

本当にいいものを食文化とともに

arcane NEWS

VOL.26
2022.12

カマルグの塩は地中海の太陽と風が海水を蒸発させて生まれる、まさに自然の恵みです。カマルグの北部は稲作が盛んな農村地帯、南部は広大な湿地帯で、フラミンゴが集まったり、牛や馬が放牧されていたり、ヨーロッパで最も美しい自然の聖地とも言われる地域のひとつです。塩田はあたり一面に美しいピンク色が広がり、あまりの美しさに観光客が集まるそうです。そんな豊かな自然から生まれるカマルグの塩とは…



“塩の花” カマルグのフルール・ド・セル

フランスを代表する 塩の生産地

カマルグは南フランスの地中海沿岸に広がるデルタ地帯にある広大な湿原で、古代ローマ時代から続くフランスを代表する塩の大生産地です。雨が少なく日照時間が長い気候を活かして、古代ローマ時代から何世紀にも渡り塩づくりが盛んで、そのノウハウは現代にも職人に受け継がれています。



カマルグの塩の自然蒸発工程

カマルグの塩は、海水を自然蒸発（天日干し）させて作られる塩です。

①海水の → ②濃縮 → ③結晶化 → ④収穫

流し込み

春先に、塩職人は海に直接つながっている水路を使い、海水を池に引き込みます。

塩職人の作業により、海水は異なる池から循環し濃度を増していきます。

4月~9月にかけて、水分が蒸発していくことで、海水で満ちた池は結晶化し、約9cmの厚さの「塩のフレーク」になります。

塩分の濃度に基づいて、塩沼から様々なタイプの塩が収穫されます。



“塩の花” である所以

1年のうち、収穫に適した7月~8月までの1ヶ月間だけ、塩フレークの表面が結晶化するのでそれを手作業で収穫したのがフルール・ド・セルになります。「ソーニエ」と呼ばれる塩職人は、表面の結晶を削り取ります。この手間のかかる作業は、1平方メートルあたり数グラム程度の収穫という多大な労力を必要とします。その収穫方法のおかげでフルール・ド・セルは複雑な風味をもたらす天然のミネラルと他の成分と共に、最大10%の残留水分量を含んでいます。また、フルール・ド・セルは、不揃いの結晶や湿気により口の中で溶けるスピードが異なります。その結果、塩味は緩やかにそして長く持続します。

蓋には収穫した塩職人(ソーニエ)の名前が書いてあります。



フレーバーソルト 「トマト&バジル」

125g / 紙容器
【商品コード】 6802401



フレーバーソルト 「レモン」

125g / 紙容器
【商品コード】 6802405

商品 ラインアップ (一部)

フルール・ド・セル

40g / 紙容器 【商品コード】 6802303
125g / 紙容器 【商品コード】 6802301
250g / PET容器 【商品コード】 6802302

使い方 HOW TO USE

フルール・ド・セルは、贅沢な仕上げ用の塩として使われます。(調理用には、もったいない!) 料理にふるとデリケートな結晶はその形状を保ちます。また不揃いの大粒で見た目にも華やかでアクセントになります。

オーベルジュ・ド・リルトーキョー 寺田シェフにご愛用いただいています

いつ出会いましたか? (フランスでは使っていましたか?)

フランス時代に存在はもちろん知っていましたが、使い始めたのは20年位前に日本に帰って来てからですね。フランスでもフルール・ド・セルと言えば「カマルグ」か「ゲランド」のどちらかだと思います。南に行ければカマルグ、北に行けばゲランド…と地理的に近いものを使う傾向にあると思います。

カマルグの印象はどうか?

一番は「甘みがある」ということです。ミネラルから感じる甘みなのですが、ミネラルが強すぎないのも使いやすい



点だと思います。そして真っ白なことも印象的です。粒の大きさも丁度良いですね。あの粒のサイズは日本だと他には無いので替えが効かないものだと思います。

どのように使っていますか? 使い方のアドバイスなど。

基本的には最後の仕上げにフルール・ド・セルを使います。先塩には国産の焼き塩を使っています。お肉にもお魚にもよく合いますが、特に魚には上から振ると、噛んだ時の食感も含めて良いと思います。特に日本人は皮付きで焼く際に、皮がしっかり焼かれて香ばしさのあるところに塩があると、結構喜んでもらえます。もちろんソースもあるんですけど、シンプルな塩のアクセントは重要です。



料理長 寺田 信一シェフ

1969年生まれ。愛知県出身。名古屋のフランス料理店やホテルで勤務した後、30歳で渡仏。フランス・パリ「レストランフォーシェ」などで研鑽を積み、帰国後、2002年ひらまつへ入社。博多・パリ・広尾の「レストランひらまつ」で経験を重ねた後、2007年3月「オーベルジュ・ド・リルトーキョー」副料理長を経て、2008年「オーベルジュ・ド・リルトーキョー」料理長就任。

オーベルジュ・ド・リルトーキョー

DATA

〒106-0031 東京都港区西麻布1-6-4 TEL.03-5785-8880
営業時間：11:30~15:30 / 17:30~23:00 定休日：毎週水曜日（祝日の場合は翌日に振替）



キャビア養殖のパイオニア スタージョン (ストゥーリア)

キャビアは現在流通しているものは全て養殖です。なぜならかつての乱獲の影響で、1998年にワシントン条約でチョウザメが絶滅危惧種に指定され、2008年には天然チョウザメの捕獲・流通が禁止されました。そんな背景から、スタージョン社(ストゥーリア)では創業当時からサステナビリティに配慮した養殖に取り組んできました。今回はどのようにチョウザメが育まれるかご紹介いたします。



1 チョウザメの卵が孵化した後、稚魚へと成長したら溜池で成長させます。



2 成長すると超音波で「オス・メス」の判断が出来るようになります。(バエリ生後2年/オシエトラ生後3年)



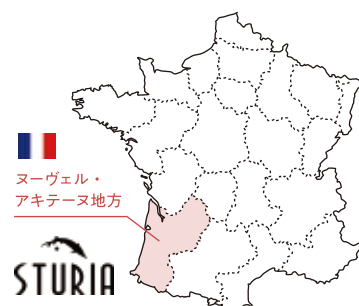
3 メスは養殖池でさらに生育させます。



4 超音波で卵を確認し、お腹から魚卵(キャビア)を取り出します(バエリ7-8年/オシエトラ9-10年)



5 粒のサイズや状態を確認し、加塩して容器に詰めて完成です。



スタージョンは サステナビリティに配慮しています

スタージョン社は創業当時からサステナビリティに配慮した養殖に取り組んできました。魚の養殖以上に自然環境に依存するものはあるでしょうか? 持続可能であることが、スタージョンにとっても成功のカギなのです。



【水質】

良い環境で育ったチョウザメは、より健康で成長も良く、病気になりにくいため、水質環境への配慮がされています。自然の水源、水質検査、酸素供給の調整、河川への影響を管理しています。

【餌】

抗生物質や成長ホルモン、遺伝子組み換え食品、陸生動物など、チョウザメが天然に育つ場合、摂取することがないものはエサとしても与えません。また、水質の悪化を避けるため、必要以上の餌を与えないことや、地元メーカーの餌を仕入れることで輸送時の環境汚染を抑えています。

【無駄なく使う】

卵を取り出した身はリエットに、ゼラチンやコラーゲンは化粧品やハンドクリームに、皮はカバンなどに加工されています。また、卵を作らないオスや残った身は、動物の餌として活用され、余すことなく使われています。

【従業員個人の尊重】

キャビア生産にはシーズンがあるため、冬に作業のピークを迎えます。そのため、雇用アライアンス機関の登録会員を雇用することで、毎年同じスタッフが働いています。雇用とスキルの安定を保っています。

商品 ラインアップ



期間
限定

キャビア・ド・ノエル

バエリ種/
シベリアチョウザメ

【商品コード】
15g / 00607013
50g / 00607006

ノエルシーズン向けに期間限定でつくられる熟成の若いキャビア。特別なパッケージでテーブルに彩を添えます。
※今年は缶が金色になります

フレッシュキャビア “ヴィンテージ”

バエリ種/シベリアチョウザメ

【商品コード】
15g / 00607003
50g / 00607002

ダークグレーい色でヘーゼルナッツのような風味。



フレッシュキャビア “オシエトラ”

オシエトラ種/ロシアチョウザメ

【商品コード】
50g / 00607032

ゴールドがかった茶色で、カシューナッツのような風味。



数量
限定

冷凍キャビア “オシエトラ”

オシエトラ種/
ロシアチョウザメ

【商品コード】
50g / 00607502

冷蔵庫で約1時間半で解凍できます。



フレッシュキャビア “ペルーガ”

ペルーガ種オオチョウザメ

【商品コード】
50g / 00607031
30g / 00607041

世界で最も高級なキャビアの一つ。グレーがかった色合いで、しっかりとした食感。クリーミーな味わいの中に心地よい酸味も感じられ長い余韻が楽しめます。

年末年始の食卓に甘口ワインを

これまでの定番は、スパークリングで乾杯して、スターターに白ワイン、メインに赤ワインでしたが、クリスマスや年末年始のシーズンを迎えるこの時期に新しい提案をしてみませんか？

それは、これまであまり注目されていなかった甘口ワインです。ワインにご興味ない方や酸味や苦みが苦手な方にも親しみやすい味わいの甘口ワインを、甘口好きのワイン愛好家だけでなく、カクテルなど甘いドリンクを注文されるZ世代の方々に新しい味の世界としてご紹介いただくよい機会になるでしょう。一般的な辛口ワインと異なり、甘口ワインは糖度が高く抜栓後の品質劣化が遅いため、冷蔵庫で一週間（ものによってはそれ以上）保管が可能なので、ロスが出にくいという利点もあります。



甘口ワインを代表する貴腐ワイン

甘口ワインを代表する貴腐ワインの産地は川沿いが多く、朝霧が出て湿度がある地区が多いのですが、そこで発生するカビの一種、貴腐菌（ボトリティス・シネレア）が付着して萎んだような状態になったブドウで造られるワインが貴腐ワインです。全ての粒が一斉に収穫できる状態になるわけではないので、何回かに分けて同じ房のブドウを粒ごとに収穫していきます。また、せっかく貴腐菌がついたブドウも天候などの条件によってはそのまま腐敗してしまうこともあるので、しっかりと管理する必要があります。だからこそ、貴腐ワインは貴重なのです。



貴腐菌が丁度よい状態になったブドウの粒のみを収穫



緑の粒は残しておいて、貴腐菌が広がるまで待って収穫します

アルカンでは、三大貴腐ワインの産地ボルドー、ソーテルヌの一般格付け「シャトー・スデュイロー」とそのセカンドワイン「カステルノー・ド・スデュイロー」を扱っています。

ハンガリーのトカイワイン

ハンガリーのトカイワインも貴腐ワインの産地として知られ、フランス国王ルイ14世が残したとされる「王のワイン、ワインの王」という言葉はあまりにも有名です。アルカンが取り扱うディズノクの畑は18世紀に行われた世界最古の格付けで一級に格付けされた由緒ある畑です。甘みと独特の酸、ハチミツやスパイスささも感じられる奥深い味わいは、一度は味わっていただきたい逸品です。

「トカイ・アスー 5プットニョス」は、辛口ワインにプットニョスと呼ばれる桶5杯分の貴腐ブドウを混ぜて造られます。トカイの伝説的な貴腐ワイン「エッセンシア」は、貴腐ブドウのフリーランジュースのみで造られます。糖度が高いため、アルコール発酵に数ヶ月もかかります。残糖は約600g。甘

すぎて飲めない？そんなことはありません。小ぶりのグラスにほんの少量を注いでゆっくりと舐めるように味わってみてください。まるで極上のハチミツのようで、独特の酸もあり、素晴らしいディナーの後のゆったりした時間が更にかけてえのないものとなるでしょう。

お正月にお屠蘇としても！

収穫の時期を遅らせることで糖度を高めたブドウで造られるのが「ヴァンダンジュ・タルディヴ」あるいは「レイト・ハーヴェスト」と呼ばれる甘口ワインです。アルカンには、ディズノクの「フルミント・レイト・ハーヴェスト」やマルケス・デ・カセレスの「サティネラ セミ・ドゥルセ」があります。サティネラは「セミ・ドゥルセ（半甘口）」とあるように甘味も控えめで、心地良いアペリティフとして楽しんでいただけます。一風変わったお屠蘇としてもよいでしょう。

他にもいろいろ

他にも、パッシートと呼ばれる製法もあります。これは、収穫したブドウを風通しのよい場所で陰干しすることで糖度を高めるものです。アルカンでは北イタリア、アルト・アディジェのモスカート・ローザがあります。「モスカート・ローザ」という黒ブドウから造られる、きれいなガーネット色で赤いバラのような華やかな香りのある見た目も美しいワインです。

また、ノンアルコールのル・プティ・ベレには「スパークリング ミュスカ・ドウ スタイル」と「ミュスカ・ドウ スタイル」という、無発酵でありながら、ワインの官能性を再現した甘口アイテムがあります。かわいらしいパッケージはスイートなディナーシーンにはもちろん、ギフトとしても活躍しそうです。年末年始の特別なシーンに新しい試みとして甘口ワインをぜひお試しください。



ノンアルコールの「ル・プティ・ベレ」

アルカンでは各種甘口ワインを取り扱っています

 <p>フランス カステルノー・ド・スデュイロー</p> <p>〈白・甘〉750ml・375ml 【商品コード】 750ml/07006913 375ml/07006615 【標準希望小売価格（本体）】 750ml/¥6,000 375ml/¥3,000</p> <p>〈ブドウ品種〉 セミヨン、ソーヴィニヨン</p> <p>ソーテルヌ一級格付けシャトー・スデュイローのセカンドワイン。</p>	 <p>フランス シャトー・ルーピック・ゴーディエ</p> <p>〈白・甘〉750ml・375ml 【商品コード】 750ml/07033518 375ml/07034418 【標準希望小売価格（本体）】 750ml/¥2,800 375ml/¥1,700</p> <p>〈ブドウ品種〉 セミヨン、ソーヴィニヨン</p> <p>ソーテルヌの対岸の産地ルーピックは比較的リーズナブルでありながら質の高い貴腐ワインを産出しています。</p>	 <p>ハンガリー ドメヌ・ディズノク トカイ・アスー 5プットニョス</p> <p>〈白・甘〉500ml 【商品コード】 08700712 【標準希望小売価格（本体）】 ¥5,500</p> <p>〈ブドウ品種〉 フルミント、ハーリュシュレヴェリー</p>	 <p>ハンガリー ドメヌ・ディズノク フルミント・レイト・ハーヴェスト</p> <p>〈白・甘〉500ml 【商品コード】 08700218 【標準希望小売価格（本体）】 ¥2,600</p> <p>〈ブドウ品種〉 フルミント主体 選摘みのフルミント。</p>
--	--	---	---

※ヴィンテージにより価格が異なります。※掲載品以外にも甘口ワインの品揃えをしておりますので営業担当までお問い合わせください。

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



ウスバハギ Unicorn leatherjacket

カワハギの仲間です。体が絨毛状のウロコでおおわれているので、皮をはいて食します。カワハギよりはるかに大きくなり、大きいもので1.5kgになります。身はふぐに似て、弾力が有り、肝も美味しく頂けます。秋・冬限定の魚種になります。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魚市で競り落とし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。ウスバハギは、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。

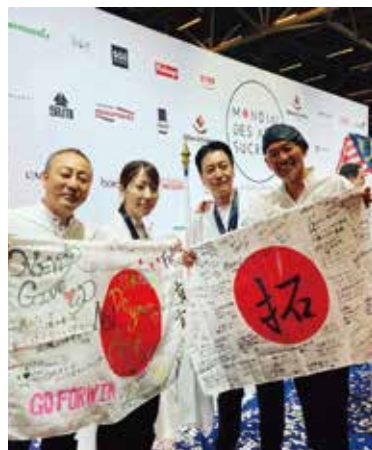


Monthly Confectionery

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 準優勝 !! 7大会連続受賞



① アメとチョコレートのピエスモンテ
② 左から 金子浩シェフ (審査員) / 前野めぐみさん / 谷藤拓さん / 和泉光一シェフ (審査員)

10月28日~10月31日の4日間、パリで開催された国際製菓コンクール「ル・モンドリアル・デ・ザール・シュクレ」にて、日本チームの「東京製菓学校」谷藤拓さんと「グランドハイアット東京」前野めぐみさんのペアで挑み、14カ国の代表選手の中、見事準優勝に輝きました。本コンクールでは20時間で7種類の作品を制作します。3作品では技術力と芸術性を、4作品では技術力と芸術性に加え美味しさを審査し、総合的に評価されます。「感覚の源 (L'Origine des sens)」が各国共通テーマにあり、その中でも日本は「海 過去から未来へ」をテーマに挑みました。日本は特に味覚 (美味しさ) が高く評価され第2位となりました。これにより日本チームは2008年の第1回から、7大会で連続の受賞となりました。選手のお二人、関係者の皆様、本当におめでとうございます！



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

もうすぐクリスマス。イタリアでも一年で最も大切な祝日です。街の通りは金色のイルミネーションに彩られ、クリスマスプレゼントを買ったり友人や家族に会ったりと、外出が一層楽しい時期でもあります。

私は小さい頃、クリスマス・ランチの準備をしたことをよく覚えています。親戚一同が祖父母の家に集まって昼食を食べるのですが、この日は全員が準備にいます。

おばさんちやいとこたちはオープン料理やパネットーネ、パンドーロ、ヌガーといったお菓子をどっさり持参。次々と途切れず料理が出され、ランチはほぼ一日中、延々と続くのです!!!

そして真夜中、教会で礼拝した後は美しく雪が舞い踊る中、ヴァンプリュレ (ホットワイン) で乾杯します。すべてが幻想的で魔法のような時間です。寒いけれどイタリアのクリスマスを味わいにぜひ、この時期にお越しください。



アルカンミラノ駐在事務所 ウバルド・ランツィ

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	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
大阪	〒530-0034	大阪府大阪市北区錦町4-82	TEL (06) 6242-7501
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
福岡	〒816-0872	福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2	TEL (092) 574-2270
沖縄	〒902-0062	沖縄県那覇市松川783番	TEL (050) 5443-0669



アルカンは「2023 Pokyuz-Japan」のオフィシャルスポンサーです