

本当にいいものを食文化とともに

arcane NEWS

VOL.25
2022.11

数ある和牛ブランドがある日本でも、あまり一般的ではない仔牛ですが、フランスでは他の肉と同様に、一般家庭でも使われている食材です。ブランケット・ド・ヴォー（仔牛のクリーム煮）やカツレツなど…

かつてチーズを作るために必要な凝固酵素の「レンネット」を取るために仔牛の胃が必要とされ、屠畜されていました。その関連で仔牛が一般的に食される文化になったと言われています。



フランス産仔牛 タンドリアード

仔牛ならではの

霜降りの和牛の美味しさもありますが、フランスならではの「仔牛」は他に代わるものはありません。

優しいピンク色の見た目と、きめ細かい肉質、柔らかくしっとりした食感。ミルク主体で育てているので、成牛のような力強い肉らしさではなく淡白で優しい味わいが特長です。またサシもないので、脂も少なくさっぱりと食べられるのも、仔牛ならではです。

また脂肪が少ない仔牛肉は火が入りやすく、調理技術が試される醍醐味もある食材ではないでしょうか。

仔牛の基準

EUの規則では仔牛は2種類に分類されます。

- ① 8ヶ月齢以下 …………… ホワイトヴィール（White veal）
- ② 8ヶ月齢～12ヶ月齢 …………… ロゼヴィール（Rose veal）

成牛は鉄分を多く含んだ赤身を蓄えています。8ヶ月齢以下の仔牛は鉄分の蓄積が少なく肉色が淡いことから「ホワイト」と称されます。8ヶ月以降は少しずつ赤身が増えピンク（ロゼ）色になるのです。

一般的に仔牛は出生後は初乳を飲ませ、だんだんと生乳と代用乳を飲み、段階を経て飼料を食べようになります。なので仔牛は甘いミルク香がするのです。

タンドリアドは…

タンドリアドはフランス・ブルターニュ地方で1968年の創業以来、仔牛肉の屠殺およびパッキングを行う仔牛専門メーカーです。

生後15日から3週間の仔牛を信頼できる180軒の契約農家が20～25週かけて飼育します。仔牛の屠畜は生後6～7ヶ月。タンドリアドの技術者は農家を訪問し、飼育状況、飼料など日々チェックし健全な仔牛を育む指導を行っています。飼料の70%はミルク、残りの30%はトウモロコシを主体にした穀物が与えられます。最高の状態に保たれた牧草地で飼育される仔牛は、現代的なシステム管理のもと、毎週約4500頭が市場に供給されています。衛生面にも完全に期した自社工場での製品化を行っており、安定した高品質の仔牛の生産と供給を可能にしています。豊かな自然に生まれ、ミルクを主体に飼育された仔牛肉はフレッシュでジューシーな味わいです。

商品 ラインアップ（一部）



骨付きロース 8リブ
約2.3-3.5kg/フレッシュ
【商品コード】169000202



フィレ アンティエ
約1kg/フレッシュ
【商品コード】169000205



ストリップロイン
約1.6-2.6kg/フレッシュ
【商品コード】169000201

雅俗山荘の安島シェフにご愛用いただいています



「タンドリアド」
フィレ・アンティエ フレッシュを使用

フランス産仔牛のフィレ
シードル酒のサバイオン・ソース
ペリゴール産クルミとマロンを添えて

ミルクを主体に飼育された、フレッシュでジューシーな味わいの仔牛フィレ肉を「セニャン」の状態に火を入れ、ほんのりと赤いピンク色に仕上げています。ペリゴール産クルミとブルノワゼットの香ばしさをアクセントとしてフィレ肉に添えています。ソースはシンプルにシードル酒とリング・香味野菜がベースのソースをサバイオン仕立てにして、付け合わせにもペリゴール産のマロンをブル・クラリフィエで柔らかく火入れしたものを添えています。

安島浩二シェフ

銀座「アンリー」、銀座「レザンジュ」等で修業を積んだ後、渡仏。パリのレストラン「GUY SAVOY」にてセクションシェフを務める。ホテル阪急インターナショナル開業にあたり帰国。スペシャリティレストラン「マルメゾン」のシェフを経て、阪急阪神ホテルズの多数のレストランにも携わり、レストラン雅俗山荘取締役料理長に就任。

邸宅レストラン 雅俗山荘

雅俗山荘は、阪急電鉄をはじめとする阪急東宝グループの創業者・小林一三の私邸として、1937年（昭和12年）に緑豊かな五月山の麓に建てられ国の登録文化財に認定されています。



YouTube



「料理王国 FOOVER japan」チャンネルで、営業中のキッチンの様子が見られます！

DATA 〒563-0053 大阪府池田市建石町7-17（小林一三記念館内）TEL.072-751-1333
定休日：月・火曜日（祝日の場合は翌日） 営業時間：11:30～14:30 / 17:00～21:00 ※要予約



Instagram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!

黒トリュフのシーズン、間もなく！



年末年始に向け、贅沢で華やかな食材が活躍するシーズンがやってきます。もちろん黒トリュフも特別な食材として冬を彩ってくれます。

アルカンでは例年、12月頃から冬の黒トリュフの入荷が始まり、1月～2月に最盛期を迎えます。今年の冬もいつも通り素晴らしいトリュフに巡りあえることを祈っています。

アルカンが黒トリュフの取り引きを行うメーカーのひとつ「ペロール」のロマン・ペロワール社長にトリュフについて聞いてみました。

ヨーロッパ産黒トリュフ（メラノスポラム種）

【商品コード】08402501

※受注発注商品のため担当営業にお問い合わせください

Q 良い黒トリュフの見分け方は？ 何を基準に選んでいますか？

A トリュフを選別する際には、形よりも香りが基準となります。実際、パスカル・バルボやヤニック・アレノなどの有名シェフも傷んでいるトリュフでも香りが強いトリュフであれば、香りを重視します。逆にどんなにきれいな丸い形をしていても香りが無いトリュフは選別から外されます。

フランスではシェフの多くが、ホルのエクストラトリュフよりもモルソートリュフを好む傾向にあります。モルソーの方が熟成度合が見て分かりますし、価格もホルのエクストラトリュフよりも安価です。



Q フランスでの最近のトリュフのトレンドは？

A フランスでは、一般消費者からのトリュフ需要も伸びており、黒トリュフだけでなく手頃なサマートリュフや秋トリュフが益々使われるようになってきています。黒トリュフよりも風味は弱いものの、料理を贅沢に仕上げることが出来ます。サマートリュフや秋トリュフを敬遠してきたシェフ達も、使用する機会が増えてきました。



ペロール社長
ロマン・ペロワール

Q 2022年の予測は？

A 2022年のフランスは極端な熱波が続き、2ヶ月以上も雨が降りませんでした。それにより生産量が少ないのでは…と心配されています。そして、世界中のほとんどの国がコロナによる経済活動の制限が終了し、ほぼ通常期に戻ってきているため、需要の高まりが想像できます。

これらの要因を考えると、2022年～2023年の黒トリュフの価格は特に高くなるかもしれません。

とはいえ、トリュフは秘密だらけの食材なので、予測に反して沢山採れるかもしれませんし、まだ現時点では何とも言えないものです。とにかく良いサブプライズがあることを祈るばかりです。

Bellorr

信頼のサプライヤー「ペロール」

フランス、ロワール地方トゥールに生産拠点を置くペロールは、2008年創業のファミリーカンパニーです。70ヘクタールものトリュフ畑を所有しており、現在ではフランスの主要トリュフ生産者の一社として知られています。トリュフ加工商品の商品ラインアップも充実しており、その品質の良さには定評があります。

トリュフ以外にも、ペロール社が提供するラカン産ビジョン、ホワイトアスパラガス、エスカルゴには定評があり、フランスでも多くのミシュランスターシェフから支持されています。

こんなトリュフ関連商品も

トリュフジュース 200g

【商品コード】123000004

フランス産黒トリュフ（メラノスポラム種）の風味がストレートに感じられるジュース。香料、保存料不使用。ソース、出汁、その他様々な料理に使えます。



エクラ・ド・トリュフ 50g

【商品コード】123000007

フランス産の黒トリュフ（メラノスポラム種）をベースに、その風味をさらに引き立たせるため、ごく少量の塩とコニャックを加え殺菌してあります。加熱調理をする必要がなく本物のトリュフの味わいを手軽に料理に加えることが出来ます。



左）お好みのチーズに挟んだり、トリュフたっぷりの贅沢なサンドイッチに



右）エッグ料理にトリュフの風味を加えて特別なランチに

Event Report

トップシェフに学ぶ 「ショコラトリー・ド・オペラ」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10月12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います。今回は「ブロンディール」のオーナーシェフ藤原和彦シェフをお招きし、「ショコラトリー・ド・オペラ」のクーベルチュールを使った2品を披露いただきました。また当日はショコラトリー・ド・オペラの社長ニコラ・ド・ロワジー氏、アジア担当のポール・ガリーノ氏もフランスより来日し、生産者の立場からのメッセージを皆様にお伝えしました。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。



写真右) ブロンディールオーナー 藤原和彦シェフ

1974年埼玉県生まれ。15歳の時から埼玉・東京のフランス菓子店でアルバイトを始める。[ANGELINA]銀座店・成城店で勤務し、渡仏。ロレーヌ地方[AU PALET D'OR] (ルレデセール)にて勤務。帰国後、代官山[BURDIGALA]に勤務した後、南青山「パティスリー・フジタ」シェフに就任。麻布・六本木・青山・品川などのレストランのお菓子も同時に手がける。2004年「BLONDIR」オープン。



3種のテリーヌショコラ

テリーヌのベースを、個性の強いオペラ「セカンシアシリーズ」のクーベルチュール3種を使い、それぞれに合うガルニチュールで組み合わせています。
(奥)アルタバズ73%×イチジクの赤ワイン煮
(中)ジャマイカ73%×アプリコット
(前)ヴィヴラート70%×ブルーのコンьяック風味



食器協力：たち吉

アシェットデセール 「ヴィヴラートを使ったクリスマスデザート」

バランスが良く使いやすい、オペラの「ヴィヴラート」を使ったムース・オ・ショコラと、リ・オレ、キャラメルなどを組み合わせたアシェットデセール。メインの後も食べられる軽さと、様々な風味と食感の組み合わせ。クリスマスを意識した華やかなデザートです。

Monthly Wine Selection

ソムリエが選ぶ トリュフや仔牛に合わせた おすすめワイン

ローヌワインとフランス愛が止まらない。フランスの「ジョルジュブラン」と「ボーマニエール」でサーヴィス従事。帰国後、町場のレストランを経て独立レストランをOPEN。レストラン業の大航海原航海中に氷山に激突しタイタニック状態。2014年にアルカンに入社し大阪を拠点に活躍中。

熊谷 周作

(株)アルカン ワイン営業部 営業

日本ソムリエ協会認定ソムリエ 日本ソムリエ連盟認定ソムリエ



**バローネ・ピッツィーニ
フランチャコルタ DOCG
ブリュット・ナトゥーレ2018**
〈白・泡〉750ml

【商品コード】8316418 【標準希望小売価格(本体)】¥5,500

シャルドネ70%、ピノネロ30%

バローネ・ピッツィーニは2001年にフランチャコルタで初のオーガニック認証をすべての畑で取得しています。ジェネラル・マネージャーがフランチャコルタ協会の会長でもあるバローネ・ピッツィーニが造る「ナトゥーレ」です。弾けるドライ感の中に、石灰質の土壌でも氷河層を含む深層から来る旨味が驚くだろう。鼻からゆっくりと息を吐くように余韻のため息を楽しんで頂きたいです。



イタリア



**マルケス・デ・カセレス
エクセレンス・キュヴェ・
エスぺシャル 2016**
〈赤〉750ml

【商品コード】8720316 【標準希望小売価格(本体)】¥2,200

テンブラニーヨ100%

リオハの名門であるマルケス・デ・カセレスは2020年で50周年を迎え、モダンさと気品さを兼ね備えた新しいリオハのスタイルを確立しました。今回のエスぺシャルはセニセロの樹齢25~30年の厳選された畑から丁寧に手摘みされます。フレットのシートのような柔らかく滑らかな肌感を口の中で存分に感じて頂き、仔牛との相性も良く、軽やかな旨味も上手に運んでくれます。強めのソースがお勧めです。



スペイン

※ワインページにより価格が異なります。品切れの際はご容赦ください。

**シャトーマルテ
レゼルヴ・ド・ファミーユ 2017**
〈赤〉750ml

【商品コード】7037517 【標準希望小売価格(本体)】¥5,500

メルロー100%

アルカンボルドーの代名詞と言えるほどの人気。若くても美味しい！サン・フォア・ボルドーの南西向き砂利質土壌。黒トリュフが畑に埋まっておりそうなくらいのトリュフ感が毛細血管まで支配する。これは黒トリュフの為のワインなのかと錯覚させられるアルカン エクスクルーシブワイン。



フランス



**シャトール・ダングレス
テラマリス 2017**
〈赤〉750ml

【商品コード】7484117
【標準希望小売価格(本体)】¥15,000

ムールヴェードル60%、シラー40%

至極のムールヴェードルを感じられるダングレスのプレステージ。トラモンタンと南からの海風が交じり合う極上の土地「ラ・クラーブ」のテロワールの極みは複雑で繊細、剛と柔がぶつかり合い、あらゆる肉料理の旨味を引き出してくれる。CH.ラフィットのエッセンスがしっかりと骨格に表れています。



フランス





日本の食材 冷凍&鮮魚で直送 イメックス



イメックスは長崎に自社の工場を持ち、毎朝、長崎魚市で新鮮な海産物を仕入れています。フレッシュ加工と急速凍結を行っています。

長崎は東シナ海や五島灘など豊かな漁場に恵まれ、離島と入り江が多く、沿岸水が流入してくるので、四季を通じて多種・多量の水揚げがあります。日本トップクラスの漁場で、魚種においては国内1位の250種類もが漁獲されています。

POINT 1 急速冷凍商品

競り落とした魚をすぐに工場加工処理を行い、急速凍結しているので、鮮魚と遜色のない状態になります。生産拠点で凍結しているので抜群の鮮度です。真空パック処理をした魚のフィレをマイナス30℃のアルコールに



浸し凍結をかける急速凍結方法です。細胞を壊さず凍結しているので、解凍しても鮮度が落ちません。

POINT 2 買参権があるので市場から直接!

通常、魚が東京のレストランに届くには5ステップかかります。イメックスは買参権を持つ為、市場で直接購入できるので、ダイレクトにお届けできるのです。



■従来のステップ:

漁師 → 魚市 → 発送仲買人 → 豊洲市場 → 豊洲仲買人 → レストラン

■イメックスのステップ:

漁師 → 魚市 → イメックス → レストラン

POINT 3 様々なOEM加工に対応、時短に!

人の手でひとつずつ丁寧に作業しています。魚の切り身を指定サイズでのポーションカットが可能です。また、カダイフ巻き、パイ包み、スモークなどの調理工程も対応できます。お店のキッチンでの作業を格段に減らすことができます。



POINT 4 競り落とした魚をすぐに加工処理

長崎魚市から1-2分の場所にイメックスの加工場があります。朝5時に競り落とした魚を6時には加工処理に取り掛かります。



POINT 5 鮮魚は翌日にお届け

長崎魚市で競り落とし、即日発送しています。現在は、九州・四国・関西・愛知・関東一都三県には翌日にお届けできます。



冷凍フィレ (一部)

1尾ずつ丁寧にフィレに卸しました。新鮮な状態で急速凍結をかけた商品です。

まどうだいフィレ

半身200g前後



ほうぼうフィレ

半身100g前後



れんこだいフィレ

半身90g前後



From France フランスで暮らす Ken James Watanabe による現地レポート



フランス アンジェ在住
Ken James
Watanabe

1981年水産加工卸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ヌの販売を行う。2010年に引退後は、「ピストロギャルソン・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。現在も情熱をもって食への探求を続けている。

ブルトン人江戸前寿司『鮨ひのき』 ムッシュ グザビエ・パンセック & マダム 美嘉!

寿司職人のきっかけは東京で見た匠^{たくみ}に有った。ブレストに戻り、家を売り、仕事を辞め、再び東京に入り江戸前寿司研鑽の道に入った。そこで出会ったのがフードコーディネーターの美嘉さん。2人はブレストに戻り漁師に鮮度管理=活み・神経抜き、保存の仕方を伝え協力を求め、自分たちも実践した。元来、生魚を食べないフランスの漁師に協力を得る事は難題で有ったが諦めずお願い続けて『鮨ひのき』を開業し15年が経過した。今では地元・ヨーロッパ・日本からも訪ねて来てくれる。グザビエの握り寿司とマダム美嘉のホスピタリティーでお客様を幸せにさせています。



フランス・ブルターニュ地方ブレストにある店舗「Hinoki (ひのき)」
6 Rue des 11 Martyrs 29200 Brest
主人のXavier Penssek (グザビエ・パンセック)さんとマダムの小林美嘉さん

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

沖縄 〒902-0062

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

沖縄県那覇市松川783番

TEL (03) 3664-5114

TEL (06) 6242-7501

TEL (03) 3664-5114

TEL (092) 574-2270

TEL (050) 5443-0669



アルカンは「2023ポキユーズ・ドールJAPAN」のオフィシャルスポンサーです