

本当にいいものを食文化とともに

arcane NEWS

VOL.27
2023.01

11月30日、フランスの食文化に欠かせないパン「バゲット」が、なんとユネスコの無形文化遺産に正式に登録されることが発表され、フランス中が喜んだそうです。マクロン大統領はバゲットについて「日常の中で完成された250gの魔法」と表現しています。

そんなバゲットを愛する国、フランスで作られたノイハウザーのバゲットとパンをご紹介します。

NEW



フランス産冷凍パン ノイハウザー

小さなパン屋さんから、フランスの巨大グループに

ノイハウザーは、1906年にローレル地方でフレデリック・ノイハウザー氏が作った小さなパン屋さんでした。それ以来代々続き、今ではフランス最大の冷凍パンメーカーのひとつです。幅広いパンとヴィエノワズリー、ペストリーを製造、販売しています。昨年からはフランスの年商1,400兆円の巨大な農業グループ【Invivo】に入りました。農業関連以外にも、ワイン、麦芽、穀物取引、ガーデニングなども手掛けています。ノイハウザーの小麦もグループ内で仕入れ、製粉して使用されています。現在ノイハウザーの工場はフランス国内に11か所と、ポルトガルにエッグタルト工場が1か所あり、パンだけでも商品数は約200種類、年間的小麦使用料は20,000tにも上ります。製造したパンの40~50%は輸出されており、フランス国内・国外のホテル、レストラン、インスタアベーカーで活躍しています。

冷凍パンのメリット

フランスの専門工場で生地作りから発酵、半焼成までが終わっているため、現場では解凍して焼成するだけで!ものによっては解凍しなくても焼成することができます。



【焼きたて】

オープンから漂う香ばしい香りやバターのはかりは、お店の大きな演出になります。またお好みの焼き具合に調整可能な点もメリットです。

【安定的】

どなたが焼いても一定の出来上がりになります。また、冷凍庫にストックしておけば、急なお客様にも対応することが可能です。

【フランス産】

フランスの小麦と水を使い、フランスの空気の中で発酵されたフランスの風土をまとったパンは、どこか日本で作ったパンとは違う美味しさがあります。

商品 ラインアップ

バゲット 250g

【商品コード】 646302298
約250g×45本

モチモチとした食感にプレーンな味。テーブルバゲットの他、生地の気泡が小さめなので、タルティヌ・サンドウィッチ等にも最適です。

バゲット ポルカ

【商品コード】 646303861
約270g×25本

特徴的なクープ。外皮はパリッと中はふんわりした、正統派のバゲット。小麦の味がしっかりと感じられ、噛むほどに味が広がります。幅広いお料理に合います。

プチパン ブラン

【商品コード】 646310180
約40g×150個

外皮が薄く柔らかい、中がモチモチとした食感。幅広い年齢層のお客様、どんなお料理にも相性が良い、プレーンタイプのプチパン。

ミニ クロワッサン

【商品コード】 646401262
約25g×160個

発酵バター18%使用。伝統的な製法で作られた発酵バター香るミニクロワッサン。ホテルの朝食、ピュッフェ、ティータイムに最適です。

ミニパン オショコラ

【商品コード】 646440028
約25g×200個

発酵バター18%使用。発酵バターの甘みと、上質なチョコレートを感じられる一品。ミニサイズで、ホテルの朝食などに最適です。

ノイハウザーはフランス産小麦を100%使用しています。遺伝子組み換えを行わないフランス産の小麦を使用することで、パンにした時の味や食感、風味が昔と変わらず、フランスで伝統的に愛されているパン本来の味を表現することができるのです。

三笠会館 本店 様名 宮寄シェフにご愛用いただいています

ノイハウザーの印象はどうか?

当店では「バゲット ポルカ」を2022年11月から使い始めました。ポルカはクセもなく小麦の味もしっかりしているので私がイメージするバケットに近いと思いました。また、ポルカにしたお客様からパンのおかわりが増えました。過去には国産のバケットを使っている時期もありましたが、フランス料理のお店としてフランス産のパンにこだわるようになりました。そういった「価値観」があると、お客様にも説明ができますし、そういったことも含めてフランス産のパンを使っています。

フランス産と国産の違いはどうか?

国産もそれはそれで美味しいと思います。幅広い層に好まれる味ですね。フランス産の特徴を言葉にするのは難しいですが、例えばフランスの雨や土で育った野菜を美味しい!と思って日本に持って帰って日本の水で茹でて同じようにはなりません。パンもフランスの小麦・水で作られることで生まれる「風合い」「テロワール」が違うと思います。

オペレーション面での使い勝手はいかがですか?

一般的なバケットに比べてサイズが短いので回転が早いです。どんどん新しく焼いていきます。お客様にとっては、より焼きたてに近いので嬉しいですね。

宮寄 大介 料理長

1998年、三笠会館入社。コンチネンタル広尾、ウーヴァララ新宿、軽井沢店で仏伊料理の基本を学ぶ。ヴェルテスパ、フォーノフォーノでは若くして副料理長に。2017年3月様名料理長に就任。2021年6月よりパーティールーム料理長を兼任。シンプルでありながらもストーリーのある料理、情感のある盛り付けをモットーにしている。料理に関する蔵書は現在500冊を超えているという本の虫。



私は焼成時間を表示よりも長く焼いています。小麦の焦げるか焦げないか境目の香りが好きなので、かなりしっかり焼きます。焼きあがったパンを購入するのと違い、冷凍パンは焼き具合を自分のイメージ通りに調整できるのも良い点だと思います。昔は店でプチパンを作って焼いていた時代もありましたが、今はある程度値段がかかっても美味しいものを買った方が絶対に良いです。その時間は他のことに集中ができるので!



三笠会館 本店 様名

〒104-0061 東京都中央区銀座5-5-17 三笠会館本店2F TEL.050-3134-5669
営業時間:11:00~15:00 / 17:00~22:00 定休日:1月1日休業



バターのグランクリュ
シャラント=ポワトゥ A.O.P.バター

レスキューレ

NEW



12月よりフランス産 AOPバター

「レスキューレ」の販売が始まります。

レスキューレは、3,500に及ぶ酪農家と契約し、シャラント=ポワトゥで育った牛から搾乳したミルクだけを用いてバター作りを行っています。鮮度を保つため搾乳から72時間以内に集乳、ミルクからとれたクリームは、ゆっくりと時間をかけて、少なくとも16時間にわたり熟成されます。

この工程によって香りに一層の広がり生まれ、滑らかでクリーミーな食感のバターが出来上がるのです。シャラント=ポワトゥのバターはバターとして初めてAOP認定※され、その中でもレスキューレはAOP付与された最も古いバターです。

※原産地呼称保護：特定の地域で定められた生産方法を厳守して作られた食品や農産物を守るための制度。その土地の風土を反映した品質であると認められたものだけに認証が与えられます。



シャラント=ポワトゥ



シャラント=ポワトゥは陸と海に挟まれた地域。その豊かな土壌と温暖な気候が栄養豊富な飼料を育て、その飼料を食べて育った牛が出すミルクに独特の風味を与えているのです。

食塩
不使用

レスキューレ A.O.P.バター



ロールタイプ 250g
【商品コード】 553000001
【容量】 250g 【ケース入数】 20



ポーションタイプ 15g
【商品コード】 553000003
【容量】 15g×100P 【ケース入数】 4

有塩

レスキューレ A.O.P.バター



ロールタイプ 250g
【商品コード】 553000002
【容量】 250g 【ケース入数】 20



ポーションタイプ 15g
【商品コード】 553000004
【容量】 15g×100P 【ケース入数】 4

エビアンの
限定デザイナーズボトル

「バルマン」とコラボ

12月1日よりナチュラルミネラルウォーターブランド「エビアン」は、フランス生まれの高級ファッションハウス「バルマン」とコラボレーションした限定グラスボトル(750ml)を販売いたしました。

エビアンは、15年にわたり毎年、有名デザイナーとコラボレーションしたガラス瓶の限定ボトルを発売してきました。そして、この度エビアンは、パリの歴史あるファッションハウス「バルマン」とのコラボレーションを発表しました。「共に未来を夢見る」という共通のビジョンで結ばれた、フレンチアルプスを起源とする2つのブランドは、新しい道を模索し、クチュールのコードを再定義するために大規模なパートナーシップを結びました。

エビアン リミテッドエディション
バルマン 750ml

【商品コード】 461063679
【容量】 750ml 【ケース入数】 12

デザインコンセプト

バルマンは、アルプスにあるエビアン社の象徴的な源泉の近くのサン・ジャン・ド・モーリエヌという小さな山村で生まれ育ちました。今回のデザインボトルの美しいデザインは、両者の世界観を融合させており、水色の繊細なレースと、エビアンのピュアなナチュラルミネラルウォーターからインスピレーションを得た水色のしずくが、バルマンの特徴である装飾とゴールドの文字でさらに強調されています。

ホリデーシーズンのテーブルに

エビアンのグローバルディレクター、ダヴィド・ポロヴィエックは、「ホリデーシーズンの一部のグローバル市場で販売され、エビアンとバルマンのファンの方々がホリデーシーズンの美しいテーブルセッティングの一部として、または大切な人への贈り物として楽しむことができるのを待ち望んでいます。」とコメントしています。



FOLLOW
ME!



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



アルカン 料理 キュリナリーアドバイザーの仕事

アルカンには専属のシェフとパティシエが所属しています。
今回はキュリナリーアドバイザー佐藤シェフの存在、役割についてご紹介します。

アルカンでのアドバイザーの仕事や役割はどのようなのですか？

主にはアルカンの取り扱い商品のメリットを伝えるために、試食品の準備や、問屋様メーカー様への提案会・勉強会を行っています。新商品の導入時には商品テストやスタッフ向けのレクチャー、プレゼンを行い、料理人としての目線での率直な意見も伝えています。お客様の状況をお伺いし、効率化のご提案やコストダウン、メニュー作成のご相談も賜ります。

アルカンにはレストラン、ホテル、カフェ、ケータリング、ベンダーや問屋様など、あらゆる業種・業態のお客様がいらっしゃいます。値段が高くてでも貴重な素材を望まれる方、時短や効率の追求、コストパフォーマンスなど様々なお客様の要望や悩みに対応できるよう、幅広い知識の勉強や情報収集は欠かせません。日々雑誌やネットで食に関するニュースや、料理人同士の情報交換などで、アンテナを張っています。

また、アルカンでは最新の食材やクオリティの高い食材などを扱う機会や試す機会も多く刺激があります。また、例えば生ハムでもフランス、イタリア、スペインなど複数を取っている。そういう面では輸入業者のアルカンにいるからこそ分かる、味の違い、値段の違いなど知識を深められています。なのでそういう面でのご相談も頂ければ、ご要望に沿ってご提案ができます。



和風出汁を使った輸入食材の提案など

今後挑戦したいことは

アルカンには工場機能をもったグループ会社があります。その機能を活用し、現在OEM商品の開発や調味料の商品開発も行っています。現在の調理場の課題である人手不足、時短に対応した



社内勉強会で営業マンにレクチャー

ものが必要な中、お客様のニーズに沿ったOEMも是非実現させたく取り組んでいます。

また、鳥インフルエンザや為替など環境が変化流動している中でも対応できるように、輸入食材だけでなく国産の食材の知識ももっと深めて、良いものを探していきたいと思っています。

是非ご相談ください

お客様のお役に立てるような提案を心がけております。

- ☑ 商品の特性・使い方のレクチャー、デモンストレーション
- ☑ 効率化食材の提案
- ☑ レシピ、メニュー提案



佐藤 旦拓

(株)アルカン キュリナリーアドバイザー

1992年に三国商事に入社後、ミニ・グループの数々のレストランで14年間にわたり、部門シェフ、スーシェフ、シェフの他、新店舗の立ち上げ業務を務めました。その後株式会社アルカンに入社し、料理人の目線で製品テストや開発、レシピ提案やデモンストレーション等で技術提供をしています。
趣味は自分の畑を持ち農作物を育てたり、日本の伝統的な保存食作りを季節ごとに挑戦しています。

Monthly Wine Selection

ブランドマネージャーがおすすめする今月のワイン ポーヌのスペシャリスト、ドメヌ・シャンソン



ポーヌ、プルミエ・クリュを知り尽くす生産者

シャンソンは1750年にブルゴーニュワインをフランス国内やヨーロッパに販売していたシモン・ヴェリーが設立しました。ポーヌでも1,2を争う歴史あるメゾン、所有する自社畑45haの内95%がプルミエ・クリュを占めており、ドメヌワインを多く生産しています。特に誇れるのは10のプルミエ・クリュ、25haの自社畑を持つポーヌワインのラインナップです。



(左) 栽培責任者
ジュスティヌ・サヴォア
(中央) ゼネラルディレクター
ヴァンサン・アヴネル
(右) 醸造責任者
リュシー・オジェ

新たな挑戦で高い評価を獲得する
ワインメイキング・チーム



新たなスタイルと高い評価

シャンソンの所有する全自社畑は有機栽培に転換、新たな醸造方法による高い品質は、現在世界的に高評価を獲得しています。優れた品質を産み出すのは、シャンソンならではの低温マセレーションと全房発酵です。ブドウは梗が熟すまで天候や病害のリスクを迫ってでも遅摘みし、シャンソン特注の冷却トンネルで、アロマを損なわない様ゆくりと冷やします。約10日間にも及ぶ“低温長期マセレーション”を経て最大限豊かな香りが引き出され、全房発酵により、梗からもスパイスで複雑なアロマを抽出。シルキーなテクスチャーで複雑味感じる上品な味わいに仕上がっています。

神戸ポートピアホテル、レストランアラン・シャベルにて従事。その後フランス本店の当時ミシュラン2ツ星のアラン・シャベルにてサービスに携わる。フランス滞在中はワイナリーを訪問したりブドウ収穫に参加。自然の中で力強く育つブドウやそれに携わる生産者の想いに触れ、ワインの知識を深めたいと思いソムリエの資格を取得。帰国後はワイン輸入インポーターを経て、2021年(株)アルカンに入社。意欲的にワインを広める活動に従事している。



村本 景子

(株)アルカン ワイン担当ブランドマネージャー/日本ソムリエ協会認定ソムリエ

ポーヌ・プルミエ・クリュ クロ・デ・ムーシュブラン

〈白〉750ml 【商品コード】172007118

シャルドネ100%

樽発酵後、オーク樽で14カ月熟成。良質なブドウに蜂がたくさん集まる事から、畑にムーシュ(蜂)の名がつけられる程、見事な酸と果実味が上品なバランス。



ポーヌ・プルミエ・クリュ クロ・デ・フェヴ

〈赤〉750ml 【商品コード】172019619

ピノ・ノワール100%

シャンソンが単独所有する畑。ワイン評価本で史上初の100点を獲得する程、力強さとエレガントさを備えた逸品。19カ月樽熟成、22hl/haの低収量は品質の現れ。

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



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。

レンコダイ Yellowback seabream

キダイとも呼ばれます。長崎は、全国で獲れるレンコダイの3割の漁獲量を誇ります。タイと名が付く魚は日本近海だけで300種以上いると言われていますが、いわゆる「あかりダイ」が多く真鯛の間であるタイ科の魚はわずか13種。そのうちの1種がこのレンコダイです。皮が薄く、味があるので皮付きのまま調理をすることがおすすめです。肉は白身で水分は少なく脂がのっています。この機会に是非、お試しください。



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。レンコダイは、ほぼ連日入荷しています。

※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！市場や加工作業をアップしています。



Monthly Confectionery



冬のデザートに華やかな香りを加える製菓用アルコール

DGF カルヴァドス&マール・ド・シャンパーニュ

リンゴの時期に活躍

カルヴァドスはノルマンディー地方に16世紀から存在していた長い歴史があるリンゴの蒸留酒です。リンゴの焼菓子やフランベする時などに使うと華やかさと奥行きが生まれます。リンゴの美味しい時期に大活躍します。ノルマンディー地方ではバターキャラメルとリンゴのフランベにカルヴァドスを使ったデザートも伝統的です。



DGFカルヴァドス
1L/アルコール度数40°
【商品コード】1506202



アイディア

- タルトオボム ●ガトーオボム
- タルトタタン
- ボンシェ用シロップ
(りんごジュース 400ml、きび糖 大さじ 2、カルヴァドス 大さじ 2)

マール・ド・シャンパーニュは…

ワインを作る際のブドウの果皮などを使った蒸留酒で、食後酒として飲まれますが、デザートにも華やかな香りを加えます。定番はチョコレート。他にもレーズンの漬け込みに使うとラムレーズンとは違う面白さもあります。また、フォアグラのテリーヌなどにも。上品な香りは幅広い使い方がありそうです。



アイディア

- ミルクチョコレートのガナッシュ
- レーズンの漬け込み
- アイスクリーム
- ホワイトガナッシュ
(生クリーム120ml、マール・ド・シャンパーニュ 30ml、ホワイトチョコレート 200g)



① ホワイトチョコレートのトリュフに使うと大人の味になります。

ホワイトチョコレート、バター、生クリーム、マール・ド・シャンパーニュを合わせました。

From Paris アルカンパリオフィスからの情報をお伝えします



高級食料品店や一流シェフが買い求める「ルコントワールコロニアル」の各種スパイス。新社長のもと、ブランド名を「ルコントワーデゼピス」と刷新、ちょうど1月に新シリーズが発売開始されます。

フランス発のスパイスブランドとして注目したいのがAOP/IGP 認証されたエスプレット唐辛子です。バスク地方の伝統的な結婚式では新郎新婦が香りを嗅ぐ儀式が行われたり、家の中では普段からお香としても使われています。

またカンボジアやカメルーンのIGP製品もラインナップされています。カンポットペッパーやベンジャペッパーはもちろん、肉、魚、野菜料理を引き立てる5種類のペッパーブレンドなど、ブランド名が変わってもコンセプトはそのまま大切に守られています。このブランドにしか作り出せない味わいをどうぞ皆さまのレシピにお役立てください。



アルカンパリ駐在事務所代表
ピエール・バイヤン

1987年よりアルカンパリ事務所の代表を務める。ランジスでのフレッシュ商品調達、新商品開発を担い、生産者と密な繋がりを持ち、日本へ日々最新情報の発信を行っている。



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ポキーズ・ドールJAPAN」のオフィシャルスポンサーです