

# arcane NEWS

VOL.24  
2022.10

映画「白いトリュフの宿る森」をご存知ですか？

イタリアの白トリュフハンターたちをとらえたドキュメンタリー映画です。夜になると“妖精のような老人たち”が森に入ってトリュフを探す、そして家族や友人にもその場所は教えない徹底した秘密主義のハンターたちの生活が映し出されています。

Amazonプライムで見られますのでご興味のある方は是非。

## 本格シーズン到来！ 白トリュフ



### 白トリュフのサプライヤー MGM

11月になると収穫のピークを迎える「白いダイヤ」と言われる白トリュフ。

トリュフの香りや風味を存分に楽しむために一番大事なことは、鮮度と品質の良いトリュフを仕入れること。そのためには「信頼できる業者から購入すること」がなにより重要です。

トリュフを生産者から直接取引するのは実はとても難しいのです。高級食材ゆえにさまざまな流通システムや利権が複雑に絡み合っているようです。

アルカンが例年白トリュフを仕入れるMGM社は、イタリア・ミラノに拠点を置き、イタリア国内で厳選された食材、トリュフを中心にキャビア、ポツタルガ、チーズやジビエ（野禽類）、オリーブオイルやパスタ、リゾット用米などを販売し、海外への輸出も行う企業です。

MGM社が扱う白トリュフは38軒の信頼できる農家（トリュフハンター）と契約し、安定供給と安定品質、トップクラスの品を提供することができています。

### MGMの社長 マウリツィオ・ヴァーリア氏

社長であるマウリツィオ氏は、食へのこだわりと探求については40年以上にも亘る経験の持ち主。特にトリュフに関しては、格別な情熱を注ぐ食材の専門家であり、美食家です。

そして、愛車のボルシェカイエンと共に、ミラノの町を奔走するビジネスマンの顔を持ち合わせるミラネーゼです。

白トリュフのシーズンになると、普段より多くの時間を費やし、現場で厳しい品質チェックを行う余念のない面も覗かせます。

マウリツィオ氏の座右の銘がこちら。

「人は、よく食べなければ、よく考えることも、よく愛することも、よく眠ることもできない。」  
ヴァージニア・ウルフ



マウリツィオ・ヴァーリア氏

### 人々を引き付けるアルバの白トリュフ

アルバは人口3万人ほどの小さな町。しかし、イタリア・北西部ピエモンテ州のこの町で、毎年10月~11月末まで行われる国際トリュフ・フェアには極上の白トリュフを求めて世界中から食通が集まる、誰もが知る“トリュフの聖地”です。

アルバでは、月光が木々の合間を縫って地面に届いて、木の根に当たった所に白トリュフが出来た…という神秘的な話もあるそう。

また、18世紀のヨーロッパの王族や貴族にも喜ばれていたアルバのトリュフ。1814年、フランスのルイ18世は「フランス革命以前のようにアルバからトリュフがまた来るだろうか」と心配していたそう。

20世紀には、アルバの料理店主ジャコモ・モッラにより「トリュフフェア」が開催されました。目的は白トリュフの輸出を高めるために…よりも、アルバに人を集める為の地域おこしの目的があったそうです。

「その年の一番大きい白トリュフを世界の有名人に贈る」として、当時のアメリカ大統領トルーマンや、アイゼンハワー、JFケネディ、マリリンモンロー、チャーチルなどに贈ったことも。

そうしてアルバはトリュフ産地として国際的なステータスに上りました。このプロモーションも、現在のアルバ産ステータスの要因の一つと言えるでしょう。



### 今年の白トリュフは…

アルカンのミラノ駐在事務所のレポートによると、今年は2003年と似てとても暑かったので、白トリュフの品質も同様にとっても良いものになっていると予想しています。ただ気候も安定してないので、はっきりと明言することはできませんが…



### フレッシュ 白トリュフ

受注発注の為、担当営業にお問い合わせください



インスタグラムを始めました！

フレッシュ品の入荷情報などを配信しております。

株式会社アルカン\_公式

@arcane\_foodservice



FOLLOW ME!





## ワムコ「ラム」を 9月より輸入再開！

WAMMCO (Western Australian Meat Marketing Cooperative limited) 通称ワムコは西オーストラリア州パースの南東、カタニングに拠点を置く食肉の調達、加工、輸出を専門とする協同組合です。美しい自然が残る西オーストラリアは広大な平野と豊かな農地、そして理想的な気候で知られています。

豊富な太陽に恵まれたこの土地で、羊たちは放し飼いによってのびのびと育てられます。ワムコではこのエリアの農場をメンバーに擁し、厳格な飼育基準のもと、およそ1400万頭もの最高品質の仔羊を飼育しています。

農場から納められた仔羊は、カタニングにある最先端技術を備えた輸出向け処理場、加工工場にて、熟練したスタッフによりカットされています。



カタニング

### ●オーストラリアラム

オーストラリアは世界最大の羊肉の輸出国で、生産量は中国に次いで世界第2位です。ほとんどの宗教で食べて良い食材とされていることから、様々な国へ輸出されています。またオーストラリアは官民一体で安全管理と品質管理、PRに取り組んでいます。管理体制も整備され詳細なトレーサビリティが整っていることから、安全な産地として認められています。

### ●その他ラム

アルカンではオーストラリア産の「ワムコ」以外にも仔羊を輸入しています。フランス・ピレネー山脈の乳飲み仔羊「アクシュリア」(11月~5月限定)、フランス・パリの肉屋「ニヴェルネーゼ」の仔羊を扱っています。



#### ラム・ラック

骨付き背肉 (8リブ)、  
約0.8 ~ 1.1kg  
【商品コード】 03504932

#### ショートロイン

背骨付き鞍下肉、約1.3 ~ 1.5kg  
【商品コード】 03500020

西オーストラリア州で生産される仔羊は、ホルモン剤や抗生剤を一切使用せずに飼育され、高級仔羊肉の中でも品質が良いとされています。生後平均10か月で処理されています。



## グッファンティのチーズが 10月より輸入再開予定！

イタリア・ピエモンテ州で130年以上の歴史を誇るルイジ・グッファンティ。イタリア中から最高のチーズを集め、自社の熟成庫でそれぞれを理想の味わいに仕上げる「熟成」の工程を専門に行っています。その種類は250種以上にも上ります。中には10年以上の長期熟成のチーズも！

自社の熟成庫はなんと、廃坑となった銀山です。1876年に創業者のルイジが、放置されていた銀山を購入し、年間を通して温度と湿度が一定の特性を活かして、チーズの熟成を始めました。この環境はチーズには理想的で、常に完璧なチーズが出来上がります。

グッファンティはレストランからの信頼が厚く、イタリア国内をはじめ、ヨーロッパ各国、アメリカ、アジアの高級ホテルやレストランからも指定されています。

世界が認めるチーズを是非お試し下さい。



5代目当主  
ジョバンニ・グッファンティ・  
フィオーリ



グッファンティの熟成庫。廃坑になった銀山を使用しています。



ピエモンテ

### 取扱いラインナップ (一部)



#### トミノ・デル・ボスカイオロ

【商品コード】 4270700

産地：イタリア ピエモンテ州  
乳：牛

食べられる外皮で覆われた中身は、とろけるようにクリーミー。とても甘みのあるフレーバーが印象的。



#### タレージョ

【商品コード】 4230900

産地：イタリア ロンバルディア州  
乳：牛

ロンバルディアの古い歴史を誇るチーズ。洞窟で2ヶ月以上熟成し、独特のアロマの中に感じられるフルーティーなマイルドさ、そして柔らかい中身が特徴です。



#### ゴルゴンゾーラ・ピッカント

【商品コード】 4230101

産地：イタリア ピエモンテ州  
乳：牛

世界的にも有名なブルーチーズ。最低3ヶ月間熟成させます。青緑色の美しいカビがシャープな風味を生んでいます。刺激が強いタイプで、蜂蜜と合わせると美味しく召し上がれます。



#### カチョカヴァッロ

【商品コード】 4232200

産地：イタリア  
乳：牛

現在は新鮮なうちに食っていますが、元来は長時間の熟成に耐える保存食品。弾力があり、濃厚で特徴のある味わいを楽しんでください。





# 国際製菓コンクール 「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2022」

日本チーム7大会連続入賞 & 優勝を目指し出場

ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレは、フランスの製菓材専門ブランド「DGF」による国際対抗の国際製菓コンクールです。2008年より2年ごとに開催されていましたが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で、今回は実に4年ぶりに開催されます。

審査員は出場する16カ国からトップパティシエが2名ずつ選出され、日本からは国際大会の経験を豊富に持つ、「アステリスク」和泉光一氏、「グランドハイアット東京」ペストリーシェフ金子浩氏の2名が選ばれました。

また、このコンクールはパティシエール=女性パティシエに対する評価を高めることを目的のひとつとしており、男女混合チームでの参加が義務付けられている参加条件としては非常に稀有な大会です。

## 過酷な作業量と芸術性

今回は「感覚の源 (L' Origine des sens)」をテーマに20時間内で右記の課題を作成しなくてはなりません。試食、芸術性、作業性で審査される過酷な大会であることが想像できます。

- ①アメ細工..... 1点
- ②チョコレート細工..... 1点
- ③アメ細工とチョコレート細工でできたアントルメの台..... 1点
- ④アジェット・デ・セル..... 1種
- ⑤プティフル・オ・ショコラ..... 3種
- ⑥タルトグラッセ..... 1種
- ⑦アントルメ・オ・カフェ..... 1種

## 「内海杯」優勝&銅賞の日本チーム

日本チームは、菓子職人の育成および技術向上を目的とする団体「内海会」が主催する「第26回内海杯技術コンクール」にて選出されました。男性は「東京製菓学校」谷藤拓さん（写真左）、女性は「グランドハイアット東京」前野めぐみさん（写真右）です。皆様是非応援お願い致します！



2018年大会（前大会）日本チーム作品 左：アメ細工 右：チョコレート細工

今回より「サロン・ド・ショコラ・パリ」のイベント内で開催されます！

ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ2022  
2022年10月28日(金)～31日(月)

アルカンは、コンクールの主催者であるフランスDGF商品の輸入・販売元であると共に、本コンクールの創設時より日本チームの後援を行っています。インスタグラムで日本チームの進捗情報を随時アップして参ります。

[https://www.instagram.com/mdas\\_japon/](https://www.instagram.com/mdas_japon/)



## Monthly Wine Selection

ソムリエが選ぶ  
今月のおすすめワイン

～秋におすすめしたいイタリアワイン特集～



大学卒業後、食材全般を取り扱う食の総合商社に就職。主に関東エリアで食品原材料から調味料まで幅広く取扱った後、イタリア食材・ワインの輸入会社に入社。東日本エリアの小売店・業務店にイタリア食材、ワインを販売する中で興味を持ったワインをより幅広く扱いたいと思いアルカンワイン営業部に入社、現在に至る。

古山 敦久

(株) アルカン ワイン営業部営業 日本ソムリエ協会ソムリエ



パローネ・ピッツィーニ フランチャコルタ DOCG  
エクストラ・ブリュット “アニマンテ”

〈白・泡〉750ml 【商品コード】8316100  
375ml 【商品コード】8316200

シャルドネ主体、ピノ・ネロ、ピノ・ピアンコ、エルバマツト  
パローネ・ピッツィーニはロンバルディア州で1870年からの長い歴史をもつフランチャコルタの生産者であり、1998年から有機栽培に力を注ぎ、2001年にフランチャコルタで初のオーガニック認証を全ての畑で取得しました。この商品名の“アニマンテ”は魂を表す意味を持っており、まさにパローネ・ピッツィーニの畑の生きた自然を表現しています。そしてこの夏より、フランチャコルタとしては初めて、高い酸味と低い糖度が特徴の古代自生葡萄品種のエルバマツトを使用しています。アカシアのはちみつ、アブリコット、ドライフルーツの香りと酸味がうまく調和している味わいが特徴です。



ギルラン ピノ・ノワール・リゼルヴァ DOC  
“トラットマン”

〈赤〉750ml 【商品コード】8304417

ピノ・ノワール100%  
イタリアの最北端に位置するトレンティーノ・アルト・アディジェ州にあるギルランは1923年設立の長い歴史を持つ大きな組合組織で、240ヘクタールもの広大な畑にはそれぞれの土壌に適した土着品種や国際品種が植えられ、数々の高品質なワインを造っています。このワインはピノ・ノワールを100%使用しており、畑も南西向きの日当たりの良い斜面という事で、立地条件は申し分ない場所です。熟したチェリーやマラスキーノの香り、口あたりは繊細で優しく、フルーティーで適度なタンニンがありますので、是非グッファンティのチーズとのペアリングをお試し頂きたい一品です。

スアヴィア ソアヴェ・クラシコ DOC  
“モンテ・カルボナーレ”

〈白〉750ml 【商品コード】8324420

ガルガネーガ100%

「スアヴィア」はソアヴェの昔の呼び方で、中世に城があったこの街の名前に由来します。代々続くファミリーのこの土地への敬意と愛情を表わし名付けられました。このワインは「グラスの中にある地球のようだ」と表現される程。モンテ・カルボナーレの畑では、火山性の黒い土壌の深部まで、ブドウの木の根が張っています。これはワインに、シャープなミネラル感のある、率直で誠実な個性を与えています。味わいは果実味に富み、心地よい酸と一緒にミネラル、アロマティックハーブ、アーモンドが感じられます。フィニッシュは辛口で、余韻も長いです。魚料理や、野菜やトリュフのリゾット、中熟のチーズとも相性抜群です。



ピオ・チェーザレ  
ロージー・ランゲ DOC

〈ロゼ〉750ml 【商品コード】8336720

ネッピオーロ主体、シラー

アルバの中心地で5世代にわたり続く家族経営のワイナリーで、代々、信念を同じくする契約農家からの葡萄を使用してワイン造りを行っており、彼らの歴史と品質の高さは世界中のホテル・レストランなどで知られています。このロゼの商品名は創設者の孫で、五代目の名前でもある「ロージー」から付けられました。ランゲ地区トレイゾ村に位置する自社畑から選び抜かれたネッピオーロとシラーから少量しか造られない希少なロゼです。香り高く、フレッシュでスパイシーな味わいは魚介類のお料理をはじめ、幅広く合わせて頂けます。



## Monthly Seasonal Fish

### プロを刺激する日本の食材



### オニカサゴ Scorpionfish

正式名称はイブササゴ。白身でほろっとした肉質でバターやオリーブオイル、スパイスを使用した味付けによく合います。産卵後の秋・冬の身が最も美味しい時期になります。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。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市で競り落とされ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。  
オニカサゴは、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

### ハロウィンのデコレーションに活躍 DGF カカオバター オレンジ

10月末はハロウィン。季節感のあるデコレーションに重宝するオレンジカラーのカカオバターをご紹介します。

DGFカカオバターは鮮やかなオレンジの発色が美しく艶のある、食用色素入りカカオバターです。ボンボンショコラやタブレットの表面をカラフルに仕上げます。



#### ●使いやすい仕様

キャップを開けて容器ごと電子レンジ、湯煎、ホイロなどで全量を溶かしてから、約30~35°Cで、使用前によく容器を振って混ぜてからお使いください。ホワイトチョコレートの色付けや、チョコレートモールドにエアブラシで吹き付けたり、刷毛などで色付けしたり、ケーキにビストレすることもできます。

#### ●どんな色でも表現できる

オレンジの他、白、赤、青、黄の全5色があります。これらの色を混ぜれば、どんな色の表現もできるので、使い道は幅広いです。



#### カカオバター (色素) オレンジ

【商品コード】200g / 1507205



## From Paris アルカンパリオフィスより

### 世界的な新たな基準 “B コーポレーション” 認証

「Bコーポレーション」という認証をご存じですか？

米国の非営利団体B Labによる国際認証制度で、厳格な評価のもと、環境や社会に配慮した公益性の高い企業に与えられる認証です。2006年に米国で始まったBコーポレーションは世界的に評価が高まっており、2021年1月時点で、74カ国3800社が認証を受けています。認証にあたっては200のチェック項目があります。従業員の年間休日数、過去12か月のカーボンフットプリントの削減量、管理職に占める女性や障がい者、少数民族の割合など多岐にわたります。

要するにBコーポレーションは企業の社会的・環境的なプラスの影響を示す指標であり、認証企業は従業員の幸福のため最善を尽くし、地球に害を与えない会社であることを意味します。認証によりブランドイメージが高まり、従業員にとっては職務の公平、モチベーション向上につながります。認証団体B Labの理念をよく表している素敵な標語を紹介します。“世界一位を目指すのではなく、世界にとって一番の会社になることを目指しましょう”  
これからはBコーポレーションが商品や会社を選ぶ要素の一つになるでしょう。



ティービッグスは2019年より認証を取得しています。

#### アルカンパリ駐在事務所 セシル・アデス

1992年アルカンパリに入社。大学で心理学を学ぶため離職後、2011年に復職。現在は輸出業務一般と新規商品開発に携わる。生まれも育ちもパリという生粋のパリジェンヌ。ガストロノミーに深い関心を持ち、飲食業や食材など最新情報をいち早く入手して日本へ伝えてくれる貴重な存在。



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

大阪 〒530-0034 大阪府大阪市北区錦町4-82

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

福岡 〒816-0872 福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2

沖縄 〒902-0062 沖縄県那覇市松川783番

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)

TEL (050) 5443-0669 FAX (050) 3488-7852