 1500ml / 8280102

シュナン・ブラン主体 (50%以上) シャルドネ & カベルネ・フラン

ブドウの搾汁も質のいい部分しか使いません。いわゆ るキュヴェ (一番搾り) やタイユ (二番搾り、三番搾り) と搾汁にランクをつけて使用している唯一のクレマン・ ド・ロワールの生産者です。熟成期間を24か月以上 と長く設けることで、細やかで繊細な泡立ちが生まれ ます。フレッシュ感とエレガントなクレマンなので気軽 な一杯目として、あるいはヒラメのカルパッチョなどと 合わせたり、リンゴや洋梨のパイ、洋梨チョコレート のクランブルにも合います。



#### ソミュール・ブラン ドメーヌ・ラングロワ・シャトー

〈白〉750ml 【商品コード】8284419

ラングロワ=シャトーの拠点、ソミュールの自社畑の白ワイン。フレッシュさがあり、シンプル ながらもエレガント。白い果実やエキゾチック・フルーツの香り、果実味があり、ここちよい 存在感のワイン。シャンピニオン・ド・パリのリゾットやカキのグラチネと合わせてみては? 2020年ヴィンテージから有機認証取得。

#### サンセール・ブラン シャトー・ド・フォンテーヌ・オードン

〈白〉 【商品コード】375ml / 8285219 750ml / 8285120

ラングロワ=シャトーがサンセール地区の北部に所有するシャトー・ド・フォンテーヌ・オー ドンという畑から造る白ワイン。この畑の特徴は土壌がシレックスだということ。サンセール には、石灰土壌のエリアとシレックスのエリアがありますが、シレックスの方が少なく、希少。 土壌に由来する味わいが感じられます。現在は「テラ・ヴィティス」という認証を受けていま すが、有機栽培に転換中です。スモーク・サーモンや、ロブスター、パンタードのシュプレ ムなどと合わせて。チーズと合わせるなら地元のクロタン・ド・シャヴィニョルがおすすめ。



# Monthly Seasonal Fish



# プロを刺激する日本の食材



## マゴチ Flathead

マゴチは夏が旬の高級魚です。身は歯ごたえのあ る白身でクセがなくほんのりと甘い味わいです。大 型の方が身が締まっていて味が良いのでおすすめで す。タンパク質も多く含まれています。おすすめの 調理法は、薄造りにしたセビーチェで柑橘系の果物 との相性が良いです。ポワレやフリットもおすすめ で、トマトソースにもよく合います。

ウロコ腹取りの他、フィレ仕上げも承ります。 生食対応の急速凍結加工も承ります。

イメックスの商品は 香港・タイの星付きレストランにも 輸出しています!



アルカン 長崎港鮮魚

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 **鮮か角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 マゴチは、週に2~3回の入荷頻度です。 ※ご注文は営業担当まで

イメックスのインスタ グラムを始めました! 市場や加丁作業をアッ プしています。



# **Monthly Confectionery**

# 缶を開けて絞るだけ!!

# ファコール マロンパティシエ 4/4



Jean Facos

モンブランの季節を前にして、125年続くフランスのマロン 製品の専門メーカー「ファコール」より、大変便利な新商 品が発売になりました。

「ファコール マロンパティシエ」 はマ ロンペースト、クリーム、ピューレを ミックスしたタイプで、絞り袋ですぐ にモンブランが作れます! 栗の含有 率は70%で、マロンペーストよりも 糖度が低いので、栗の風味がより強 く感じられます。ほどよく固さがあり 絞りやすく美しい筋が作れます。冷 凍も可能で、利便性が高い商品です。









ポイント

- ☑ フランス産
- ✓ そのまま使えます!
- ▼ 栗の風味が強い
- ▼ 使い切りやすい(1缶950g)
- ☑ 完璧な筋が作れる固さ





ファコール マロンパティシエ 4/4 【商品コード】 2号缶 / 01106101

## 

#### 久高章郎シェフ





ブルターニュ、海辺の避暑地カンカール Cancale にある『La Table Breizh Café』(ラ ターブル ブレッツカフェ)。日本を離れて13年。フ ランスと日本のフュージョン キュイジーヌで繊細独自な料理を作り続 けてミシュランガイドでも星を獲った久高章郎シェフ!

ここに来る迄のプロローグ・ドラマは「先輩日本人達がフランスで 実績を作り上げてくれてきた料理の道があったからです」と久高シェ フは話す。辛いドラマから楽しい嬉しいドラマまで!

素材野菜・魚・肉、日本とは繊維・身質・肉質・味が異なる中か らLe Terroir (ルテロワール)に最適な味を引き出し、その持ち味を お皿に盛り付けていく。味蕾はグルメの気持ちを幸せにさせてくれる。 久高シェフの熱意の料理はここカンカールでこれからも続きます!



フランス アンジェ在住 渡辺 顕一朗

1981年水産加工卸売販売会社イメック スを長崎に創業。フランス料理の日本 での創成期にラングスティーヌの販売 を行う。2010年に引退後は、「ビスト ロ ギャルソン・ケン」を長崎・出島に て開店。惜しまれつつも2017年閉店。 2022年よりアンジェに移住。現在も 情熱を持って食への探求を続けている。

https://www.arcane.co.jp/

東京

大阪

〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4-82

〒816-0872 福岡県春日市桜ケ丘1-23-2

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛎殻町1-5-6 盛田ビルディング4F TEL(03)3664-5114 FAX(050)3156-3088 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) TEL(092)574-2270 FAX(050)3156-3096(※大阪)