

本当にいいものを食文化とともに

arcane NEWS

Vol.
28
2023.02

この冬からアルカンワインのポートフォリオに仲間入りしたシャンパーニュ・フィリポナ。幅広いラインナップで、多様な料理とのマッチングが可能な、主役にも脇役にもなれるシャンパーニュを揃えています。代々継承されてきた生産者一族の哲学と歴史、次の世代へとつなぐためのサステイナブルな畑の管理。“Champagne at Heart”というメゾンのモットーに表現されるフィリポナの世界をご紹介します。



シャンパーニュ・フィリポナ

500年を超える歴史。シャンパーニュ地方に深く根を下ろす名家「シャンパーニュ・フィリポナ」

シャンパーニュ地方で最も古い家系のひとつであるフィリポナ家。初代アヴリル・フィリポナがアイ村に定住した1522年から500年あまり、16代続く一族の歴史と名前は、常にこの地方のワイン造りの歩みと共に刻まれてきました。17世紀には、フィリポナ家のブドウから造られた“アイ村のワイン”が、ルイ14世に納められていたことが記録されており、この頃から上質なブドウを生産し、ワインを醸造していたことがうかがえます。メゾンの醸造拠点としてマルイユ・シュル・アイ村にセラーを構えた20世紀初頭には、この村にシャンパーニュ地方で初のモノポール（単独所有畑）「クロ・デ・ゴウス」を所有し、シャンパーニュ・フィリポナの名前はより一層高まりました。

品質最優先の姿勢を貫く。精巧で均整のとれたフィリポナスタイル

真摯な姿勢でワインと人に向き合うフィリポナの精神は、“Champagne at Heart”という現在のメゾンのモットーに表現され、心を込めたものづくりを継承しています。

「すばらしいシャンパーニュであるためには、まず上質な“ワイン”を造ること」を哲学に、品質最優先を貫き、ブドウ本来のナチュラルな味わいや、畑のテロワールを最大限に引き出す独自のワインスタイルを追求。メゾンのスタイルが最もストレートに表現されるノン・ヴィンテージのキュヴェには、創業当時から代々のセラーマスターにその製法が受け継がれてきたパーペチュアル・リザーブ・ワインを使用しています。ソレラ方式にインスピレーションを得て時を重ねたりザーブ・ワインが、しっかりとした骨格を持つピノ・ノワールのボディに多層的で美しいアロマとフィネスを与え、ぶれないフィリポナスタイルを造り上げるのです。

商品ラインナップ（代表的なキュヴェのご紹介）

ノン・ヴィンテージのロワイヤル・レゼルヴから、メゾンの絶対的プレスティージュ・キュヴェ「クロ・デ・ゴウス」まで、多彩なラインナップ。香り豊かで力強く、それでいてエレガントなフィリポナのワインは、安定した品質と味わいを誇り、家族や友人との気取らない食事から記念日の特別なディナーまで、様々なダイニングシーンに寄り添います。

※このほかにも多数のラインナップをそろえております。詳しくは担当営業までお問い合わせください。右記QRコードのワイン電子カタログでもご覧いただけます。



ロワイヤル・レゼルヴ

フィリポナのスタイルを最もストレートに表現したノン・ヴィンテージのシャンパーニュ。ピノ・ノワール主体。

- ロワイヤル・レゼルヴ ブリュット
[商品コード] 750ml / 606010101
[希望小売価格] 9,000円税別
- ロワイヤル・レゼルヴ ノンドゼ
[商品コード] 750ml / 606010201
[希望小売価格] 9,000円税別



キュヴェ 1522

フィリポナ家500年の歴史へのオマージュ。フランス王から譲り受けた「ル・レオン」の畑のブドウを使用したグランクリュのプレスティージュ・シャンパーニュ。ピノ・ノワール 70% シャルドネ 30%

- キュヴェ 1522
[商品コード] 750ml / 606011415
[希望小売価格] 20,000円税別



2つのシャンパーニュ “初”をもつフィリポナ

シャンパーニュ初の“クロ”を名乗るモノポールの単一畑「クロ・デ・ゴウス」を所有することで知られるフィリポナ。実は、ノン・ヴィンテージシャンパーニュの収穫年やアッサンブラージュの比率、ドザージュの量からデゴルジュマンの日付まで、醸造の詳細をボトルのバックラベルに開示した最初のメゾンはフィリポナであると言われています。

歴史あるテロワールを次世代へ

アイ村およびマルイユ・シュル・アイ村の周辺に広がる一族の自社畑は、HVE認証(注1)およびVDC(注2)を取得し、手作業での雑草対策や馬による伝統的な耕作方法など、サステイナブルな管理を徹底。数百年の歴史を誇る貴重なテロワールを継承しています。これらの畑のブドウから造られるプレスティージュ・キュヴェには、フィリポナ家が伝承する歴史と伝統技術、そしてディテールにこだわるものづくりの精神が表現されており、精巧な造りがもたらす味わいは格別です。

注1) HVE (Haute Valeur Environnementale) フランス政府が定める環境価値重視認証の最高レベルを取得。
注2) VDC (Viticulture Durable en Champagne) シャンパーニュ委員会によるサステイナブル認証



国産ジビエ認証施設 **〈猪〉** ALSOKのジビエ



厄介者を地域資源に

現在日本では、野生の鹿や猪による農作物被害が大きな問題となっており、捕獲が進められるとともに、ジビエとしての食肉利用も全国的に広がっています。

農林水産省の資料によると、日本全国で野生鳥獣による農作物被害額は155億円(令和3年度)。全体の約7割が鹿、猪、サルによるものです。農作物だけでなく、農業従事者の意欲の減退、耕作放棄・離農の増加、希少植物の被害など、金額に表れない深刻な影響もあります。

また、有害鳥獣を捕獲しても処分するには埋設・焼却処理が負担になってしまいます。そのため「山の恵み」としてジビエを活用することで運営資金を賄ったり、地域の所得になれば、一挙両得な取り組みです。

警備会社ALSOKがジビエ加工施設を?!

2020年、ALSOK千葉は最先端のジビエ加工設備を持つ国産ジビエ認証施設「ジビエ工房茂原」を開設しました。ここでは千葉県内7市町で、捕獲された野生鳥獣を引取り、衛生的に解体・加工・冷凍し、食用ジビエとして販売しています。なぜ警備会社のALSOKがジビエ加工施設を作ったか。理由の一つは千葉県内の害獣被害です。被害額が年間4億円にもなるほど、野菜や豆などの農作物が食い荒らされていました。

そこでALSOKは「農家の財産を守る」ため、2015より害獣駆除業務を始めました。またせっかく捕獲した害獣も食用として活用、販売することで持続可能な取り組みになります。



特許取得した※トレーサビリティシステム

ALSOKが持つ警備のノウハウを活かし、捕獲場所から食肉加工場へ搬入し、出荷までを位置情報(GPS)と画像で記録し、データを開示しています。(※特許番号第6823746号「食肉管理システム」)

生きたまま加工場へ

捕獲されると、猟友会や捕獲従事者から連携され、捕獲場所までジビエ工房茂原の職員が回収に向かいます。ALSOKジビエのこだわりの1つは、生きたまま加工場に運ばれた猪だけが加工されるということ。そこで速やかに解体・加工・冷凍されるので食肉として理想的な鮮度で出荷することができます。食肉にできなかったジビエは、ペットフードや革製品の材料として出荷しています。

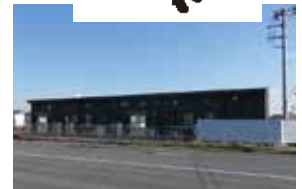


箱罫で捕獲された猪

HACCPに沿った衛生管理と検査体制

ジビエ工房茂原では、加工及び冷凍保存を行っています。最先端の設備を備え、HACCPに沿った衛生管理で安全安心な食肉に加工しています。

また、放射能検査、E型肝炎ウイルス検査を実施し、金属探知機を通過した安全の保証された精肉のみを取り扱っています。



2020年7月開設した「ジビエ工房茂原」



前室



解体室



急速冷凍機



カートイン冷蔵庫



金属探知機



真空包装機

商品ラインナップ 個体重量に差があるため、規格は設定しておりません。



冷凍イノシシ肩ロース
[商品コード]652000001/真空パック



冷凍イノシシロース
[商品コード]652000002/真空パック



冷凍イノシシバラ肉
[商品コード]652000003/真空パック



冷凍イノシシモモ肉
[商品コード]652000004/真空パック



冷凍イノシシ内モモ
[商品コード]652000005/真空パック



冷凍イノシシ外モモ
[商品コード]652000006/真空パック



冷凍イノシシシンタマ
[商品コード]652000007/真空パック



春の訪れ ホワイトアスパラ

そろそろホワイトアスパラのシーズンが始まります。我々アルカンでも春には欠かせない食材として毎年3月から5月まで、旬を追ってヨーロッパ各地の産地から輸入しています。

今年のホワイトアスパラは…



フランスの主な産地は、ロワール渓谷、南西部、南東部、アルザス地方です。2022年は、シーズンの始まりは価格は非常に高く、例年通りイースターの時期をピークに、シーズン終盤は価格が下がりました。2023年の詳しい状況は2月中旬頃までは待たないとわかりませんが、価格は気象条件と需要と供給のバランスによって変わってきます。



ホワイトアスパラガス
[商品コード]
約1kg/05603101
Mサイズ:直径16~22mm
Lサイズ:直径22~26mm
LLサイズ:直径28mm以上

惜しめない手間と芳醇なテロワールが生むホワイトアスパラ

生産面においてもアスパラは特別な野菜です。収穫は手作業で、特殊な技術が必要だからです。砂状の軽い土壌に苗を植え、定期的に手入れを行い3年目ようやく収穫できるようになります。しかも1年に2~3週間のみ、最長でも10~11年間に限られます。また収穫は「ガウジ」と呼ばれる丸のみを使い手作業でしか行えないため、熟練の技が必要です。2~3kgを収穫するのに約1時間、約4kmの畑を歩きます。収穫量は植付けの年数と土壌によって異なりますが、1ヘクタールあたり3~6トンです。

長い歴史を持つアスパラ

アスパラガスは2000年以上前から食されてきた野菜で、ローマ人、エジプト人も栽培していました。一旦は姿を消したものの、15世紀頃に再び登場したそうです。ただ当時は緑色で小ぶりの苦みのあるものでした。次第にサイズは大きくなり、土を被せ光を遮ることで柔らかく繊維の少ないホワイトアスパラガスになりました。当時はフランス宮廷でも珍重されていたとのこと。1960年代にはINRA(国立農業研究所)が研究に着手し、更なる優れた品種に改良が進んでいます。

ジビエ料理に AOP エスプレット唐辛子

ジビエにもよく使われる「エスプレット」。アルカンが取り扱う「ル・コントワー・デ・ゼビス」のエスプレット唐辛子は、数あるバスク産唐辛子の中でも厳しいAOPの基準をクリアした貴重なエスプレットです。辛味は弱くマイルドで伝統的なバスク料理やシャルキュトリ、デザートにも使用されます。ジビエにはもちろん、ソース、スープ、肉、野菜、魚など幅広く使える香辛料です。

2000年にAOCに認定され、2008年にはAOP認定を受けました。現在は周辺にある10の村で生産されています。

エスプレット村

「エスプレット」はフランス・バスク地方、スペインとの国境近くにある村の名前です。もちろん地域の名産は唐辛子。秋になると村の家の軒先やバルコニーに収穫した唐辛子が飾られ、独特な景観が観光客の目を楽しませます。

唐辛子がこの土地に持ち込まれたのは1650年代。香辛料としてすでに使われていたコショウは当時、まだまだ高価なものでした。そのためコショウの代用として、大航海時代にコロンブスに同行したバスク人が持ち帰った唐辛子の栽培が始まったと伝えられています。

毎年夏の終わりに収穫すると家の軒先に吊るして干し、十分に乾燥させてから粉状に加工されます。こうした基本的な製法は現在も変わることなく続けられています。



AOP エスプレット唐辛子
[商品コード]
250g/636000207

ル・コントワー・デ・ゼビス

2020年よりアルカンが取り扱う「ル・コントワー・コロニアル」は高級食料品店や一流シェフが買い求める、フランスの老舗スパイスブランドです。昨年、新社長の指揮のもと「ル・コントワー・デ・ゼビス」としてロゴやパッケージが刷新されました。2023年から順次、プレミアムでカラフルな新シリーズがお目見えします。ブランド名がかわってもその高い品質は変わらず大切に守られています。



新社長
フローレンス・デロベル



Instagramを始めました!

フレッシュ品の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!



Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



ヤリイカ Spear squid

雄は細長く、雌はタマゴを抱く関係で短く、ぼってりした姿が特徴です。身は柔らかく、独特の甘みがあります。長崎五島列島のあたりが本場です。

刺身、鮨種、揚げ物や、パエリアやパスタ等の洋風料理にもおすすめです。この機会に是非、お試しください。

身欠き処理も承ります。急速凍結加工も承ります。

イメックス商品は香港・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】
発注ロットは4kg~です。
ヤリイカは、週に2~3回入荷しています。
※ご注文は営業担当まで

Monthly Confectionery

お菓子に深みのある味と香りを与える

製菓用アルコール キルシュ、フランボワーズ、ポワール



↑クロワッサン・オ・ザマンドのアレンジ

←ポストックのアレンジ
クリームとシロップにキルシュ、フランボワーズを使用した少し贅沢なアレンジ。レンビについてはお問い合わせください。

お菓子に欠かすことのできないリキュール類。アルコール分が強くて、そのまま飲むには不向きですが、お菓子に使う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素材の味を際立たせるのに役立ってくれます。



オードヴィー
キルシュ 45%

【商品コード】1L / 1506303
サクランボから作られるブランド。焼菓子のアンビバージュ、生菓子のクリームなど、用途は広くビスタチオとも良く合います。



オードヴィー
フランボワーズ 45%

【商品コード】1L / 1506305
ガナッシュやムースなどに使うと、フランボワーズの香りをさらに引き立てます。



オードヴィー
ポワールウィリアム 45%

【商品コード】1L / 1506304
キャラメルやチョコレートとの相性が抜群。ポワールのポワレに使うと香りが際立ちます。

From France

フランスで暮らすKen James Watanabeによる現地レポート



土井原 英治シェフ

Le Sot l'y Laisse
70 rue Alexandre Dumas, 75011 Paris, France
TEL : 01. 4009.7920

ルソリレス 土井原シェフ、パリに輝く!

『パリで自分のフランス料理をぶつきたい!』2011年5月東京からパリに移住し、その8月には居抜き物件を確保する事が出来た。大阪出身、関東ではオミラド8年、ひらまつ本店8年、ポール ボキューズでは代官山・銀座・六本木・大丸東京、全店の立ち上げに携わった後、パリに入り、同年10月には11区(Nation駅の近く)『Le Sot l'y Laisse (ルソリレス)』をオープンさせた。幸いに新聞「ルモンド&フィガロ」が取上げてくれた事でお店はたちまち大忙し!ランチは、未だに14時を過ぎてもお客様が入り座りたがる。仮眠を取らないと満席のディナーへの集中力・体力が持たない。帰宅出来るのは連日深夜2時を過ぎる。開業して11年が経過しワインストックも6,500本を超え、今より広いスペースで料理と共に良いワインを楽しんで貰いたい!そんな思いでアップグレードなお客様を迎えられるエリアを探しています。そして今、楽しく嬉しい事は、生産者に会って直接話を聞く事。また、大好きなクラシックコンサートを聴きに行く事。近くベルリンまでベルリンフィルを聴きに行きます。オーケストラの指揮者は最適な音を引き出す事。料理長は美味しい料理を素材から引出す事での共通点がある様に思っています。またこれからは若い料理人の育成にも努めていきたいと思っています。



フランス アンジェ在住
ケン・ジェームス・ワタナベ

1981年水産加工卸売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ーヌの販売を行う。2010年に引退後は、ビストロ ギャルソン・ケンを長崎、島島にて開店。惜しまれつつも2017年閉店。2022年よりアンジェに移住。現在も情熱を持って食への探求を続けている。



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船町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番地		TEL 050-5443-0669



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