

arcane NEWS

VOL.23
2022.09

秋冬を前に何とか輸入解禁してほしい、フランス産フォアグラ。
アルカンでも最も大切な商品のひとつです。

8月28日付でようやく一部解除となり、アルカンでは
なるべく早く仕入れを行う準備を進めております。

いつになるかまだハッキリ言えませんが、
改めてルージュエ商品のご紹介と安全性の情報をお伝えします。

ルージュエ 解禁への準備

アルカンが扱う高品質なフォアグラ「ルージュエ」

今年の1月、フランスで発生した鳥インフルエンザによりフォアグラや家禽類の輸入が一時停止となりました。それから半年以上が経ち、ようやく8月23日付でルージュエの生産拠点の1つであるオート・ピレネー県が解除されました！フォアグラの輸入再開を前に、ルージュエ・ジャポンのジョスレンさんに現状とこれからの伺いました。

フォアグラ解禁を見込んで…

アルカンとルージュエはお互いが大切なパートナー。

日本の農林水産省のルールでは解禁を宣言してから後に、と殺したフォアグラであれば輸入が認められます。ルージュエでは商品の生産と輸送の準備はできていますので、日本のユーザーの皆様に来るだけ早くお届けできるよう尽力いたします。

ルージュエのメリット

「ルージュエ」は過去にも発生した鳥インフルエンザによって直面した困難から対策をたてております。ルージュエでは南西地方（ミディ・ピレネー地域、アキテーヌ地域）と西部（ブルターニュ地方、ロワール地方、ヴァンデ）の23県約500軒の農家で鴨を飼育しています。

鳥インフルエンザ発生後、一定期間再発がなく、洗浄性が確認されれば県ごとに解除になりますので、複数のエリアで飼育することでリスク分散をしています。



完璧なトレーサビリティ

エリアごとの解禁となると、必要なのは完璧なトレーサビリティです。ルージュエでは卵から最終製品になるまでの全段階を記録し、遡事が可能です。以前より徹底したトレーサビリティを完備していた為、複雑なオペレーションでの解禁にも対応することができるのです。

ルージュエでは様々な感染対策を取っています

フォアグラの生産にはフランスとEUが定める基準がありますが、フランスの基準は特に厳しいです。更にルージュエはそれを遥かに上回る対策を講じています。

- ☑ 鴨の輸送時の管理
- ☑ 清掃と消毒の規定
- ☑ 環境整備のための非生産期間
- ☑ 野生の渡り鳥からの感染予防
- ☑ 従業員教育
- ☑ 対策の効果検証
- ☑ リスク時における鴨の隔離
- ☑ 設備を清掃しやすい材質に改修するなど



代表的なルージュエ商品

ホットシステム急速冷凍

フォアグラ・ド・カナール

鴨の体温が残る段階で2時間以内に急速冷凍するため、加熱時に脂の流出が少ないのが特徴です。



グランド・キュージュー
【商品コード】 400~550g 0151011



レストラシオン
【商品コード】 550~700g 0151012



エスカロップ

【商品コード】
60~80g×15枚 0151036
40~60g×20枚 0151015
25~40g×30枚 0151018



エクストラ2

【商品コード】
550~700g
0151025



処理済み (エヴェネ済み)

【商品コード】
500g 0151023
4Kg 0151051



ルージュエ総料理長
アジア担当ディレクター
ジョスレン・ドゥミエ



フランス トールーズ出身。フランスで数々の星付きレストランで経験を積み、2009年にはノルウェー「バガテル」で2つ星獲得に貢献。その後来日し「ラ・グランターブルドゥキタムラ」を経て、ルージュエの料理アドバイザーに就任。日本の料理人の皆様にフォアグラの調理法やルージュエのクオリティを伝えています。2017年からは「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」の日本代表コーチに就任。現在はルージュエ・アジアのディレクターとして、日本を始めアジア諸国での開発プロジェクトを率いています。



法令遵守と安全な商品提供のために アルカンの品質管理部

アルカンの品質管理部では様々な食品業界での経験と知識を持つ4名のメンバーで、アルカンが扱う幅広い品目（約2000品）の法的な要求事項を管理・確認しています。海外の商品を日本に輸入して販売するまでには、様々な苦労がありますが、関係法令を把握した上で日々商品と向き合い、アルカンの商品ラインナップに貢献しています。今回は品質管理部の日々の取り組みをご紹介します。



商品の裏付け 規格書

アルカンの品質管理部では、ほぼ全ての商品について規格書を用意しています。そこには原材料、アレルゲン、製造工程などの商品スペックが正確に記載されており、商品そのものでは見えない大切な情報が詰まっています。規格書の内容がお客様の製品づくりや食品表示に関わる場合もあるため、規格書は商品の一部といっても過言ではありません。



また、お客様によっては、一般的な情報だけでなく、より詳細な情報を必要としていらっしゃることもありますので、一つ一つに対応し、お客様からの信頼を得られるように努めています。自社フォーマットの規格書のほか、お客様より指定いただく規格書フォーマットでも行っており、規格書の業務は品質管理部の業務の中でも大きなボリュームを占めています。最近の食品業界全体の動きとして規格書システムの導入があり、「そうけんくん」「eBASE」「BtoBプラットフォーム」などが有名なところですが、指定フォーマットでの提出が取引条件となっている場合もあり、アルカンでもこれらに可能な限り対応しています。

新商品導入時のハードル

新しい商品を日本に輸入する際には、必ずサプライヤーより資料を入手し、事前確認を行います。その確認項目は加工食品の場合には相当な数に上ることもあります。これらの情報を集め一つ一つ確認を行い、商品の安全性と日本の基準に沿っているかを確認します。その中には残念ながら日本の基準に合致しておらず、輸入を断念することも多々あります。この輸入審査をクリアし導入が決定したら、サプライヤーより入手した情報を基に、規格書、食品表示ラベルを作り、新商品発売の準備を進めます。

●パッケージ審査

湿度の高い日本で安全に流通させるためには、本国と同じパッケージでは厳しい場合があります。法的な基準ではありませんが、日本の特性を鑑みた安全面の視点から意見することもあります。

●幅広い知識と経験

国によって使って良い添加物や食品によって添加物使用量などの基準が違っていたり。また、微生物の検査項目として重視されるものが海外と日本で異なっていたり…

様々なチェック項目があり、アルカンの品質管理部では幅広い商品群を審査する知識量が要求されます。スタッフの元々のキャリアは、フランスの製パン分野、製菓材料や水産加工品などのメーカー、卸売業…など様々。それぞれの経験による知識も活かし、日々外部セミナーを受講したり省庁からの発表を確認したりしつつ、情報をアップデートし、関連法令や基準の把握に努めています。部内で頻りに協議し、知識の共有を心がけています。

また、正確性を高めるため食品表示ラベルの内容はトリプルチェックを実施しています。

商品に問題があるとき

日々の営業の中では、残念ながら商品にご指摘を頂くことがあることも事実です。いつもと色が違う、出来上がりが違う、サイズにバラつきがある…などの製品の差異や、時には異物混入や破損など危険を伴うおそれのあるものまで起きてしまうことがあります。

品質管理部ではその都度、製品と事象を確認し、サプライヤーに報告し、原因究明と今後の対策を相談します。場合によっては外部の検査機関で検査を行い原因の追究をして、お客様にご説明を行っています。事象によっては、文化の違いで「日本の指摘・要求は細かいな」とサプライヤーに深刻なものを受け止められないこともあります。一つ一つを伝え、話し合うことで、改善されていく、意識を変えてもらうことになりしますので、根気強く対応しています。今後も長い付き合いをしていくお客様、サプライヤーですので、それぞれの案件に誠意をもって対応することで双方との信頼を積み重ねていくことが大切だと思っています。

工場視察

アルカンではサプライヤーの工場に訪問して、製造現場を確認することがあります。商品に関する改善がなかなか進まない時や、製造現場の意識を確認するためです。日本から行くこともありますが、フランス、イタリアにはアルカンの駐在事務所があり、多くは駐在員が視察に行っています。品質管理部と駐在員が事前に打ち合わせて、「この作業を重点的に確認する」「この作業担当者の問題点が伝わっているか確認する」など具体的な確認点を共有し、製造現場で改善策が実施されているかを視察しています。



社内監査的な役割も

●センターの衛生監査

品質管理部では、アルカンの自社配送センターに定期的に訪れ、衛生面で問題がないか、管理体制に緩みがないかの確認を行っています。

●販促活動への目配り

商品を説明するフライヤーやカタログに、商品の実態を誤認させるような情報が掲載されていないか…などの確認を行い、優良誤認を招くことのないよう社内啓発やサポートを心がけています。

初収穫のオリーブのみで作られた一番搾り EXVオリーブオイル “ラウデミオ” 2022 ノヴェッコ 予約開始

輸入数量
2,000本
限定



オリーブオイルの最高峰、ラウデミオ。
「ラウデミオ」の称号は、トスカーナ中央丘陵地帯で産出されるオリーブオイルの品質を守るために組織された生産者組合が制定した厳しい基準に合格したエクストラ・ヴァージン・オリーブオイルだけが使用を許されています。
アルカンが扱うイモリ社の「ラウデミオ」は1990年12月よりその称号を与えられています。そのラウデミオの「ノヴェッコ」つまり初収穫のオリーブの実だけで搾ったいわばオリーブオイルの一番搾りは、毎年この時期の恒例です。
高ポリフェノールはもちろん、葉緑素が高いのでより美しいグリーンカラーも特徴です。味わいは、やはりフレッシュで若草の苦味や辛味、スパイシーな余韻が特徴です。
この搾りたての「ノヴェッコ」を空輸にて数量限定で輸入致します。昨年大好評だったため、お申込みはお忘れなく！



品種：フラントイオ種65% レッチーノ種20% モライオ種15%
収穫：11月初旬～約14日間（早摘み・手摘み）
採油：27℃前後（コールドプレス）
濾過：自然濾過（コットンフィルター）
風味：若葉を感じさせる爽やかな香り
余韻に感じる中部地方特有の力強い辛味
酸度：0.1%以下

受注発注のため9月末までに
担当営業にお申し付けください！

EXVオリーブオイル「ラウデミオ」ノヴェッコ
【商品コード】250ml / 971000984
【希望小売価格】3,100円

11月20日以降のお届け予定
※収穫時期に応じて入荷は前後することがございます。
※天候により製造できない場合がございます。

Monthly Wine Selection

シニアマネージャーが選ぶ
今月のおすすめワイン
～フォアグラによく合うワイン特集～

大学卒業後、某商社勤務を経て、1998年にアルカン入社。ワイン営業一筋のワインのスペシャリストで、自ら書き溜めたワインセミナー、試飲の詳細な記録はノート10冊以上にも及ぶ。ワイン業界のライブラリーとも呼ばれており、その深く漏れない知識と経験から選ぶワインセレクトは顧客からの信頼も厚い。

渡辺 陽介
(株) アルカン ワイン営業部シニアマネージャー



エス・ド・ステュイロー
〈白・辛口〉750ml 【商品コード】7006818



ソーヴィニヨン・ブラン60%、セミヨン40%
貴腐ワインで著名なボルドー・ソーテルヌ地区の、特級格付のシャトー・ステュイローが造る辛口白ワイン。
ブドウはソーヴィニヨンの若木の区画と樹齢35年のセミヨンの2つの区画から産出され、限定生産の非常にレアなワインです。ブドウは手摘みをしながら厳選され、しっかり金色になった完熟ブドウのみを使用。樽発酵後（新樽比率25%）約6ヶ月間熟成されます。澱の上での熟成をすることで生まれるボディは生き生きとしてフレッシュ、貴腐果の様な熟した果実の甘い香りと、まるみのある口当たりがあります。最後にはナッティーかつこなれた樽の風味が感じられ、上品でまろやかな味わいのフォアグラとの相性はバッチリです。



ベンティスケーロ パンゲア
〈赤〉750ml 【商品コード】7760115



シラー主体
パンゲアは、チリのサンティアゴから160km南西にいったところの、コルチャグア・ヴァレー・アバタ渓谷の畑のシラー種から造られ、ガラス様の石英含有量の高い花崗岩質土壌のテロワールが表現されています。複雑なアロマと共に、柔らかく口の中に広がる濃厚かつまろやかさが際立ったワインです。赤と黒のベリーのノートに黒胡椒のスパイスの風味が調和して混ざり合い、加えてダークチョコレート、バニラとカラメルニュアンスがあります。フレンチオーク樽で20ヶ月熟成（60%を新樽）後、瓶熟12ヶ月。赤ワインソースのごとく、フォアグラのまろやかでコクのある旨味と混ざり合います。

シャトー・ルーピアック・ゴードイエ
〈白・甘口〉750ml 【商品コード】7033518



セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%
シャトー及び畑は、かつて哲学者モンテーニュのファミリーが所有していた由緒ある所で、貴腐ワインで著名なボルドーソーテルヌ地区のガロンヌ川をはさんだ対岸、ルーピアック地区のガロンヌ川を見下ろす丘陵地にあります。ソーテルヌ同様に貴腐葡萄から造られる素晴らしい甘口ワインですが、あまり知られていない地区の為に非常にコストパフォーマンスの高いものとなっています。
洋梨の様な繊細な果実味で知られており、アペリティフやデザートとして、そしてフォアグラやチーズとは絶妙にマッチします。



ル・プティ・ベレ
ミュスカ・ドゥ・スタイル
〈ノンアルコール〉750ml 【商品コード】02880105



「発酵させずにワインならではの官能性を表現できないか」という大胆な発想から生まれたノンアルコールのオルタナティブワイン。フランスM.O.F.ソムリエのドミニク・ラポルト氏が、葡萄果汁だけでは表現しきれなかった「香り・果実味・複雑味」といったワインならではの要素を、様々な素材をベストバランスでブレンドする事により実現させました。ローズやライチ、パイナップルを思わせるアロマ。口当たりは滑らかで柔らかく、エキゾチックな果実味と繊細な苦みの絶妙なバランスにより、長い余韻を一層引き立てています。フォアグラのテリーヌやアプリコットタルトとの相性は抜群です。



Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



サワラ Spanish mackerel

魚に春と書いて鯖。サワラは一般的に春が旬なイメージではありますが、長崎では9月のサワラは春に比べ価格は半値近く、状態も春と全く変わりません。入荷量も春よりも多くとてもおすすめな時期になります。これから11月頃まで安値安定、且つ状態の良いものが入荷しますので、この機会に是非、お試しください。

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
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。
サワラは、週に2~3回入荷頻度です。
※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

DGFの製菓用アルコール オードヴィー キルシュ、フランボワーズ、ポワールが新登場

10月
スタート

DGFには製菓用の【カルヴァドス】
【マール・ド・シャンパーニュ】も
揃っています！



オードヴィー
キルシュ
45%
【商品コード】
1L / 1506303



オードヴィー
フランボワーズ
45%
【商品コード】
1L / 1506305



オードヴィー
ポワールウィリアム
45%
【商品コード】
1L / 1506304

【キルシュ】

厳選されたチェリーを丁寧に蒸留して作られた最古のスピリッツの一つ。フォレノワールなど、チェリーの風味はお菓子のレシピには不可欠。

【フランボワーズ】

ババロアやシャルロットなどに使いフルーティな風味をプラス。

【ポワール・ウィリアム】

タルト・オ・ポワール・アマンディーヌやアントルメやヴェリーヌなどに。キャラメルやチョコレートとの相性が抜群です。



お菓子に、深みのある味と香りを与える製菓用オードヴィー。

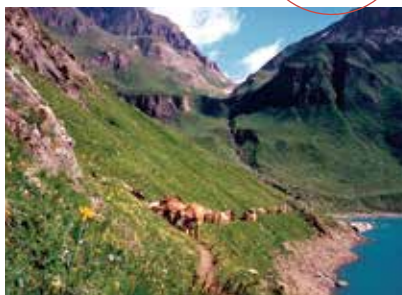
製菓には欠かすことのできない定番の3種【キルシュ】【フランボワーズ】【ポワール・ウィリアム】のDGFオードヴィーが日本で発売になります。製菓用オードヴィーはアルコールが強く飲むには不向きですが、お菓子に入れるとフルーツの力強さとまろやかさ、フルーティな香りを与えてくれます。

From Italy

アルカン ミラノオフィスよりイタリアの情報をお伝えします

イタリアの高級チーズ 「グッファンティ」

10月より
輸入再開
予定!!



グッファンティ社は高級チーズの熟成を専門に行う優れたチーズ業者で、世界中から寄せられる「イタリア伝統のアーティザナルなチーズを」との要望に応じています。アルプス山脈に広がる牧草地から数キロに位置し、小規模生産者とのみ取引するのがモットー。カルロ・フィオリ・グッファンティ率いる専門チームが毎日、フレッシュチーズ、中期熟成品から10年以上の長期熟成品まで250種類以上の極上チーズと向き合っています。

チーズは毎日のケアが大切。熟成が進むにつれて原材料も変化し、熟成庫に入った数ヶ月前や数年前とは全く違った味わいに仕上がっていきます。グッファンティのチーズは乳、レンネット、塩を凝固させた混合物ではありません。乳を出してくれる動物、製造者の熟練の手、そして熟成師の献身と経験が深い味わいに結実しています。グッファンティで言われている「il formaggio non muore mai」(チーズは死なない)という言葉を感じ、体験してください。

アルカン ミラノ駐在事務所
ウバルド・ランツイ

2005年よりアルカン ミラノに勤務。アルカン向けにイタリア商材の調達、新商品開発を担う。元陸上選手、ボブスレー選手のイタリア代表として活躍した異例のキャリアを持つ。



arcane

株式会社アルカン

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

東京 〒103-0014

大阪 〒530-0034

名古屋 〒460-0008

福岡 〒816-0872

東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング4F

大阪府大阪市北区錦町4-82

愛知県名古屋市中区栄1-7-34 盛田ビルディング5F

福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2

TEL (03) 3664-5114 FAX (050) 3156-3088

TEL (06) 6242-7501 FAX (050) 3156-3096

TEL (03) 3664-5114 FAX (050) 3156-3088 (※東京)

TEL (092) 574-2270 FAX (050) 3156-3096 (※大阪)