

本当にいいものを食文化とともに

arcane NEWS

Vol.
29
2023.03

第19回を迎える「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」。その名の通り、1987年にポール・ボキューズにより創設され、「美食の世界カップ」として料理人には最も栄誉あるコンクールの一つです。

今回の日本代表、石井シェフは2022年1月に「ひらまつ杯」で日本代表に選出され、その後「アジア・パシフィック選考会」にてフランス本選に出場する5カ国に選出されました。ついに本選…結果は既にご存知のことと思いますが、どんな作品だったのかお伝えします。

「arcane NEWS」は本号を持って、休刊させていただきます。これまでご覧いただいた方、誌面にご協力いただいた方、多大なお力添えを賜り深く御礼申し上げます。



ボキューズ・ドール2023 レポート

1月22日・23日の2日間にわたり「第19回ボキューズ・ドール国際料理コンクール フランス本選」が開催されました。日本代表 石井友之シェフ（アルゼント）はアシスタントシェフの林大聖シェフとともに、5時間30分全力を尽くして闘い、24組中12位の成績を収めました。優勝は表彰台常連国のデンマーク、2位ノルウェー、3位ハンガリーでした。



優勝国デンマークチームの大皿料理

←↑ アンコウはレモンバーベナやネズの実などで仕上げ、付け合わせやラグーでは乳製品を使用。

↑ テーマの1つ【子供のための料理】の審査に5名の子供審査員も参加し、「子供たちが選ぶ一番好きなプレート賞」を日本チームが受賞しました。子供好きな石井シェフにとってこれ以上ない喜びとなりました。

テーマは「子供のための料理」と「アンコウ」

- 【皿盛り】テーマ: 子供のための料理
 - 前菜、メイン、デザート3皿を仕上げる
 - 課題食材: カボチャ(3皿に使用)、鶏卵(メインのみ)
- 【大皿】
 - 大皿料理+野菜主体のガルニチュール2種+ラグー
 - 課題食材: アンコウ、ホタテ、ムール貝、豆類
 - 自国のガストロノミーを表現することが必要



日本チームの皿盛り

「ボキューズ・ドール」は毎回社会的なテーマが題材になります(今回は【テイクアウト】)。今回は「コロナの制約中、本来の楽しい生活を過ごせなかった子供たちに食の楽しみを」との思いから【子供のための料理】がテーマに。大皿料理の課題食材は通例の肉から大きく変わり【アンコウ】に。魚は調理が複雑で、火入れなどにも正確性が求められます。日本チームは「we all came from the mother sea」を題材に、アンコウはムースで包み、付け合わせは野菜のキッシュと、ジャガイモ・卵黄・キャラメリゼオニオンを発表しました。完成したビジュアルを審査員に披露し、持ち帰ってから一人ずつに切り分け15分後に試食されるので、その計算も求められます。



日本チームの大皿料理

2月15日に行われた報告会で、審査員を務めた米田肇シェフは「次回からは本気で優勝を狙います」「日本には絶対にその実力がある。発揮されないなんて、悔しくてしょうがない。改善の鍵は戦略とチームの総合力。徹底的に考え直したい」とコメントしました。大会でキッチン審査を行った長谷川幸太郎シェフは「各国のキッチンを見ても、北欧は圧倒的に整っていました。人の動きにも全く無駄がなく、かつ速い! たえばスプーン1つの配置まで考え抜かれている。細部までできることを全てやるという執念は見習うべき」。また「日本は強豪国に比べバックアップが脆弱という面は否めません。予算も時間も限られている。難しい問題ですが、その改善も求められます」と大会を振り返りました。



石井友之シェフ

コミの林大聖シェフ



解凍するだけでフランスの味をそのまま 冷凍デザート パスキエ



小さなパン屋からスタート

パスキエは1936年にフランス・ロワールの小さな町でガブリエル・パスキエが営むパン屋から始まりました。70年代初頭に彼の息子たちにより、スーパーマーケットで袋に入れたブリオッシュを販売することから全国へと広がりました。今や、フランス国内外のホテル・カフェ・ビストロの業務用食材として使われる他、大手のスーパーマーケットのほとんどに配下され、学校給食でも使われている信頼性の高いメーカーです。

✓ 安心安全な原材料

厳選されたフレッシュフルーツをふんだんに使用し、自然由来の着色料・香料を使って仕上げました。健康的で上質な生活を求める、多くの人々から愛されています。

✓ 解凍するだけ!

冷蔵庫で解凍、もしくは冷凍のまま焼成するだけで、本格的なデザートを提供することができます。必要な分だけを解凍すれば、ロスもなく便利です。「デザートまで手が回らない!」忙しいキッチンで最大の味方になります。

✓ 職人クオリティ

まるで、小さなアトリエでパティシエが丁寧に手作りしたかのようなテイストを残しながらも、革新的な技術を導入。原材料及び全製造工程の徹底した衛生管理により、安心安全な商品を提供しています。

✓ フランスの味をお届け

マカロン、タルトオポム、タルトレットラズベリー、タルトレットショコラ、タルトレットタタン等、フランスの食文化を本物の味でお届けします。

新登場 プチフルール

4種の色とりどりのプチガトーの詰め合わせが登場しました。冷蔵解凍するだけで、華やかなプチフルールの完成です。

[商品コード] 12個 (179g) / 511061694

① エクレアショコラ

サクサクの皮に、口どけ滑らかな濃厚チョコレートクリーム入りのミニエクレア。

② ラズベリーフィナンシェ

しっとりとしたフィナンシェに、甘酸っぱいラズベリーコンフィチュールを乗せました。

③ レモンタルトレット

サクッとしたタルト生地にすっきりとした酸味のあるレモンクリームをたっぷり詰めました。

④ オペラ

コーヒーシロップが染みこんだアーモンドを使ったしっとりした生地にコーヒー風味のバタークリームとガナッシュ(チョコレートクリーム)を何層にも重ねた、ほろ苦い、ちょっぴり大人向けの伝統的なチョコレートケーキ。



約4~5時間、
冷蔵庫で
解凍するだけ

野菜とフルーツの美味しさたっぷり タルトオポム & ルバーブ

[商品コード] Φ27cm(10カット済み) / 511000098



冷蔵庫解凍で7時間
もしくは
オープンで5-6分

フルーティな香りと爽やかな酸味を持つルバーブは、ヨーロッパではジャムやタルトでよく食べられています。ルバーブには整腸作用が期待されるといわれるカルシウム、マグネシウム、カリウム、リン、食物繊維が含まれています。パスキエのタルトはリンゴとルバーブはそれぞれ全体の19% (仕込時)も使用! アイスクリームとも相性抜群です。

フランス人に愛されるタルト・アップル&ルバーブ。ルバーブは特にリンゴとの相性がよく、日本では珍しい野菜を使ったタルトに仕上げました。



10カット済み
必要な分だけを
解凍

ショコラトリード・オペラ 新クーベルチュール デルトラ 70%

6月発売
予定



SDGsコンシャス

1990年代からは、パナマの先住民が貧困から抜け出せるよう、パナマの農業省が 카카오栽培を積極的に始めました。フェアトレードを確保するため、カカオの輸出は一部の企業にのみに許可しました。ショコラトリード・オペラ®は、そのうちの1社から新しいデルトラのためのカカオ豆を輸入しています。この地域では専門家と共に土地に適した品種を育て管理しています。サスティナビリティを意識した農園で、農薬や化学肥料は使わず動植物の栄養分を含んだ土壌で育ち、収穫後の発酵や乾燥は、技術的な設備と伝統的な専門知識を融合させています。また、トレーサビリティも完備し農園から加工に至るまで遡ることも可能です。このプロジェクトにより正規雇用が創出され、学校や地域住民を対象とした環境教育プログラムも始まりました。



@Opera_japon_official

有名ショコラティエのレシピや商品のご紹介を配信しています。



クーベルチュールメーカーで
パナマ産を販売しているのは
オペラだけ

希少なパナマ産

「デルトラ70%」は、パナマの北西に位置するボカス・デルトロ県の単一農場で生産されたカカオ豆を原料としたクーベルチュールです。パナマ北西は熱帯で肥沃な土壌、自然災害が少なく、カカオの生育に恵まれた環境ですが、生産量は少なく、「知る人ぞ知る」貴重なカカオでした。現在でも世界総生産量に対してパナマ産カカオは約0.025%の少なさです。その為、数あるクーベルチュールメーカーの中でもパナマ産を扱うのはショコラトリード・オペラ社が初めてです。



デルトラ70%

[商品コード] 1.5Kg / 638001116

繊細でバランスの取れた風味

ボカス・デルトロ産のカカオ豆は、その風味と香りを高めるために、焙煎温度を工夫しました。完成したこのクーベルチュールは甘すぎず、エレガントでカカオのエッジが効いた繊細なアロマをもち、バランスが取れています。



最初の印象 …… ほのかに甘く、ピリッとした味わい

中間的印象 …… バニラ、甘草、プラムのフレーバー

余韻 …… 口に残るほのかな余韻は、カカオのエッジの効いた風味を後押しする



Monthly Wine Selection 春の華やかロゼ特集

春の豊かな食材と合わせやすいロゼは前菜からメイン、デザートまでマッチする万能なワイン。アルカン取り扱いロゼの中から、造り手の個性が光るロゼワインとノンアルコール・ロゼをご紹介します。



メゾン・ミラボー
ラ・フォリスパルクリング ロゼ



750ml [商品コード] 07421100
ネグレット75%、コロンバル12%、シラー7%、グルナッシュ6%

華やかな南国の香りとエレガントな泡。

プロヴァンス発ロゼワインUK人気No.1※ワイナリー、メゾン・ミラボー。2010年の設立からわずか10年、現在では50カ国以上で販売され、世界で最も愛されるロゼブランドのひとつに急成長しました。ラ・フォリスは定番人気のスパークリング。シャルマ方式のきめ細やかな泡立ちで、フルーティーなアロマ華やかロゼです。
※UKロゼワイン輸入量NO.1(2021年7月-2022年7月実績/ニールソン社調べ)



メゾン・ミラボー
エトワール ロゼ



750ml [商品コード] 07420721
グルナッシュ70%、サンソー20%、シラー10%

幾層にも重なる香り ガストロノミックなロゼ。

メゾン・ミラボーを代表するガストロノミックの為のロゼ。プロヴァンスの中でも、厳しく土地を選び抜き、北向き石灰岩土壌に根を張る平均樹齢35年以上のブドウを使用。ライチや文旦、ほのかにオレンジピールや火打石等、幾層にも複雑で魅力的な香りが広がります。熟成のポテンシャルを秘めた品質はまさにガストロノミックに相応しいポテンシャルです。



シャトー・ダングレ
クラシック・ロゼ



750ml [商品コード] 07482721
ムールヴェードル40%、シラー30%、サンソー30%

シャトー・ラフィットで醸造長を務めたエリックが、ムールヴェードルの為に選んだ地、ラクラブ産ロゼ。

ラングドック地方で新しい呼称を獲得したAOPラクラブ。年間日照300日ながらも、ラングドックでは最も海に近い畑には海風が吹き抜け、平均気温は14度と特別な地、ラクラブ。ゆっくりと熟すムールヴェードルにぴったりな環境です。クラシック・ロゼはブドウ由来の力強さと土壌由来のミネラルと酸がバランスよく備わっています。



ル・プチ・ベレ ヴァージン・ロゼ
(ノンアルコール)



740ml [商品コード] 02880106
シラー、グルナッシュ、サンソー他

フランス国家最優秀ソムリエが造るAlc0.0%オルタナティブ・ワイン。

開発に5年以上も費やした、ル・プチ・ベレの独自製法。アルコール発酵させず自然素材をアッサンブラージュし造り出したガストロノミックな味わいは、MOFソムリエだからこそ成せる完成度の高さ。EUオーガニック認証も取得した、繊細ながらもバランスの備わった味わい。シトラスとピンクグレープフルーツの爽やかなアロマが広がります。

Monthly Seasonal Fish

プロを刺激する日本の食材



ヒゲタラ Snubnose brotula

正式名称はヨロイタチウオです。入荷量も入荷頻度も決して多くはありません。そして見た目も良いとは言えませんが非常に美味しい魚です。深海で海老やかニ、貝類等を食べて成長するので、身は旨味に富んでいます。おすすめの調理方はポワレで、身がふっくらと仕上がります。不定期な入荷ですので、入荷次第もしくは冷凍加工でのお届けになります。この機会に是非、お試しくださいませ。

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。
ヒゲタラは週に1~2回、入荷しています。
※ご注文は営業担当まで

News

メゾン・ミラボー、 「第10回サクラアワード2023」で 最高評価のダイヤモンドトロフィーを受賞



MAISON
MIRABEAU

メゾン・ミラボー クラシックロゼ2021

【商品コード】07420421

先日行われた「サクラアワード」でミラボーの「クラシックロゼ2021」が最高位の「ダイヤモンドトロフィー」を受賞し、高い評価を得ました。ドライピーチや熟したイチゴのノートが味わいの層を創り出しています。英国でNo.1のロゼワイン販売数を誇る【メゾン・ミラボー】※。この他「ラ・フォリ スパークリングロゼ」がゴールドメダルを受賞、「ミラボーXロゼ2021」はシルバーメダルを獲得しました。その他ブランドでも多数のサクラアワード受賞アイテムがありますのでお問い合わせください。

※UKロゼワイン輸入量NO.1
(2021年7月~2022年7月実績/ニールソン社調べ)

ホワイトアスパラ輸入開始

フランスでは今年2月に入っても気温が上がらず、アスパラの生育が遅れたため、アルカンでは当初の予定より半月遅らせ2月末から入荷を開始しました。まずは南仏プロヴァンス地方産を中心にスタートし、しだいに理想的な大き目サイズで収穫を迎えるロワール地方産も取り入れていく予定です。最小ロットは1kg~。受注発注商品ですのでご予約をお忘れなく。毎週火曜日午前中が締切りです!



ホワイト
アスパラガス

【商品コード】0503101



From France

アルカン パリオフィスより

SIRHA シラ国際外食産業見本市

パリからこんにちは。2023年がスタートしてすぐの1月に開かれたビッグイベントSIRHA (Salon International de la Restauration, de l'Hôtellerie et de l'Alimentation) がフランス・リヨンで1月19日から5日間、開催されました。SIRHAはフードサービス業界最大のイベントと評されています。大会の主催者が語るには、SIRHAは料理や食品を巡る経済的、そしてサステナビリティの重要な課題に取り組む、世界でもユニークなイベントです。今回の来場者は約21万人を数え、前回2019年の開催時から約1万人の増加を示しました。海外からの来場者も全体の14%に上り、食品業界の復興を感じられる展示会となりました。約4700の生産者やブランドが出展し、期間中は多数のイベントやカンファレンス、セミナーが開かれました。SIRHAフードフォーラムには60名以上のゲストが次々と訪れ、その中にはティエリー・マルクス、アラン・デュカス、マウロ・コラグレコなど、非常に影響力のあるシェフも顔を見せていました。現在、世界はとて不安定で複雑な状況にあります。エネルギーや原材料の高騰、人材確保の問題が続く中で、今回の展示とコンペは人々に希望と活力を与え、再開の喜びをかみしめる絶好の機会を提供しました。次回のSIRHAは2年後の予定です。今からとても楽しみです!



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。

arcane

株式会社アルカン

<https://www.arcane.co.jp/>

東京	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	大阪府大阪市北区錦町4-82	TEL 06-6242-7501
名古屋	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	福岡県春日市桜ヶ丘1-23-2	TEL 092-574-2270
沖縄	沖縄県那覇市松川783番地	TEL 050-5443-0669

「arcane NEWS」は本号を持って、休刊させていただきます。これまでご覧いただいた方、誌面にご協力いただいた方、多大なお力添えを賜り深く御礼申し上げます。