

Matière Première

私は今、他の誰もが到達することの出来ない味わいの領域にただ一人います。

フランス、スペインでの真のおいしさをもった素材探しは、

烈烈たる執念を持ってフランス的な味わいを追い求め続けてきた

私のパティスィエとしての必然の流れから生まれ出たものであり、それはまた、

私のパティスィエとしての人生の歴史の中のとても大事な流れの一つでした。

これらの秀逸な素材は私に味わいへの更なるインスピレーションを与え続けたのです。

本編は私の味わいと人生の歩みを記した叙事詩であり、

一つの小さな言葉までもが、全て私の筆によるものです。

私は今、これまで誰も到達しえなかった孤高の味わいの領域にいます。誰も私以上に真にフランス的で、真に美味しいお菓子を作ることはできません。いや、そんなことはないと言われるのなら、私はいつでも受けて立ちます。そして、イル・ブルー・シュル・ラ・セヌは店の前の看板に恥じることなく「日本で一番おいしいフランス菓子」と掲げてお客様を迎えています。そして多くのお客様やパティシエがフランスよりおいしいフランス菓子と言ってくださいます。

本当に美味しいフランス菓子を作るためには何が必要か。勿論、卓越した技術と舌、そして私の目にかなう素材です。

私にはこれまでの歩みの中で研ぎ澄ましてきた、他の誰にも触れることのできない味わいの感覚があります。私はお菓子作りのための素材を選ぶ時、フランス人や有名パティシエが推奨しているからといってそれを選ぶようならしないことはしません。誰もが凌ぐことのできない、この舌の感覚で素材を見極めます。私が選んだイル・ブルー・シュル・ラ・セヌの素材を知らずして能書きを語ってはいけません。私の選ぶ素材は間違いなく貴方が作るお菓子を他のどれよりもおいしくします。

実は1990年代の初めごろまでは私自身もまだ、国産の果物や乳製品などの産物がどうしようもない状態まで来ていることをほとんど理解していませんでした。しかし、フランスでの素材に対する記憶をもとに比較したとき、フランスから輸入されている食材の劣悪さはよく理解していました。主にフランスから輸入される菓子材料は、サプライヤーも初めのうちはフランスで流通させるものと同じ高品質なものを供給しますが、こちらの様子を見ながら少しずつ品質を落としてきます。そして最終的に「こいつらは何も分かりゃしない」と判断すると、フランス人もイタリア人も徹底してやりたい放題のことをやってきます。そしてほとんどの食材がどんどん、どうしようもない品質へと落ちていきます。オ・ド・ヴィ、リキュール、コニャック、カルバドス、チョコレート、パート・ド・マロン……。ほとんどが日本向けに作られた手抜き品の低品質のものなのです。

私は常々材料問屋さんや輸入業者の方々にこの事実を熱く伝えてきました。フランスからの製菓材料の品質の劣化が著しく、さらにそれは進行していることを、そして何とかこの状態を変えてほしいと頼んできました。しかし状況は少しも改善されません。日本に来るグラン・マルニエ、コワントローは薄っぺらなオレンジの香りの砂糖水のような劣悪極まりない品質です。日本人のセールスにこのことを言っても、「私はフランス人の言っていることを信じます」の一点張りでした。日本人の最前線の技術者の言うことをまったく相手にしません。青い目への劣等感。これはどうしようもありません。彼らは青い目を目の前にすると何も言えないのです。

「あなたたちがやってくれないのなら、俺は自分でやる」

それが捨て台詞でした。もうその言葉が吐かれれば、私はいつもの鉄砲玉です。何も目に入りません。いつもそのことばかりを考え始めます。

「こんな無謀な事を始めても絶対うまくいくわけがありませんから、輸入業務なんてやめましょう」

何度も周囲から言われました。でも鉄砲の引き金はひかれてしまったのです。

そして、偶然イル・ブルーの輸入業務に携わることになった当時の社員と2人でフランスのサプライヤーの元へ旅立ちました。最初に訪れたのはアルザス地方で蒸留酒オ・ド・ヴィを造っているルゴルさんのところと、ブルゴーニュ地方コート・ドールのジョアネさんのところでした。その後、少しずつ取引業者が増えていきました。もちろん輸入業務は甘いものではありません。それもまったく何もないところから始めるのですから、多少なりとも形がつくまでは本当に大きな不安の連続で、自分の馬鹿さ加減を心底呪いました。

こうして私共がまったく無の状態からヨーロッパの秀逸な素材を探し始めた1994年以降、フランス、スペインに度々足を運び、自分の足と舌で素材を見つけることに努めてきました。今考えても、会社はよくつぶれないで来れたなあと思いますし、もう二度とこんな大それたことは出来ません。でも未知の地を恐る恐る訪ね、多くの未知のものに出会い、驚き、打ちのめされ、感動もしました。普通では得ることのできない様々の経験が人生の後半の自分を形づくり、舌を研ぎ澄ませ、そして今のお菓子にも大きな力と幅を与えてくれたと思います。

もう、私たちはいくつかの浅はかな無知ゆえの思い込みは捨てなければなりません。フランスのものはすべて日本より卓越しているという思い込みもその一つです。フランスは既に大きく変質しました。パリの名店「パティスリー・ミエ」の元オーナー・シェフ、ドゥニ・リュッフェルを除いて、真にフランス的な多重性と多様性をもった料理やお菓子を作れるものはいません。ましてや日本の素材を深く理解できていないフランス人に、この日本で真に美味しい料理やお菓子を作ることは、もっと不可能なことなのです。そしてフランスやイタリアから輸入される素材にも、疑いの目を向けなければなりません。もう、自分の正しい目と舌で判断しなくては!!

多くのお菓子屋さんのお力添えのお蔭で自社輸入取扱商品もかなり豊富になりました。

私が集めてきた素材のほとんどは、私のお菓子作りの人生のすべての経験と知識、そして執念をもって現地に足を運び探したものであり、その味わいの豊かさは、正に抜きん出たものであると確信しています。



イル・ブルー・シュル・ラ・セヌ
弓田 亨

弓田亨プロフィール

- 1947年 福島県会津若松市生まれ
- 1970年 明治大学商学部卒業後、菓子業界へ
熊本「反後屋」入店。その後、東京「ブールミッシュ」にて工場長を務める
- 1978年 パリ「パティスリー・ミエ」にて研修
- 1979年 フランス菓子協会よりその研修内容に対し、銀メダルと賞状を授与される
帰国後、東京「青山フランセ」「フレンチ・パウンド・ハウス」にて工場長を務める
- 1983年 再度パリ「パティスリー・ミエ」にて研修
- 1985年 フランスと日本の素材と技術の違いについて著した
「Pâtisserie française その imagination I. 日本とフランスにおける素材と技術の違い」
を自費出版
- 1986年 自らの考える菓子を実際に食べてもらう場を作ろうと、
東京・代々木上原に「ラ・パティスリー イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ」開店
- 1989年 「嘘と迷信のないフランス菓子教室」開校
- 1994年 ヨーロッパの秀逸な素材での菓子作りをすべく輸入業務を開始
- 1995年 パティスリーと教室を代官山へ移転
同年、フランス菓子協会より技術と素材の開拓に対し、金メダルと賞状を授与される
- 2003年 東京・恵比寿に製菓材料店「エビスリー イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ」開店
- 2009年 教室のリニューアルに伴い、エビスリーを代官山へ移転（材料店は2019年に閉店、通販のみ対応）
- 2019年 パティスリーと教室をリニューアル

お菓子教室、フランス料理教室を開催する傍ら、日本の食材や料理からあまりにも栄養素がなくなっていることに危機感を抱き、「食の仁王」として日本人の心と身体を健康にしようと始めた「ごはんとおかずのルネサンスプロジェクト」活動を継続、その一環として「ルネサンスいりこサプリメント」を販売中



主な著書

※イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ出版

- 「Pâtisserie française その imagination I. 日本とフランスにおける素材と技術の違い」(1985年 自費出版)
- 「Pâtisserie française その imagination II. 私の imaginationの中のルセットウその(1)」(1986年 自費出版)
- 「暮らしの設計 200号 嘘と迷信のないフランス菓子」(1991年 中央公論社)
- 「少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第1巻～第3巻」(1992年)
- 「少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第4巻」(1996年)
- 「少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第5巻」(1997年)
- 「少量でおいしいフランス菓子のためのルセットウ 第6巻」(1998年)
- 「狂った食の実態を暴く 破滅の淵の裸の王様」(2001年 5月 文芸社)
- 【絶版】「弓田亨のフランス菓子」(2002年 10月 NHK出版)
- 「アルティザン・トレットウール 1～3巻」ドゥニ・リュッフエル著 弓田亨監修(2002年)
- 「Pâtisserie française その imagination I. 日本とフランスにおける素材と技術の違い」(2004年 10月再販)
- 「五感で創るフランス菓子」(2005年 10月)
- 「新シフォンケーキ 心躍るおいしさ」(共著)(2006年 4月)
- 「一人で学べる とびきりのおいしさのパバロアズ」(共著)(2006年 6月)
※ 1998年発売「本当においしいパバロアの作り方」増補改訂版
- 「一人で学べる 押しよせるおいしさのパイ」(共著)(2006年 10月)
※ 1999年発売「本当においしいパイの作り方」増補改訂版
- 「Les Desserts レストラン、ビストロ、カフェのデザート」(2007年 5月)
- 「Pâtisserie française その imagination final III. フランス菓子 その孤高の味わいの世界」(2008年 9月)
- 「失われし食と日本人の尊厳」(2009年 12月)
- 「新版ごはんとおかずのルネサンス基本編」発売(共著)(2010年 6月)
※ 2003年発売「ごはんとおかずのルネサンス」改訂新版
- 「ごはんとおかずのルネサンス 真実のおせち料理編」発売(共著)(2010年 11月)
※ 2005年発売「イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのおせち 38品」を改題・改訂
- 「ごはんとおかずのルネサンス 四季の息吹・今昔おかず編」発売(共著)(2011年 3月)
※ 2006年発売「ごはんとおかずのルネサンス 記憶の中の母の味」改題・改訂
- 「ごはんとおかずのルネサンス 心嬉しい炊き込みご飯と味噌汁編」発売(共著)(2011年 6月)
- 「Pâtisserie française その imagination II(新装版)」(2012年 1月)
- 「ルネサンスごはんは放射能にもたやすく負けない」(2012年 6月)
- 「贈られるお菓みに真実の幸せを添えたい」(DVD付)(2012年 11月)
- 「はじめてのルネサンスごはん おいしいおっばいと大人ごはんから取り分ける離乳食」(2014年 4月)
- 「イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌのお菓子教室」(2014年 8月 柴田書店)
- 「体がよみがえる家庭料理 ルネサンスごはん」(2015年 5月 祥伝社)
- 「感動の味わい 1 トゥレットウールと郷土料理編」ドゥニ・リュッフエル著(2015年 7月)
- 「感動の味わい 2 伝統的な前菜・魚料理・肉料理編」ドゥニ・リュッフエル著(2016年 7月)
- 「Les Desserts レストラン、ビストロ、カフェのデザート(新装版)」(2016年 9月)
- 「本当においしい生地の教科書」(2016年 12月 世界文化社)
- 「奇跡のワイン」～世界のワイン史上初の発想～(2018年 3月)

contents

- 2 弓田亨ごあいさつ
- 4 弓田亨プロフィール

7 Eau de vie et Liqueur 酒類

- 8 神様が力を与えて作らせた
ルゴルさんのオ・ド・ヴィとジョアナさんのリキュール

- 10 ルゴル社(オ・ド・ヴィ、リキュール)
- 12 ジョアナ社(リキュール)
- 13 テブノ社(マル酒)
- 14 サセベ社・ザ・ラムカンパニー
(オ・ド・ヴィ、スピリッツ)

15 Amandes et Noix アーモンド、ナッツ類

- 16 豊穣の極み。
私の感覚を圧倒するレリダのアーモンド

- 18 スペイン産アーモンド
- 19 セルノ社(ヘーゼルナッツ、くるみ)
- 20 イル・ブルーオリジナル商品
(マジパンローマッセ、ローストペースト)

- 21 スペイン産アーモンド、ヘーゼルナッツを使い、
弓田亨の菓子作りのイメージをもとに独自加工

22 Chocolat チョコレート

- 23 日本のパティスリエは
チョコレートの味なんか分からない

- 25 ベック社(チョコレート、ココア、プラリネ)

29 Purée ピューレ

- 30 力強い味わいの冷蔵フルーツピューレ

- 31 ラビフリュイ社(冷蔵フルーツピューレ)

33 Essence エッセンス、香料

- 34 香りは味わいの最も大事な要素

- 36 セバロム社
(バニラ棒、バニラエッセンス、シュクル・パニエ、
コーヒーエッセンス、安定剤他)

38 Fruits secs ドライフルーツ

- 39 肥沃なヨーロッパの大地の恵みがはぐくんだドライ
フルーツで、日本の素材に欠けているものを補う

- 41 ナッツランド社(ドライポワール)、
ハザル社(サルタナレーズン、ドライイチジク、
ドライアブリコット)

42 Marrons マロン

- 43 本当においしい栗を探して辿りついた、
圧倒される味わいのスペイン、ガリシア地方の栗

- 44 ホセ・ボサダ社
(マロンシロップ漬け、パート・ド・マロン、
クレーム・ド・マロン)

45 Miel 蜂蜜

- 46 南仏プロヴァンスの恵み、
オージェさんの蜂蜜のおいしさ

- 47 オージェ社(天然蜂蜜)

48 etc. その他の直輸入品

- 49 スペインの大地の豊かな栄養素が
日本の乏しい食材をさらに豊かにする

- 51 ヴェア社(オリーブオイル、赤ワインビネガー、
シェリー酒ビネガー)
- 52 レジレ社(ミルクパウダー)

53 奇跡のワイン

57 国内材料、器具、出版

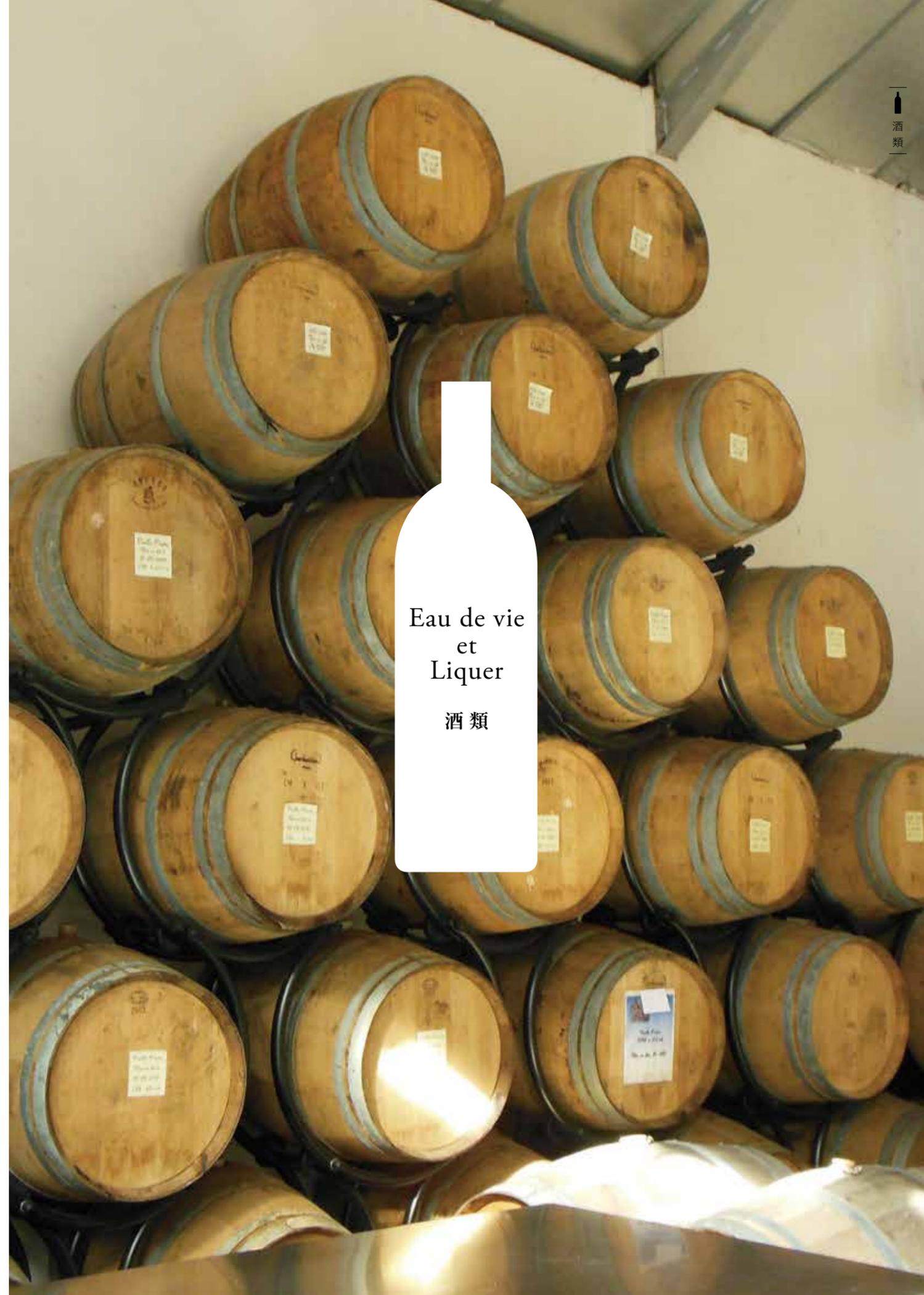
- 58 お菓子作りに必要な直輸入以外の製菓材料
- 60 お菓子作りに必要な器具
- 64 値千金の本作り
イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画の出版物

67 IL PLEUT SUR LA SEINE

70 ご注文方法について、お届け方法・送料について

71 支払方法について、返品・交換について

- 配送温度帯 *印・・・4月～10月のみチルド便
☆印・・・通年チルド便
★印・・・通年冷凍便(ヤマト別送)
無印・・・通年普通便
*☆は冷蔵庫、★は冷凍庫、その他は冷暗所保存
開封後はお早めにご使用ください



神様が力を与えて作らせた ルゴルさんのオ・ド・ヴィとジョアネさんのリキュール

オ・ド・ヴィ、 リキュールを加えることの意味

これまで折に触れて、日本で生産される素材は味わいも薄く、また不自然な味わいのものが少なくないことを述べてきました。

どうしても日本で手に入る素材では、主題となる素材の印象を弱めるように働いてしまいます。

例えばフランボワーズのムースを作る場合です。日本の卵は味わいが希薄であると同時に、飼料に加えられている鱈の魚粉の臭いが、フランボワーズの味わいや香りを弱く濁ったものにしてしまいます。

また日本の生クリームには、素材の特性を助けるカラッと温かい味わいがないので、フランボワーズの果汁と混ぜるとやはりかなり印象が消されてしまいます。

そこで、主にフルーツの味わいそのものが生きているリキュールは味わいのために、オ・ド・ヴィは香りを印象的にするために加えて、全体のフランボワーズのイメージを高めてやらないと、食べる人の心を動かすおいしさは作り出せません。

フランスから比べれば、はるかに素材の品質がよくないこの日本では、よいフランボワーズのビュールとともに、秀逸なりキュール、オ・ド・ヴィが必要なのです。

ルゴルさんのオ・ド・ヴィ、ジョアネさんのリキュールは、秀逸の極みであり、私のお菓子作りには、この二つの素材を欠くことは出来ません。

フランス・アルザス地方の ルゴルさんのオ・ド・ヴィ

オ・ド・ヴィ(フルーツブランデー)は、糖分と旨味を十分に含んだフルーツをアルコール発酵させ、これを蒸留

してステンレスのタンクで熟成させたものです。オ・ド・ヴィの命は、その香りの豊かさ、表情、後を引く長い香りがすべてです。

私どもでは製菓用としては最良かつ値段も手ごろな3年ものを仕入れています。

アルザス地方はさくらんぼやすもなどをはじめとしたさまざまな本当においしい、深い味わいのフルーツが生産されています。仕込みはそれぞれのフルーツの収穫時に行われます。もちろん、このオ・ド・ヴィもフルーツの出来具合が味わいの豊かさにかかっています。ルゴルさんのフルーツを選ぶ目は厳しく、けっして少しの妥協も許しません。例えばキルシュの仕込みでは、トラックで運ばれてきた大量のさくらんぼを長さ5m、直径3mほどの発酵槽にポンプで吸い上げます。ホースを通る時に自動的にさくらんぼは砕かれます。あとの発酵は、ルゴルさんの目と鼻、まさに熟練の感覚で管理されていきます。毎日発酵槽の上の50cmほどの穴から長い棒でかき混ぜ、酸素を入れ、自分の目と鼻で最良の状態に発酵を導きます。

その品質は、キルシュ、ミラベル(フランス産辛口ブランデー)などを頂点とし、国際品評会で毎年のように金賞、銀賞の高い評価を得ています。

それは人の手だけで作られたとは到底思えない、神の手を借りた恵みの味です。

口に含み、軽く口を動かし、喉へゆっくりと送ります。そしてゆっくりと鼻孔へ息を流します。香りが、艶やかに、きらきらとゆらめきながら、決して途切れることなく頭を突き抜けます。私はいつも思います。

「まさにこれは神様の息吹なのだ」と。

こんな素晴らしすぎる素材で、この日本でお菓子を作ることの、自分の人生の運の良さを感じてしまいます。凄すぎるオ・ド・ヴィ、これ以外に言葉はありません。

皆様もよく知っておられるルレ・デセルの会員の多くも、



ルゴルさんのオ・ド・ヴィを使っています。

しかしほとんどの日本のパティスィエは、このルゴルさんのリズム感のある繊細でありながら力強い香りの広がりを過度にアグレッシブなものとしか感じられないのです。これは悲しいことです。私は誰よりも旨いお菓子を作れる自信があります。でもこれらのオ・ド・ヴィやリキュールがなければ菓子作りはより難しく、技術は複雑になってしまいます。

ブルゴーニュ地方コート・ドール(黄金の丘) 私のリキュールへのイメージを まったく変えたジョアネさんのリキュール

リキュールはぶどう酒を蒸留して得た90度のアルコールにフルーツを2~3ヶ月漬けてから軽く攪拌し、カシスなどは皮を漉して砂糖を加え、瓶に詰めたものです。これは、そのままあるいはその産地の発泡酒であるクレマンや白ワインで割って食前酒として飲まれます。リキュールの良し悪しは、まさに果物次第なのです。フランス、ブルゴーニュ地方のジョアネさんの畑には、今でも大小の化石が簡単に見つかります。たまに降る雨がこの化石を微量ずつ溶かし、畑の土に豊かなミネラルを補給し続けているために、信じられぬほどの深い力に満ちた味わいのカシスやフランボワーズが収穫されるのです。そして、このカシスとフランボワーズの香りには、この化石がもつ共通の懐かしさに満ちた蒼くさい匂いがあります。

そして、少量を正に手作りで作っています。多くのフランス人でさえ、この秀逸なりキュールの存在を知りません。正にブルゴーニュ地方でも知る人ぞ知る、筆舌に尽くしがたい味わいをもったリキュールなのです。

一口、口にふくめば、豊穣の極み、コート・ドールの地

にふっと降り立ったような、静かで新鮮な覚醒、蒼い想いにふとふるえるのです。何故か、私の命の源に辿りついたような懐かしく優しいおいしさなのです。

日本に輸入されている大量生産の、混ぜ物の多い他のリキュールとは一緒にしないでください。比べてみれば、誰もが分かる歴然とした味わいの差があります。こんなに素晴らしいカシスやフランボワーズ、そしてそれらから作られるリキュールは、決して人の手だけで出来たものではありません。ルゴルさんのオ・ド・ヴィ同様、神様の力を借りなければ出来ないと私に思わせてしまいます。

ブルゴーニュの農民は純朴です。昔ながらの作り方で、今も寸分の違いもなく作り続けられています。ジョアネさんのリキュールは、そのまま飲んでもとにかく旨すぎる。私にとってはまさに夢見心地です。これらのリキュールを使えば、お菓子は艶やかな、深いおいしさを作りだしてくれます。

食前酒として、よく冷やして少量をそのまま飲んでもとにかくおいしい。

軽めのブルゴーニュの白ワインや発泡酒で割って飲めばもう食事の初めから夢見心地に包まれます。一杯のリキュールがこんなにも楽しいディナーを作りだしてくれる。信じられません。一杯の食前酒、心は軽くあのコート・ドールの丘の上に舞い上がります。

※ 2013年から皆様にお届けしている、フランスと同じ味わいのワインを日本でお楽しみいただける“奇跡のワイン”。ブルゴーニュの白ワインやクレマン(発泡ワイン)をジョアネさんのリキュールで割れば、もう心は懐かしい嬉しさに震えます。(→ P53をご参照ください)



ルゴル社 Distillerie Artisanale A.LEGOLL

フランス、アルザス



○オ・ド・ヴィ＝ブランデーはフルーツの糖分をアルコール発酵させ蒸留したものです。オランジュ 40° はアルコール発酵はされず、シンプルにビターオレンジの皮を漬け込んだものを蒸留したものでオ・ド・ヴィではなくリキュールです。



アルザス地方ヴィレ渓谷にあり、様々な蒸留酒を作っています。社名にアルティザナル（職人の）とあるように、ルネ・ルゴル氏の職人氣質による細やかな蒸留技術にはゆるぎのない定評があります。また、アルザスは滋味豊かな本当においしいフルーツが生産されており、収穫したばかりの新鮮そのもののフルーツを厳選して各種フルーツブランデーを生産、熟成させています。ルゴル氏の作るブランデーはパリ農業展等で金賞・銀賞を数多く受賞しています。



オランジュ 60° オ・ド・ヴィ(アルコール度数 60°)

カラカラに干したイスラエル産のビター・オレンジの皮をアルコールに長時間漬けて、香りに移し、2度蒸留し、長期間の熟成にも耐えられるようにアルコール度数を70°にして熟成させたものです。自然で暖かいオレンジの香りは、今まで輸入されるリキュールでは得られなかった深い味わいを作り出します。誰もが知っている C社と G社のオレンジのリキュール、フランスで売られているものと日本に輸入されているものを比べてみてください。誰もがあまりの違いに絶句するでしょう。日本で手にする低劣な品質のオレンジのリキュールに何度絶望的になったか知れません。しかしルゴルさんのものは途切れることのない幅のある揺らめくような香りを持っています。お菓子に加えれば他の素材に負けることなく、暖かくふくやかなオレンジの香りを与えます。お菓子の味わいがパツときらめくのです。アルコール度数 60° は甘味の残らない、製菓用に作られたものです。アルコール度数 40° のオレンジリキュールはクレームに加えると甘さを強く感じすぎることがあるので、甘味が残らない 60° のものはお菓子にとっても使いやすいです。

コード	内容量	配送温度
O001	700ml	*



オランジュ 40° リキュール(アルコール度数 40°)

甘味を加えられていて、食前酒としても製菓用としても使えます。一般的にオレンジキュラソーはグラン・マルニエやコアントローで知られています。ルゴルさんが作るものは心が揺さぶられる香りに満ち溢れています。

コード	内容量	配送温度
L006	700ml	*
YL006M	30ml	*



キルシュ オ・ド・ヴィ(アルコール度数 45°)

フランスの黒さくらんぼは日本のものから比べれば正に天と地ほどの差がありません。マルシェで買った 500gのスリーズも、あんまり旨すぎでいつの間にか一人で食べてしまいます。その中でもルゴルさんの目になかったさくらんぼだけが使われます。これを発酵させ、2度蒸留しアルコール 70° にして熟成させたもので、出荷の時にアルザスのミネラルウォーターを加え、45° にアルコール度数を下げて瓶詰めします。ルゴル社の数々のオ・ド・ヴィの中でもキルシュは極めつけのものです。信じられないほどの明るく楽しい香りには、脳天を突き抜けるゆらめきと、春のリズム感があります。正にルゴル氏と神様の手で作り上げられたとしか思えない、私にとっては正に奇跡の味わいなのです。そのままお菓子にのりうつつり、お菓子の表情は一変し、食べる人の心にときめきを与えます。

コード	内容量	配送温度
O003	700ml	*
YO003M	30ml	*



フランボワーズ オ・ド・ヴィ(アルコール度数 45°)

フルーツのアルコール発酵は果汁に含まれる糖分を発酵させて作られます。フランボワーズは他のフルーツに比べると糖度が少し低いので、砂糖を加えて発酵が行われます。フランボワーズが持つ深く長い、妖艶な香り、味わいをいかに鮮やかに蒸留後に残すかが品質の良しあしとなります。ルゴルさんにとっての最も大事な発酵の状態の判断は常にその時々「匂い」なのです。この匂いによって様々な要素を調整し、香り高いブランデーを作り上げるのです。正に経験の積み重ねと彼の仕事への熱情によって得られた、とても繊細な感覚が作り上げる味わいです。お菓子に加えることによって私のフランボワーズへの鮮烈なイメージは常にお菓子の中に実現されるのです。

コード	内容量	配送温度
O005	700ml	*
YO005M	30ml	*



ポワール・ウィリアム オ・ド・ヴィ(アルコール度数 43°)

アルザスは洋梨(ポワール)の産地で、ウィリアム種という品種で作られたお酒です。ルゴル氏のブランデーは深く長い香りと共に、その味わい、香りの太さがあります。少し朴訥さを感じさせる懐かしい香りは、口中に、私の感覚に広がり、何故かほっとした安らぎを与えてくれます。洋梨は淡い味わいの果実です。どうしても他の素材に埋もれがちになってしまいます。でも洋梨のブランデーを加えればはっきりと洋梨の目鼻立ちが現れます。印象的な洋梨の味わいが生まれます。ブランデーグラスに少し注ぎ、手で温めながらゆっくり飲むポワールの食後酒、私はとても大好きです。楽しいディナーの嬉しい思いを最後にもっと大きなものに膨らませてくれます。

コード	内容量	配送温度
O006	700ml	*
YO006M	30ml	*



ダーク・ラム オ・ド・ヴィ(アルコール度数 54°)

砂糖きびをつぶして得られる黒糖の素、ドロドロの黒い含蜜糖をアルコール発酵させて作ります。発酵したものを 2度蒸留させ、これを 2年ほど熟成のために寝かせます。この時、ステンレスのタンクに入れて熟成させれば、色は白いまま、香りや味わいは鋭さを持って深くなります。樽に入れて寝かせれば、木から溶け出る成分が琥珀色を作り上げます。ルゴルさんのラム酒は暖かく柔らかく深い味わいと香りに溢れています。全体の味わいにしっかり厚みがあるために他の素材の味わいに埋れてしまうことはありません。

コード	内容量	配送温度
O008	700ml	*
YO008M	30ml	*

ジョアネ社 Jean-Baptiste JOANNET, Gilles JOANNET

フランス、ブルゴーニュ

ブルゴーニュ地方、コート・ドールの豊かな土に育まれたフルーツで手作りされたリキュールです。ジョアネさんの奥さんは、ジョアネさんが作るカシスやフランボワーズのリキュールをブルゴーニュのクレマン(スパークリングワイン)で割って飲むのが一番好きだと言います。確かに夢見心地の旨さです。



フランボワーズ・リキュール(アルコール度数 18°)

ジョアネさんが栽培するジョルジュ・ロイド種のフランボワーズ(ラズベリー)は、正にコート・ドールの恵みそのものです。ジョルジュ・ロイド種はとても優しい表情を持ったフランボワーズです。その深く優しい味わいが決して他では味わうことの出来ない、正に夢見心地の、清楚な味わいを作り上げます。リキュールも出来上がり、瓶詰めしてから新鮮度がとても大事です。新しいほどフルーツの新鮮な表情が楽しめます。このフランボワーズとカシスのリキュールを初めて口にした時は、私も全くそうでしたが、どんなパティスリエもソムリエも、それまで経験のないあまりの旨さに誰もが絶句してしまいます。あまりに旨く、あまりに幸せなりキュールとしか言いようがありません。注文ごとに冷凍保存してある果実を潰けて製造しているためとても新鮮です。

様々なメーカーのリキュールがありますが、これほどにお菓子に華のあるフランボワーズを与えてくれるリキュールは知りません。

コード	内容量	配送温度
L001	1000ml	*
YL001M	100g	*



フレーズ・リキュール(アルコール度数 18°)

マラ・デ・ポワという苺の中でも最も味わいのしっかりした品種で作ります。自然で新鮮なしっかりとした厚みのある香り、豊かな味わいが私の感覚を本当に幸せにしてくれます。ジョアネさんのリキュールはお菓子に優しく素朴な、可憐な苺をたやすくしっかりと作りだしてくれます。私にとっては、とてもいとおしい味わいなんです。このリキュールを使えば日本のほけた苺の表情も本当にあでやかに蘇ります。また、深く豊かで繊細な味わいの中に、正に自然の力強さを称えたあまりにも秀逸な苺のリキュールです。

コード	内容量	配送温度
L002	1000ml	*
YL002M	100g	*



カシス・リキュール(アルコール度数 16°)

私がこのカシスのリキュールを初めて口にした時、心は私の知らぬ空間にサッと飛んだのです。何か私の存在を超えたところにある味わいでした。ジョアネさんが栽培するカシスは、たまに降る雨が化石を溶かして補給する豊かなミネラルに支えられた深い味わいを持ち、一度口に含めば身体感覚がざわっとそばだつを感じます。これも正しく奇跡の素材です。凄すぎるのです。私にとってのカシスは、何か自分の心の裏を覗き見るような思いを抱かせる切ない素材なのです。

このリキュールは私の心の深淵に益々はかり知れない深さを見せるのです。

コード	内容量	配送温度
L003	1000ml	*
YL003M	100g	*

※ 100gサイズは弊社での量り売りとなります



アプリコット・リキュール(アルコール度数 18°)

一口、口に含むとあつたかーい、懐かしくここにしみる、とても愛らしい杏です。本当に心にじっくりと染み渡ります。でもちょっとやるせない表情も見せます。何も加えずに、ちょっと口に含みます。心がポツと嬉しく染まります。コート・ドールの土と太陽の恵みがトロッと溶け込んでいるのです。

杏のお菓子にはもちろん欠かせません。杏としての香りは強くないのですが、舌に杏を強く感じさせ、本当に豊かな杏を作り上げます。

コード	内容量	配送温度
L005	700ml	*
YL005M	100g	*

テブノ社 DOMAINE THÉVENOT-LE BRUN&FILS

フランス、ブルゴーニュ



フィース・ド・ブルゴーニュ マール酒(アルコール度数 44°)

収穫したぶどうをつぶして発酵させます。そしてこれを搾ると、水に浸かった干しぶどうのような搾り粕が残ります。この中で酵母菌はまだ生きています。これにその土地のミネラルウォーターと砂糖を加えもう一度アルコール発酵させ、これを蒸留して熟成させたものです。フランスではアルザスのみが蒸留後ステンレスのタンクで熟成させます。その他は全て木樽に詰めて熟成させ、瓶詰めしてさらに熟成させます。

アルザスのものは透明ですが、樽で熟成をさせたものは木の成分が溶け込み、琥珀色を生み出します。

香りが素晴らしく、長いびのある心を包み込むような味わいです。パッションフルーツやカシス等長く深い香りを持つ果汁のお菓子に、他の酒や香料と併用することで、お菓子の中心となる素材の香りに余韻を与えてくれます。本当に印象的なカシスやパッションフルーツを演出してくれます。

私の様々なフルーツのイメージにはテブノ社のマール酒が不可欠です。

コード	内容量	配送温度
O004	700ml	*
YO004M	100g	*

サセベ社 SACB

フランス、ノルマンディ

※ 100gサイズは弊社での量り売りとなります



カルバドス・フカール オ・ド・ヴィ(アルコール度数 40°)

カルバドスはりんごを発酵、蒸留し、樽熟成後ビン詰めして長期間熟成させます。フランスでは食生活の習慣が変わったことや飲酒運転の取り締まりが厳しくなり、食後酒としてブランデーを飲むことが極めて少なくなり、製造しているところは数社と激減してきました。日本に輸入されているものは日本向けの手抜きのものばかりです。キャラメルで色を付けた、香りの浅いものばかり。とても使えたものではありません。

サセベ社のものは従来と同じ作り方によるもので、しっかりとした存在感とピロロド感のある舌触り、香りは十分にふくよかに長く、力と厚みのある味わいです。他の素材と混ぜ合わせても香りと味は埋れることなく、しっかりと印象的にりんごのイメージを支えてくれます。

コード	内容量	配送温度
O011	700ml	*
YO011M	100g	*

ザ・ラムカンパニー THE RUM COMPANY LTD.

ジャマイカ、キングストン



J.B. ホワイト・ラム スピリッツ(アルコール度数 63°)

ジャマイカ産の砂糖きびを発酵、蒸留し、ステンレスのタンクで熟成させたものです。清たく芯のある深い香りがとても印象的です。果物を使ったムース等に入れると、口にお菓子が入る前にツンとした爽やかな香りを漂わせ果物の新鮮な感じを与えてくれます。特にパッションフルーツ、マンゴーなどの南国のフルーツには、このホワイトラムの役割は欠かせません。例えばパッションフルーツのパバロアに、このホワイトラムとマール酒、そしてバニラエッセンスを加えます。口に入れる前のツンとしたラムの香り、口に入れてからのバニラの香り、飲み下してからのマール酒の香り、三つの香りが心にしむ印象的なパッションフルーツのイメージが実現され、食べる人に嬉しさと幸せを感じさせます。J.B.とはジャマイカ・ブレンドの略です。



コード	内容量	配送温度
O007	750ml	*
YO007M	100g	*



ナッツ

豊穡の極み。私の感覚を圧倒するレリダのアーモンド

スペインで学んだ、 ゆたかなミネラルを含む大地の恵み

私の素材探しは、まずフランスから始まりました。もちろんフランスの地は豊かで、それぞれの土地に心と身体を包み込むおいしさをたたえたさまざまな産物があります。しかしアーモンドを得るために初めてスペインのカタルーニャ地方、内陸の地レリダを訪れた時は衝撃でした。すべての食べ物に圧倒され続けました。ただ、とてもおいしいではありません。熱を持った力に溢れたおいしさなのです。新鮮なオレンジ、エスカルゴ、ワイン、スペイン版プリンともいべきクレーム・カタラン…。口に運ぶにつれ、自己のあらゆる感覚が力に揺さぶられるようなおいしさでした。クレーム・カタランなどは、世の中にこんなにおいしいものがあるんだなあと、それを食べている自分に、言いようのない幸せな気持ちを持ったことを覚えています。

スペインの全ての土が今も豊かなミネラルを含んでいる。これが初めてのスペインの旅の印象でした。そして陸から下る豊かな栄養素を含んだ雨水は海を潤すのです。海は陸によって生かされています。“陸は海のかげがえのない母なのだ”ということ学んだ旅でもありました。

そのスペインの土地の中でもカタルーニャの内陸の地レリダには、さらに豊かなミネラルが含まれていたのです。現在スペインには100種類以上のアーモンド種が栽培されていますが、なかでも品質の高いアーモンドとして知られるマルコナ種、ラリゲータ種、バレンシア種などが日本に輸入され、製菓業界で幅広く使用されています。例えばマルコナ種をはじめ、どの品種においても

栽培される地域や土壌によって、品質や風味の良し悪しは変わってきます。年間の降雨量が多い海側の地域やマヨルカ島や海寄りのバルセローナ、アリカンテなどは地中のミネラルが雨水によって常に流され続けており、土中のミネラルは希薄になって、十分なミネラルを摂り入れることが出来ず、アーモンドの味わいも弱くなります。

その一方、レリダではもともと土中に豊かなミネラルを含み、雨もたまにしか降らず、ミネラルも流されることなく温存されているのです。アーモンドやオリーブの木は水分を求めて地中深く根を張り、より豊かなミネラルを吸い上げ、スペインの中でも最上の味わいを作り上げます。同じスペインでも、雨の多い海寄りの地域で収穫されたものに関しては、アーモンドの実そのものに栄養分が蓄積出来ず、味わいが一段乏しいものになります。

私の執念が実らせた、 スペイン産アーモンドの輸入

今では普通に輸入されているスペイン産アーモンドですが、今から20年近く前まではスペイン産のアーモンドは青酸が大量に含まれているという根拠のない理由によって輸入が認められていませんでした。

スペイン産の本当に旨いアーモンドをどんなことがあっても使いたいという執念のもとに、その輸入を初めて可能にしたのは、紛れもなく私です。

2000年ごろ、スペイン各地からアーモンドのサンプルを取り寄せ、5ヶ月間ほどローストして食べたり、ダックワーズやビスキュイ・アマンドを何度も焼くなどして、

アーモンドの味わいを比べました。すべてにおいてマルコナ種アーモンドが、群を抜く、深い印象的な味わいを示してくれました。雨が少なく土により豊かなミネラルが温存されている内陸の地のカタルーニャ地方レリダのアーモンドが一番旨いことは当然だったのです。そしてこのアーモンドを取り寄せることにしました。これは後から分かったことですが、こんなに味わい豊かなスペイン産のアーモンドをぜひ日本でも使ってみたくと私に思わせた、ドゥニさんが「パティスリー・ミエ」で使っていたアーモンドも、偶然ではありますが、同じ会社のものだったのです。私の選択は正しかったと確信することが出来ました。

フィナンシエ、ビスキュイ、ブラン・マンジェ、その他さまざまなアーモンドを使ったお菓子のおいしさが、今までとはまったく変わり、さらに、おいしくなりました。

マルコナ種のアーモンドの魅力は、 他の素材の味わいをも引き立てる統合力

スペイン産のマルコナ種はビター香は少なく、しかし他の全ての味わいの要素を備えた、豊穡極まりない、私が世界で一番おいしいと思うアーモンドです。とにかくこのアーモンドを加えると全てのビスキュイ、ジェノワーズ、ダックワーズ、マカロンの味わいが温かく、温かく、力を持った存在に変わります。このアーモンドの柔らかな統合力が、他の素材の味わいをも引き立ててくれます。ここが凄い。細かい神経質な技術はいりません。とにかく今のアーモンドから、このスペイン産マルコナ種のアーモンドに変えてみてください。全てのものが朗らかな味わいに大変身してしまいます。

日本の味わいの濁った素材に 少しも埋れないよう、 アーモンドパウダーも独自にブレンド

アーモンドパウダーは、マルコナ種のアーモンドの豊かさに個性的な味わいを与えるため、ラリゲータ種とバレンシア種を独自のブレンドで配合しています。これにより、味わいが濁った日本産の素材と合わさっても少しも埋もれず、さらに豊かさと力強さを加えてくれます。クレーム・ダイヤモンド(アーモンドクリーム)、ビスキュイ、マカロンなどがとにかくとても旨くなってしまいました。色素を使わず一つ一つ生地の味わいを変えて作り上げた、イル・ブルー・シュル・ラ・セヌのオリジナル本道の「30種のマカロン」にしてもこのアーモンドパウダーがあればこそできた一品です。そして私の人生の誇りである、食べる人の心をあまりの豊穡さで圧倒する「ガトー・バスク」もこのアーモンドパウダーがあつて可能になりました。私の舌と五感にしっかりと温かく、ゆるぎなく語りかける。それがこのアーモンドパウダーです。粗挽きと細挽きがあり、人によっては口に入れても粒をほとんど感じない細挽きを希望される方がおられますが、私は粗挽きしか使いません。少しの粒々で歯ざわりも楽しく、味わいもそれぞれが混ざりすぎず、立体感のある味わいに仕上がります。

国内で流通しているアーモンドのほとんどが常温にて日本まで運ばれてきますが、弊社ではリファーマン(低温輸送)での輸入を徹底しております



スペイン、カタルーニャ



マルコナアーモンド

世界最高品質のスペイン産の中でも、特に優れた味わいを持つマルコナ種のアーモンドは、焼き上がりの際の色づきが豊かで、味もしっかりと際立ちます。
※すべて生のため、ローストなど加工処理が必要です。



マルコナアーモンド 皮むき

スペイン産マルコナアーモンド皮むきの状態。マルコナ種は形状が丸粒なのが特徴です。油脂分を多く含み、味わい、香りが非常に豊かなため、お菓子の味わいが長続きます。

コード	内容量	配送温度
A002	1kg	*
YA002M	100g	*



マルコナアーモンド 皮付き

スペイン産マルコナアーモンド皮付きの状態。経過変化も受けにくく、氷温近くでよい状態のまま保存出来ます。

コード	内容量	配送温度
A003	1kg	*
YA003M	100g	*



アーモンドパウダー マルコナ <粗挽き><細挽き>

スペイン産マルコナアーモンドを酸化による味わいの損失を防ぐため、国内で独自に挽いています。挽き方は粗めの方が、他の素材と混ざりすぎず、味わいも香りも素晴らしく仕上がります。

粗挽き		
コード	内容量	配送温度
A005	2kg	*

細挽き		
コード	内容量	配送温度
A004	2kg	*



アーモンドパウダー ブレンド <粗挽き><細挽き>

スペイン産アーモンドのマルコナ種・バレンシア種・ラリゲータ種をブレンドし、国内にて粗挽き加工したアーモンドパウダー。ブレンド粗挽きのみ小分け 200gがございます

粗挽き		
コード	内容量	配送温度
A017	2kg	*
YA005M	200g	*

細挽き		
コード	内容量	配送温度
A026	2kg	*



マルコナアーモンド スライス

スペイン産マルコナアーモンド皮むきをスライスしたものです。

コード	内容量	配送温度
A006	1kg	*
YA006M	100g	*



マルコナアーモンド スリバード

スペイン産マルコナアーモンド皮むきを縦6つ割にしたもの。

コード	内容量	配送温度
A007	1kg	*
YA007M	100g	*



アーモンド ダイス

スペイン産アーモンド皮むきを16分割にしたもの。刻みアーモンド。お菓子はもちろんルネサンスごはんにも。

コード	内容量	配送温度
A012	1kg	*
YA012M	100g	*

セルノ社 CERNO

フランス、セナック



フランス産ヘーゼルナッツ

フランス産ヘーゼルナッツ(皮付き)。小粒ですが豊かな香りと味わいがあります。

有無を言わせぬ強い意志が私の心の中に押し入ろうとするような、命が必要としている全てのものが隙間のないほどに詰められている、あまりにも濃密な味わいなのです。

もちろんお菓子に使えるお菓子の印象と迫力が全く異なります。これも一度使えば他の産地のものは使えません。たったひとつのナッツでお菓子の全体の味わいが驚くほど変わってしまうのは大きな驚きです。

コード	内容量	配送温度
A062	1kg	*
YA062M	100g	*



ヘーゼルナッツパウダー

フランス産ヘーゼルナッツを皮付きのまま粉末(パウダー)状にしたもの。

コード	内容量	配送温度
A064	1kg	*
YA064M	100g	*



フランス産クルミ<ブローケン>

フランス・ペリゴール地方は胡桃の一大生産地です。優しくふっくらとした味わいがとても懐かしく思えます。日本の胡桃は仁を包む薄皮が淡く厚いため、軽くローストして皮を取りますが、この胡桃は肉厚で渋皮が薄いため皮を取り除く必要はありません。素直で優しい味わいは様々のお菓子に自然で豊かなホッとする印象をしっかりと作り出します。

例えば、くるみとヌガーで作るスイスの伝統菓子「アンガディーネ」。これをアメリカ産や国産のくるみで作っても、生クリームが入ったヌガーの味わいと一体感は少しも生まれません。ヌガーの滋味溢れる味わいに、味の乏しいこれらのくるみは負けてしまうのです。何となくさびしい味わいになってしまいます。ところがフランス産のくるみで作ると、くるみの暖かくふっくらとした舌の全ての部分に感じる力のある味わいがヌガーの味わいと混然一体となり、それぞれの味わいを高め合います。んー、本当に口中に旨さが溢れるんです。何故かとても懐かしく、幸せな旨さなんです。

コード	内容量	配送温度
A008	1kg	*
YA008M	100g	*

イル・ブルー オリジナル商品 (国内加工)

※アーモンドの油分が分離してしまうため冷凍不可です



マジパンローマッセ

マルコナ種、ラリゲータ種、バレンシア種の3種類のスペイン産アーモンドをイル・ブルー独自の配合でブレンドし、国内で加工しました。アーモンド2：砂糖1

コード	内容量	配送温度
A018	1kg	*
YA018M	100g	*



アーモンドローストペースト

薄皮がついたスペイン産アーモンド100%のみをロースト。無加糖。しっかりとした強い味わいが特徴です。

コード	内容量	配送温度
A010	1kg	*
YA010M	180g	*



ヘーゼルナッツローストペースト

薄皮がついたフランス産ヘーゼルナッツ100%のみをロースト。無加糖。

コード	内容量	配送温度
A063	1kg	*
YA063M	180g	*

スペイン産アーモンド、ヘーゼルナッツを使い、弓田亨の菓子作りのイメージをもとに独自加工

ビスキュイが見違えるほどおいしくなる イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌの マジパンローマッセ

マジパンは用途が少なく、ビスキュイ・オザマンド、ビスキュイ・オ・ザマンド・ショコラ、そしてこれの変形のビスキュイとフル・ポッシュくらいなものです。

でもビスキュイは生地の基本中の基本であり、このビスキュイの出来、不出来が店の売上を左右すると言っても過言ではありません。

スペインのアーモンドについては先に詳しく述べましたが、アーモンドの一粒一粒に含まれるミネラル、ビタミン、タンパク質、脂肪分など身体の中の細胞にとって必要な栄養素は十分すぎるほど濃密に含まれています。ビスキュイだけでも本当においしいおやつになってしまいます。ビスキュイ・オザマンドは私共でも様々のお菓子に使われます。とにかくふっくらとした明るい心と身体が待ち焦がれているおいしさがあります。

それほど手の込んだお菓子は作らない、生クリーム主体のお菓子屋であっても、味も香りも乏しい日本の卵、粉だけで焼きあげたジェノワーズ(スポンジケーキ)ではこれからは商売はやっていけないと思います。

私のお菓子教室の生徒さんからよく聞く話です。

一度、このローマッセのビスキュイで作ったショートケーキを食べれば、その温かく豊かな味わいに、特に子どもたちは一度で大好きになり、もう今までのスポンジケーキで出来た、フワフワなだけのショートケーキは食べなくなってしまいます。

これからのお菓子は身体が必要としている栄養素を十分に含んだ、心と身体の栄養になる本当のおいしさを目指さなければなりません。苺のショートケーキもフワフワのスポンジケーキはもうやめて、このローマジパンでビスキュイを焼いて下さい。誰もが喜ぶ、本当に旨いショートケーキが出来ます。

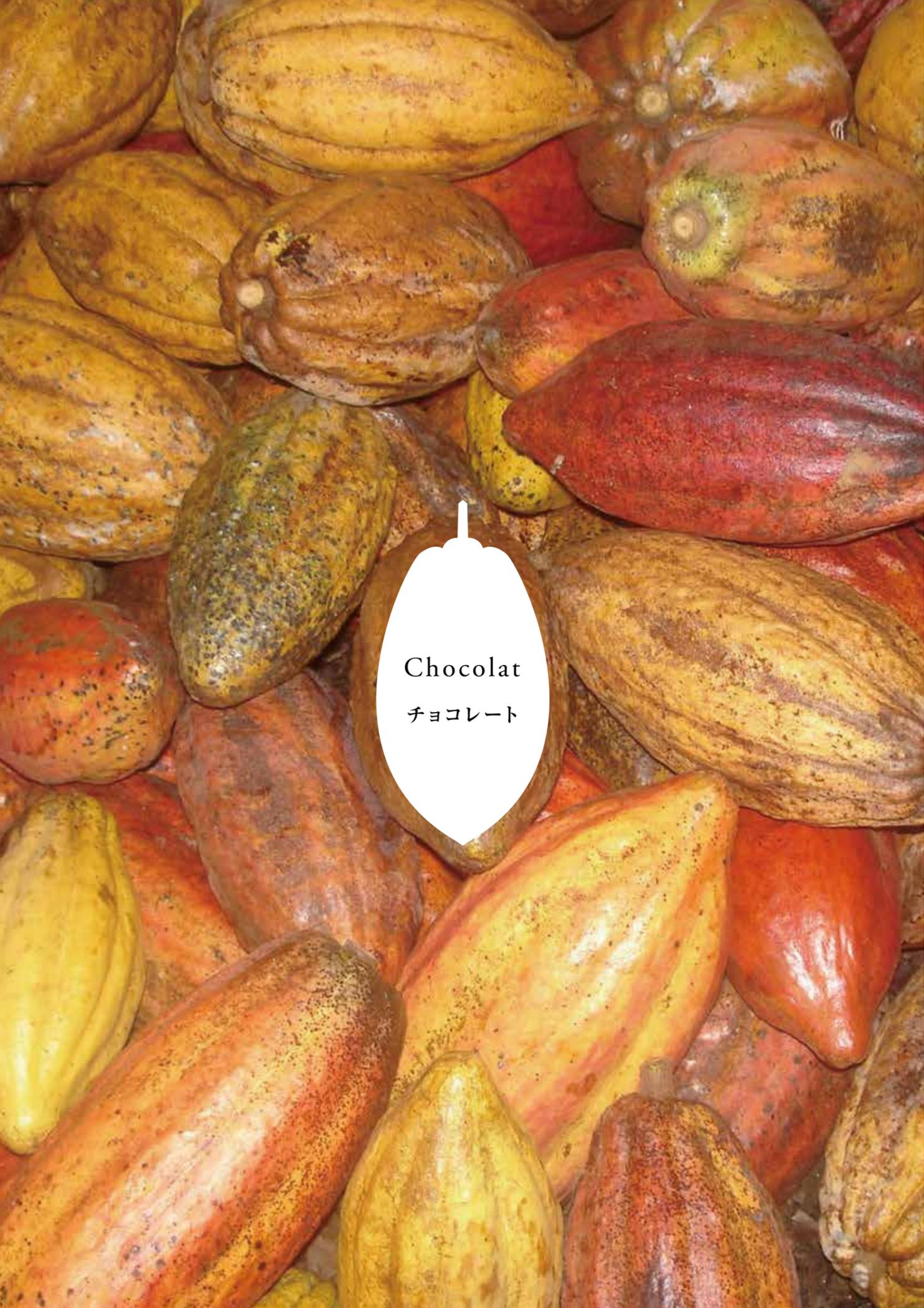
より深い菓子作りの高みへ。 弓田亨が自らの菓子作りに最適なローストを 求めたアーモンドと ヘーゼルナッツのローストペースト

アーモンド・ローストペーストはジャンドゥーヤやプラリネと違い、砂糖は加えていません。よりナッツの深く豊かな甘い味わいが、強くはつきりと出ます。ふっくらとした温かい味わいは、この上なく高まります。また甘みを抑えたい時にも使います。スペイン産アーモンドをローストし、100%アーモンドだけで製造しました。しっかりとした強い味わいが特徴です。

国内で加工しているので脂肪分が酸化しておらず、自然な嬉しさを誘う味わいです。イル・ブルーの定番で、長く絶大な人気を得続けているプラリネ味のダックワーズはこのアーモンド・ローストペーストを使います。

ヘーゼルナッツ・ローストペースト。これも極め付きの味わいです。さらに印象的にするために薄皮をつけたままローストして、砂糖を加えずにペースト状にしています。クレーム・オ・プールやビスキュイなどに加えても、力のある味わいはさらに浮き上がります。これだけの力と膨らみがあれば、もう拙い小手先だけの技術はいりません。これを加える。それだけでとんでもなくおいしい、フランスの味わいを作り上げることができるのです。





Chocolat
チョコレート

日本のパティスリエは チョコレートの味なんか分からない



何故フランスで食べるチョコレートは おいしいのに、日本ではおいしくないのか？

パティスリーを開店してから、次第にチョコレートを使ったお菓子の数も増え、輸入されるものの中で自分なりにおいしいと思えるチョコレートを使っているつもりでした。しかし店に余裕が出来始め、再びフランスへ行くようになった時、フランスで食べるチョコレートのお菓子は味わいが鮮明で個人的な力にあふれ、とても深い香り味わいがありました。改めて同じメーカーであっても、日本に輸出されているものはそのほとんどが日本向けの手抜き品の劣悪な品質であることに気付き、何とかフランスで供給されているものと同じ品質のチョコレートを日本にもたらすことが出来ないだろうか、と考えました。

ある時、ドゥニさんが「パリ近郊に小さいが個性的なショコラトリーがある」と教えてくれました。そして社長のドゥルシェ氏と会い、チョコレートをはじめ、いくつかのプラリネ、ココアなどを味見しました。特にプラリネ類のおいしさは驚くべきものでした。しかし実際にお菓子に使ってみないことには、その個性、味わいの機微は分かりません。恥ずかしいことですが、未だこの時の私は、チョコレートの味わいを十分に理解していませんでした。

私はドゥルシェ氏に「このチョコレートと同じ品質のものを、間違いなく私たちにも届けられますか？」と聞きました。彼はこう答えました。

「私は自分の作るチョコレートに誇りをもっている。自分の手で、自分が作るチョコレートの品質を落とすことなど、どんなことがあっても出来ないし、あり得ない」

その言葉に私は安心を覚えました。ベック社のチョコレートが私の店に届き始めました。半月ほど毎日、チョコレートを他のメーカーのものと比較しながら食べ続けました。そして少しずつ、味わいの微妙な表情が分かり始めてきました。そして実際に何度もお菓子を作りました。

一ヵ月ほどの後に、私は自分がとんでもなく幸運な男だと確信をもつようになりました。どのチョコレートをとっても香り、舌ざわり、口溶け、味わいに少しも切れ目がな

く力を持った味わいが感覚に迫るのです。ベック社は年産1000トンの小さな工場です。正に個性豊かな力をもったカカオ豆が集められていると思いました。少ない生産量だからこそ、良いカカオ豆を密度高く使えるのです。そして何よりドゥルシェ氏のチョコレートへの想いが熱く伝わってくる、極めて理知的な、私の心を揺さぶる味わいでした。私はベック社のチョコレートと出会い、ドゥルシェ氏との交わりの中で、チョコレートの味わい、素材としての役割を深く理解してきました。芯のある鋭さそのままの香りをもった“スーパー・ゲアキル”、上品な深い慎ましさをたたえた“アメール・オール”、両の頬がうれしくゆるむ優しいおいしさの“ラクテ・エクストラ”、例えようのない懐かしさに満ちた慈愛をたたえる“ショコラ・イボワール”…。

さらに、それらのチョコレートで作ったお菓子は私に、あまりにも大きな驚きを与えました。それまでのお菓子が多々異なる表情に変わってしまったのです。すごい力があるのです。香りが、味わいが、凛としていて、私の舌の上に、鼻孔で開くのです。

それは、すべてのチョコレートのお菓子に、新たに命を与える味わいでした。ここから私のチョコレートのお菓子は一点の曇りもない味わいとなりました。

皆さんは自分の感覚でチョコレートの味わいを理解することが出来ますか。もしヴァローナのチョコレートが一番よいチョコレートと考えているならそれは、「私はチョコレート味音痴です」と自ら言っているようなものです。ヴァローナ社のチョコレートは少しもおいしくありません。クラシックなガトー・ショコラなどチョコレートのお菓子を作り、ベック社のものと比べてみてください。あまりの味わいの違いにがくぜんとするでしょう。それが真実なのです。有名なフランス人ショコラティエや日本のシェフがよいと言っているからでは情けない。

実は彼らもそんなにチョコレートの味は分かっています。何故ならヴァローナ社のチョコレートが一番旨いと思っているのですから。



ベック社のチョコレートの品質が秀でている理由

通常の商品は異なる産地のカカオ豆を3種類ほどブレンドして作り上げます。これには二つの理由があります。一つは単一の産地の豆だけでは香り、食感、味ともに十分力を持った味わいにするのはなかなか難しいことです。香りのしっかりしたものに味わいのしっかりしたものをブレンドすれば、全体に力のある味わいが生まれます。

もう一つ、カカオ豆は農産物であり、特に気候などによって毎年味わいにブレが生じます。そのため異なる産地のものをブレンドして味わい、品質を安定させるのです。一つの産地のものが天候が悪く、豆の品質がよくなかったとしても、他の二つの産地のものが例年通りの品質であれば、大きなブレを防ぐことが出来ます。ベック社ではこのブレンドをするのは前社長のドゥルシェさんです。彼はソルボンヌ大学出のインテリなのですが、とても理知的な感受性の持ち主で、それを食べる人の心を打つ味わいを作りだします。本当に凄いなと思いますし、同じ職人として彼の仕事への真摯な態度をいつも尊敬してきました。彼が選んだとても個性的なカカオ豆と、彼のセンスによって作り上げられるチョコレートは、世界で一番おいしいと私は確信します。

・クーベルチュールは主に上げけのためのもので、カカオバターが約35%と多く、上げけしやすいように、よりサラサラとしています。

・ガナッシュ用はカカオバターが25%強と少なく、カカオの味わいがよりしっかりしたチョコレートです。主にガナッシュを作る時に使われます。

チョコレート菓子を作るにはココアの質も重要

チョコレートのお菓子を作る時にはチョコレートと同時にココアも特に大事です。深い力のある五感に浸みこむ長い香りを持ったものでなければなりません。そして色合いは深く、芯のあるものでなければなりません。また保存方法がとても大事です。ベック社のものは、私のココアに対するイメージを完全に満たしてくれます。

心と身体を包み込む深く長い香りはしっかりと守られています。ビスキュイ、ジェノワーズ、ババロアなどに加工される過程でも芯のある味わいは埋没せず、印象的でおいしいパートやクリームを作り出します。これを使えばもう他のココアは使えません。

ココアは粒子が極めて細かく、表面積がとても広いので短時間で酸化され、色は白っちゃけてしまい、香り、味わいは失われていきます。製造後の包装管理がとても大事です。

ショコラだけじゃない。比類なき完成度の高さのプラリネ

ショコラだけではありません。先代社長ドゥルシェ氏の自分の仕事に対する誇りと思い入れを強く感じる物の一つにプラリネがあります。これはお菓子の素材としての完成度の高さと比類なきおいしさにいつもただただ感服するばかりです。

※粗挽きと細挽き
未だ日本人パティシエの多くは舌に粒々を感じない細挽きがおいしいと考えていますが、そうではありません。粗挽きの方が、粒々の楽しい歯ざわりが感じられ、そしてアーモンド・キャラメルが混ざりすぎていないために味わいもより立体的になります。私はほぼ100%粗挽きを使います。これはヘーゼルナッツの場合も同じです。

ベック社 CHOCOLATERIE DU PECQ パリ



クーベルチュール



クーベルチュール アメリカオ スイート(カカオ分約72%)

ちょっとくぐもったカカオの香りと少しの酸味を持った朴訥な味わいのチョコレートです。甘みを抑えたい時や五感にかぶさるような力強い味わいが欲しい時、アメリカオ単品で、またはスーパー・ゲアキルなどと合わせて使います。

コード	内容量	配送温度
C002	1kg	*
YC002M	200g	*

アメリカオ【コイン】		
C042	1kg	*



クーベルチュール スーパー・ゲアキル スイート(カカオ分約64%)

極めて香りの強い南米エクアドルのゲアキル産カカオ豆を主にブレンドして作られたチョコレート。少し香辛料にも似た芯のある個性的な香りが特徴。私は特に芯のある印象的な味わいを作りたい時に単独あるいは他のチョコレートと合わせて加えます。五感に染み渡る味わいです。生チョコを作る時にお薦めです。

コード	内容量	配送温度
C003	1kg	*
YC003M	200g	*

スーパーゲアキル【コイン】		
C043	1kg	*



クーベルチュール アメール・オール スイート(カカオ分約66%)

穏やかで上品な味わい、香りは正にオール(金)の趣があります。お菓子を作る時、チョコレート以外の素材の味わいが弱い場合は、スーパー・ゲアキルでは他の素材が負けてしまうので、アメール・オールをお使い下さい。他の素材を鮮やかに引き立ててくれます。プティ・ショコラをこれでトランベすればガナッシュの味わいはより豊かに引き立ち、全体のバランスがふくよかになります。ガトー・ショコラ用にお薦めです。

コード	内容量	配送温度
C004	1kg	*
YC004M	200g	*

アメールオール【コイン】		
C044	1kg	*



クーベルチュール ラクテ・エクストラ ミルク(カカオ分約37%)

個性的な力のあるカカオ豆に、フランス産のあまりにも滋味豊かな全脂粉乳が、どちらの味わいもしっかりとお互いを高め合い、ひとりでに口元が緩む、心満たされるおいしさを感じます。プティショコラにしても、生クリームに混ぜても、ふっくらとした味わいを際立たせてくれます。また長時間にわたるコンチング(精練)のため、扱いやすく、完璧な艶やかさが特徴です。

コード	内容量	配送温度
C001	1kg	*
YC001M	200g	*

ラクテ・エクストラ【コイン】		
C041	1kg	*



**クーベルチュール ベネズエラ
スイート(カカオ分約 70%)**

ベネズエラ産のカカオのみで作られた個性のある味わいです。単一の産地だけのものでこれほど香りと味わい全てに整ったチョコレートは稀です。特に、舌に溶けてからの力を持った温かく幅のある味わいは幸せを与えてくれます。

コード	内容量	配送温度
C024	1kg	*



**クーベルチュール ペルー
スイート(カカオ分約 70%)**

ペルー産のカカオのみで作られ、果物のコンフィを思わせる独特のフルーティーな香りと味わいが特徴です。クーベルチュール・ベネズエラと同様に単一の産地だけでこれほど香りと味わい全てに整ったチョコレートはあまりありません。特に舌全体と両の頬あたりに感じる温かみのある味わいは、心にふくよかな幸せを与えてくれます。

コード	内容量	配送温度
C030	1kg	*



**クーベルチュール ノワール・キャフェ
コーヒー味のスイート(カカオ分約 55% コーヒー 5.2%)**

クーベルチュールのスイートチョコレートにコーヒー豆を加え、他のカカオ分等と共に舌には粒と感じないほど微細に挽き、練り込んだもの。カカオの香りに力強いエスプレッソの香りが深く余韻を持って重なり合います。本当に大人びたシックな味わいです。

コード	内容量	配送温度
C009	1kg	*
YC009M	200g	*



**ガナッシュ・ゲアキル
ガナッシュ用スイート(カカオ分約 54%)**

カカオバターが少ないガナッシュ用のスイートチョコレートです。クーベルチュール同様、個性的な香り・味わいがしっかりしたガナッシュができます。トリュフのセンター等にお使い下さい。生クリームと混ぜるとよく合います。生チョコ用にお薦めです。

コード	内容量	配送温度
C012	1kg	*
YC012M	200g	*



**ガナッシュ・ラクテ【コイン】
ガナッシュ用ミルク(カカオ分約 31%)**

カカオバターが少ないガナッシュ用のミルクチョコレートです。カカオバターが分離することなく使えます。クーベルチュール同様、ミルクの味わいが深く豊かです。

コード	内容量	配送温度
C410	1kg	*



ココアパウダー

チョコレートのお菓子を作る時にはチョコレートと同時にココアも特に大事です。深い力のある五感に浸りこむ長い香りを持ったものでなければなりません。そして色合いは深く、芯のあるものでなければなりません。また保存方法がとても大事です。特にベック社のココアは深いロースト色で粒子は驚くほど細かく、どんな使用方法でもココアの深い香りがしっかりと生きています。ベック社のココアは私のココアに対するイメージを完全に満たしてくれます。ココアとスイートチョコレートで作るガトー・ショコラは絶品です。これを使えばもう他のココアは使えません。

コード	内容量	配送温度
C007	1kg	*
YC007M	200g	*



カカオバター(カカオバター 100%)

良質のカカオ豆から抽出。印象的な深い香りを持ち、しかも、溶けた時の舌触りが軽やかでスムーズです。クーベルチュールに香りの強さ、流れやすさ、上げけのしやすさを与えるために 5~10%加えます。

コード	内容量	配送温度
C013	1kg	*
YC013M	200g	*



**ジャンドゥーヤ
ヘーゼルナッツ味のスイート**

ジャンドゥーヤは深めに炒ったヘーゼルナッツに砂糖を加え、ローラーにかけてペースト状にしたものに、スイートチョコレートを混ぜ込んだもの。砂糖を焦がしていないため、よりストレートにヘーゼルナッツの味わいが引きだされます。とにかくベック社のジャンドゥーヤは凄い。これ以上に心にしみ入る深い味わいを持ったものは他には知りません。これだけの主張と力のある素材は、どんなお菓子に使っても全体の味わいを大きく印象的なものに膨らませる、とんでもない優れモノです。これを使うたびに、パティスィエとしての自分の幸せと運の良さを感じてしまいます。初めて使えばジャンドゥーヤへの考えがあっけなく変わってしまいます。クリームやガナッシュに混ぜてもしっかり味わいが残ります。

コード	内容量	配送温度
C021	2.5kg	*
YC021M	250g	*

その他のチョコレート



**イボワール
ホワイト(カカオ分約 31%)**

このホワイトチョコレートもとにかく旨すぎます。他社の製品は比較になりません。ドゥルシェ氏はホワイトチョコレートにとって最適と思われるフランス・ヴァンデ地方の全脂粉乳を使っています。もちろん日本に輸入されるものも全く同じ品質です。プティ・ショコラ以外でも生クリームにも加えると、表現出来ないほどの旨いお菓子が出来てしまいます。もう私はベック社以外のチョコレートを使ってのお菓子作りなど考えられません。

コード	内容量	配送温度
C005	1kg	*
YC005M	200g	*

イボワール【コイン】		
コード	内容量	配送温度
C045	1kg	*



**カカオ・パート
カカオマス(カカオマス 100%)**

ローストしたカカオ豆から繊維分だけを取り除いたもの。カカオの香りが強く、渋味、酸味もあります。甘みを抑えたい時やチョコレートの味をもっと強くしたい時に加えます。

コード	内容量	配送温度
C006	1kg	*
YC006M	180g	*

完全に群を抜いた旨すぎるプラリネ類

※粗挽きの方が豊かな味わいで、粒の舌触りも味の一部としておいしく感じられます。
細挽きは舌に粒を感じないほどに細かく挽いています。



プラリネ・アマンド(粗挽き・細挽き)

このプラリネ・アマンドは他のメーカーのものとはまったく違います。焼いたアーモンドと砂糖を焦がしたキャラメル味が、それぞれを強く押し上げ、温かい、膨らみを持った香り、味わいが幾重にも重なり共鳴し合います。

本当に芯のあるふっくらとした、上を向いた全体の味わいに力をつける素材なのです。

他の人には分かりにくいかもしれませんが、私の感覚で言えば、この上を向いた力が一番大事なのです。多くのプラリネは鈍重な味わいと下を向いた重すぎる味わいのものばかりです。そんなプラリネを使ったお菓子を食べても嬉しくない。何か訳の分らぬ寂しさを感じてしまいます。

このベック社のプラリネを使うと、上を向いた朗らかなおいしさが作り出せ、お菓子作りがとて楽しくなります。

細挽き(T)

コード	内容量	配送温度
C016-M	1kg	*
YC016M	200g	*

粗挽き(S)

コード	内容量	配送温度
C017-M	1kg	*
YC017M	200g	*



プラリネ・ノワゼット(粗挽き・細挽き)

プラリネ・ノワゼットの場合は、上を向いた味わいと温かな膨らみのある印象がさらに強いものになります。味わいに力強い多重性と多様性を持っているので、国産の味わいが希薄な何か濁った味わいの素材に加えても、このプラリネは決して埋もれません。本当に旨い。そして使いやすいんです。決して私の期待を裏切らない私のイメージする全体の印象を作り上げてくれます。

細挽き(T)

コード	内容量	配送温度
C018-M	1kg	*
YC018M	200g	*

粗挽き(S)

コード	内容量	配送温度
C019-M	1kg	*
YC019M	200g	*



力強い味わいの 冷蔵フルーツピューレ



ラビフリュイ社の冷蔵ピューレの原料となる、さまざまな秀逸な素材は、世界中の最良の産地から、最良の品質のものが取り寄せられます。

工場に到着してから加工まで、品質が劣化しないように、冷凍後出来るだけ新鮮なうちに90℃に加熱処理し、冷蔵保存を可能にしたのが、ラビフリュイ社のピューレです。

冷凍のピューレとの味わいの比較は次のようになります。まず、冷凍による果実からの離水などによる味わいの希薄化がなく、しっかりした深い味わいが残りますが、90℃で加熱することにより、加糖からキャラメルが生成され、その他の成分変化などにより、新鮮な感覚が失われます。しかしこれを補うためにオ・ド・ヴィやリキュール、レモン汁などを加え、新鮮さを与えれば、冷凍のピューレ以上に美味しいパバロアやムース、シャーベットが可能になります。

フランスでは通常、一つのお菓子には一種類の酒しか使いません。それは卵、バター、粉、生クリームなどの味わいが素直に豊かなので、中心となる素材の特性を助けるように作用します。しかし、日本のこれらの基本的な素材はおいしさが希薄で、不自然な味わいをもつものが多く、中心となる素材の特性を消し去るように作用します。そこで酒なども一種類ではなく2、3種類加え、中心となる素材のイメージをよりはっきりさせる必要があります。これによって顔立ちのはっきりした印

象的な味わいを作ることが出来ます。

またこの冷蔵ピューレにはレモン汁を適量加えて新鮮なイメージを与えます。シャーベットではそれぞれのピューレに私が使う酒類、エッセンスを記します。

※全商品10%加糖。冷蔵庫で保存し、開封後は3～5日で使用して下さい。

※フルーツジュースには高温に対し味わいの変化が著しいものとあまりダメージを受けない物があります。特に弱いものはフレーズ(苺)、ペーシュ(白桃)などで、これらは特にリキュール、オ・ド・ヴィなどのしっかりした助けが必要になります。



ラビフリュイ社 RAVIFRUIT

フランス、アネイロン

☆通年チルド便



冷蔵ピューレ マンゴー

本当に力強い、切れ目のない厚みのある味わいです。私が持っているマンゴーへのイメージをほぼ完全に埋め尽くしてくれます。同じマンゴーを使っても、他にどんな素材を組み合わせるかによって、その都度マンゴーへのイメージは変わります。味わいに力があるから、他の素材に埋没しない。そのため全く異なるイメージでも作り上げやすい。マンゴーのお菓子は結構作りましたが、どれをとってもこのマンゴーのピューレだからこそ出来た、自信の持てるおいしさです。

(フルーツの新鮮なイメージ) ⇒ ホワイトラムを加える

(中間の香りの膨らみ) ⇒ バニラエッセンスを加える

(マンゴーの特徴的な長い残り香) ⇒ マール酒を加える

(新鮮な香り) ⇒ レモン汁を加える

コード	内容量	配送温度
E017	1kg	☆



冷蔵ピューレ カシス

私にとってカシスは特別なフルーツで、自分の心の中を覗き込むような、屈折した感情をその味わいの中に感じます。カシスには深い心の全てを覆い、のしかかるような重さと濃密さに満ちた味わいが必要なのです。このカシスは私のそんなカシスへのイメージを確実に叶えてくれます。カシスのパバロアは一口口にすると、私の心は静かに研ぎ澄まされ、全ての感覚が静かに目を覚まし、味わいの中に自分の心を探そうとするのです。大好きな大好きな旨さです。

(フルーツの新鮮なイメージ) ⇒ ホワイトラムを加える

(中間の香りの膨らみ) ⇒ バニラエッセンスを加える

(カシスの特徴的な長い残り香) ⇒ マール酒を加える

(新鮮な香り) ⇒ レモン汁を加える

コード	内容量	配送温度
E013	1kg	☆



冷蔵ピューレ パッション

パッションはとにかく頭のとっぺんまでゆらめき、ちりゆく感覚を深く包み込む香りなのです。そして本当に懐かしい、無垢な心そのままの光たち、膨らむ味わいなのです。私は本当においしいパッションフルーツのお菓子を食べると、素直な心は新鮮な思いに満たされます。何かこう、とんでもなく嬉しい旨さなのです。

(フルーツの新鮮なイメージ) ⇒ ホワイトラムを加える

(中間の香りの膨らみ) ⇒ バニラエッセンスを加える

(パッションの香り) ⇒ パッションフルーツのたゆたう香りと味わいのリキュール

コード	内容量	配送温度
E018	1kg	☆



冷蔵ピューレ レモン

初めてこのレモンピューレが手元に届いた時は本当に嬉しかった。レモンのシャーベット、レモンのタルト、レモンのムース、レモンが全く姿を変えたのです。温かく温かく、懐かしい、心潤う味わい。あー、これはパティスィエとしてとんでもなく大きな喜びです。

私の食生活にはどうもビタミンCが足りないかなと思い、朝晩20ccほど、オージェ社の蜂蜜と共に飲んでいきます。益々肌が白くなり、しなやかさを増してきたように思えます。2012年に新登場し売れに売れたマカロンアイスのレモン味は、もちろんこのレモンピューレで作っています。とんでもないあの旨さは、他のレモンピューレでは絶対不可能です。

コード	内容量	配送温度
E014	1kg	☆



冷蔵ビューレ アプリコット

舌全体に満たされ、魅惑的に寄りそう幸せな味わい。舌のどの部分にも旨さを感じないところはありません。本当に舌全部、感覚全部なんです。心はポツと熱く膨らみ、嬉しい春に染まります。本当に春の日差しをお菓子の中にも鮮やかに再現出来ます。是非一度イル・ブルーの杏のお菓子を食べしてみてください。本当に春に満たされる旨さです。
 (フルーツの新鮮なイメージ) ⇒ ホワイトラム、キルシュを加える
 (味わいのため) ⇒ 杏のリキュールを加える
 (杏の新鮮さ) ⇒ レモン汁を加える

コード	内容量	配送温度
E010	1kg	☆



冷蔵ビューレ フランボワーズ

深い彩りと乙女心のようなひたむきなあでやかさを持った味わいです。フランボワーズは生でそのまま食べても本当に旨い。いくらでも入ってしまいます。しかし、お菓子にすると表情はより芯が通り、思い詰めたようなあでやかさをたたえます。
 初恋の思いにあった、あの切なさが垣間見られるのです。フランボワーズ、いくつでもお菓子をつくりだしたい。これも私のとても大事な素材です。
 (フルーツの新鮮なイメージ) ⇒ キルシュを加える
 (フランボワーズの香り) ⇒ フランボワーズ・オ・ド・ヴィを加える
 (香りと味わい) ⇒ フランボワーズ・リキュールを加える

コード	内容量	配送温度
E016	1kg	☆



冷蔵ビューレ バナナ

味わいの厚さ、太さ、濃密さがかなり違います。他の素材やクリームに全然負けません。バナナのイメージをととても簡単に作れるのです。お菓子の中にバナナの優しく、深く、あったかさそのものの味わいを容易く作り上げることが出来ます。
 これは本当においしくて有難い素材です。
 (フルーツの新鮮なイメージ) ⇒ キルシュまたはホワイトラムとレモン汁を加える
 (バナナの味わいと香り) ⇒ バナナクリームリキュールを加える

コード	内容量	配送温度
E591	1kg	☆



冷蔵ビューレ フレーズ

フレーズは特に 90°Cでの加熱殺菌にとても変化しやすいフルーツです。残されたしっかりした味わいにはジョアネさんのフレーズリキュール、ルゴルさんのキルシュ、レモン汁を加え、印象的な味わいを作ります。

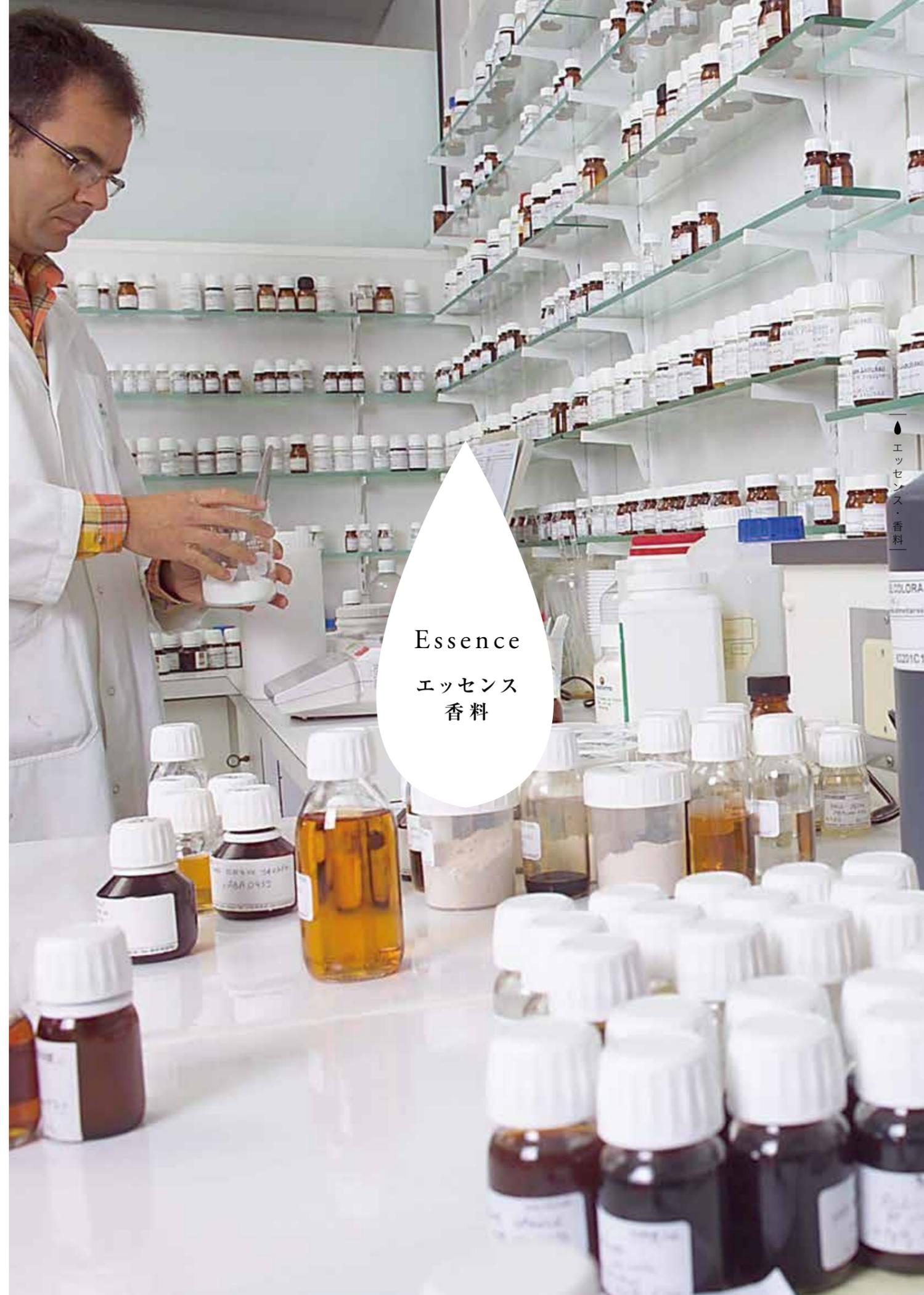
コード	内容量	配送温度
E015	1kg	☆



冷蔵ビューレ 白桃

日本の白桃の味わいとは異なります。香りも私たちの日本人の持つイメージと少し異なりますが、優しい暖かい味わいを示します。白桃のリキュール、レモン汁などでより新鮮な味わいを作ります。

コード	内容量	配送温度
E019	1kg	☆



Essence
 エッセンス
 香料

エッセンス・香料

香りは味わいの最も大事な要素

私なりの味わいの分析法です。

味わいを三つの要素に分けます。香り、食感、味が一つの大きな全体の味わい、おいしさ、まずさを作りだします。

「香り」は口に入る前の香りから続き、飲み下した後の残り香までもが含まれています。これは食べ物から昇化する気化成分によって鼻腔で感じる化学的反応です。

「食感」は口に入れてからのパートの崩れ方、口溶け方、喉ごしまでの、様々な種類の圧力とその強弱の感覚です。これにバターやチョコレートのカカオバターなどが固体から液体へ溶けるときの融解熱などが含まれる物理的な感覚です。融解熱は舌から多めの熱が摂られるので、シャープで涼し気な口溶けを感じさせます。

三つ目が「味」です。これは唾液に溶けた成分が舌に与える化学的な反応です。

この三つが口に入れる前の香りから飲み下した後の喉ごし、残り香まで含めた過程の間で、多重性と多様性をもって立体的に複雑に影響し合い、一つの味わいを作り上げます。

味わいには絶対的な味わいはありません。他の様々な要素との相対的な関係なのです。本当においしい味わいに、一つでも何か異なる香り、食感、味わいが加わることによって、全くまずいものになってしまう。勿論、この反対の場合もあります。

この三つの要素の中で最も大事なのが「香り」なのです。

人間の DNA の情報の中には無限の食べ物に関する良い情報、悪い情報が蓄積されています。

香りによって目の前にある食べ物が、食べたら命をおびやかすものか、身体に良いものかを見極めようとしています。もし毒を誤って口に入れてしまえば、それで命は停止してしまうので、あらん限りの情報を駆使して判断しようとしています。

口に入れて大丈夫と判断した場合も、実際に噛んでみた食感によって、さらに安全性を確かめようとしています。そして舌に感じる味によっても、更なる最終的な確認をします。まだ飲みこまなければ大丈夫かもしれません。毒を飲み込んでしまえば、取り返しのつかないことになりかねません。そこで口に入れる前の香りから最大限の情報を得的確に判断しようとしています。本当においしくたくさん取り入れるべきものだと判断されたものには、安堵の感覚が生まれます。これがおいしさなのです。本当においしい、心を打つお菓子や料理には必ず印象的な香りがあります。私共イル・ブルー・シュル・ラ・セヌのお菓子・料理は、もちろん食感、味も大事ですが、香りを特に大事なものと考えています。食べる人の感覚に訴えるおいしさには、必ず豊かな香りを感じられます。

食感、味は変わっていないのに本当に良い香りを加えると、全体のお菓子の味わいが生まれ変わってしまうのです。特に日本の生クリーム、牛乳、卵その他の素材は味わいや香りが乏しいので、フランスでお菓子を作る以上に、バニラエッセンス等の香りの使い方が大切になります。

バニラ

バニラにはバニラ棒(バニラビーンズ)、バニラエッセンス、バニラシュガーがありますが、特に日本のお菓子作りには、バニラの役割が重要になります。タヒチ産のバニラを良いと言われる方がおられますが、タヒチ産の薬臭い香りはお菓子には決して向いていません。やはりお菓子作りには昔から使われているマダガスカル産のブルボン種のバニラが一番ふさわしい、自然で甘い香りなのです。

フランスでは加えない場合でも、日本の香りや味わいの希薄な素材では、より多くの工程でバニラを上手に使われなければなりません。

日本の素材でのお菓子作りでは、バニラの香りの善し悪しが大きくお菓子の味わいを大きく左右することを知ってください。

コーヒー・エッセンス

コーヒーのお菓子には、入れたばかりのエスプレッソの香り、味わいが必要です。勿論、全く同じと言う訳にはいきませんが、深さと厚みと力のある香りのコーヒーエッセンスがあれば、これにバニラエッセンス、時にはブランデーなどを加えることによって、淹れたたてのエスプレッソの印象を作り上げることが出来ます。伝統的なコーヒーとチョコレートのお菓子のオペラ、日本では私の作るオペラ以上においしいものに出会った

ことはありません。それは作り手にフランスで飲む本当に旨いエスプレッソへの確固としたイメージがないからです。何となくコーヒーの香りをつけるといった考えでは、印象的なオペラなどのコーヒー味のお菓子を印象的なおいしさで作ることは出来ません。正にこのコーヒーエッセンスは、私のコーヒーへのイメージをしっかりと高めてくれます。

その他いくつかのコーヒー風味の本当においしいお菓子を作り上げる手助けをしてくれました。

生クリームと安定剤

生クリームは水と脂肪球が結びあったものです。フランスのものはこの結びつきがとても強く、冷凍後に解凍したり、様々なフルーツの果汁などと混ぜ合わせても、この結びつきは壊れません。

しかし日本の生クリームは、この結びつきが特に弱いのです。冷凍後に解凍すれば必ず生クリームから離水し、お菓子の味わいを損ねます。また杏、グレープフルーツ、パッションフルーツ、マンゴーなどの果汁の酸にはとても弱く、やはりかなりの離水が起きます。しかしこの安定剤を加えると、脂肪球と水の結びつきはとても強くなり、いずれの場合もかなり離水は抑えられます。通常冷凍庫で解凍した生菓子は、朝と夜ではかなりの劣化が認められます。この安定剤を生クリームに1%ほど加えれば、味わいの劣化がゆるやかになり、より長く良い状態に保つことができます。



セバロム社 SEVAROME

フランス、イッサンジョー



バナラビーンズ バナラ棒

マダガスカル産の豊かで途切れのない素晴らしい香りは、お菓子には最適です。単にバナラの香りをつけるだけではなく、お菓子全体の味わいを高めるために使います。

コード	内容量	配送温度
K006-S	250g	*
YK006M	2本	*



シュクルパニエ (バナラシュガー)

グラニュー糖にバナラエッセンスを混ぜたもの。焼き菓子や果物にひとつまみ振りかけるだけでぐっとおいしさが増します。

コード	内容量	配送温度
K003	500g	*
YK003M	8g×10	*



バナラエッセンス

バナラビーンズから抽出した一番搾り。途切れのない、深く力強い香りは素晴らしいものがあります。様々なお菓子、クレームに数滴加えるだけでおいしさが膨らみます。バナラの善し悪しでお菓子の味わいは変わります。

コード	内容量	配送温度
K005-M	500g	*
YK005M	25g	*



コーヒーエッセンス

一般的な多量のキャラメルが混ざったカサカサした味わいのエッセンスとは異なり、しっかりとした厚みのある長い香りが特徴。日本で手に入る香りが乏しいコーヒー豆やインスタントコーヒーに豊かなおいしさを与えます。

コード	内容量	配送温度
K001	1kg	*
YK001M	25g	*



安定剤<生クリーム用>

パバロアやムースを作る際、生クリームからの離水を防ぐために使います。生菓子の保ちが違います(使用量の目安は生クリームの量の 0.7~1%)。

コード	内容量	配送温度
K011	1kg	*
K011-M	500g	*
YK011M	100g	*



安定剤<ソルベ・グラス用>

使用量の目安はソルベの量の 0.1%、グラスの量の 0.2%。
※安定剤<ソルベ・グラス用>は 100g のみのお取り扱いとなります

コード	内容量	配送温度
YK010M	100g	*



パート・ド・ピスターシュ (ピスタチオペースト) (色素あり)

ペースト状にしたピスタチオにアーモンドエッセンス、グラニュー糖を加えたもの。パバロア、バタークリーム、アイスクリームなどに加えると、とても個性的なピスタチオのお菓子が出来ます。

コード	内容量	配送温度
K004	1kg	*
YK004M	50g	*



肥沃な大地の恵みがはぐくんだ ドライフルーツで、 日本の素材にかけているものを補う

フランス菓子ではフレッシュのフルーツと共にドライフルーツも様々なお菓子に使います。しかし日本で手に入るナッツその他の素材はとても味わいが希薄で、多様性・多重性に溢れるフランスの味わいを再現することはとても難しい。そこで多くの部分を外国産の素材に頼らざるを得ません。しかしその中にもなかなか私の舌が満足するものはありません。材料に豊かな味わいがなければ、お菓子を作り上げるための技術も過度に複雑になってしまいます。

私共が扱うドライフルーツは一つずつ、私の感覚が満足するものを長い時間をかけて選び、集めてきたものです。私の舌が選んだものはお菓子の素材としてのみならず、子どもたちのおやつや、デザートにしても本当においしく、食べる人の細胞に元気を与える幅の広い栄養素を含んでいます。

ドライ パウール

アルザス地方の伝統的なクリスマス菓子で、私共イル・ブルー・シュル・ラ・セヌの定番クリスマス菓子でもあ

る「ベラベッカ」(=洋梨のパン、の意)には、旨いドライパウールが欠かせません。これも何か所から取り寄せ、ようやく探し当てたものです。果肉の中に豊かすぎるほどの成分が含まれていて、オ・ド・ヴィに漬け込むと得も言われぬ五感を包みこむ深い味わいを発揮します。見た目はとても悪いのですが、口に一度入ると、初めての人には想像も出来なかった正に五感に覆いかぶさる力に満ちた味わいです。

拙著「Les Desserts(レ・デセール)」にはこの洋梨などのドライフルーツを煮込んだ、とびっきりのデセールが載っています。じっくりと煮込んでやると、全く異なる表情のおいしさが鮮明に現れてきます。

サルタナレーズン

アメリカ産のドライレーズンは単純な甘さがあるだけで味わいが成り立ちません。しかし、このサルタナ・レーズンは2、3粒口に入れてじっくり噛んでみると、表現できない尽きることのない味わいが小さなブドウの中からわき出てきます。既に私の身体の細胞が待っている安心感に満ちた味わいなんです。こんな味わいを持った干しブドウならお菓子もおいしくなるに決まっています。





ナッツランド NUTLAND

オランダ



ドライ ポワール

南アフリカ産ウィリアム種洋ナシを乾燥させたもの

コード	内容量	配送温度
D005-M	500g	*

ハザル社 HAZAL

トルコ、イズミール



サルタナレーズン

トルコ産サルタナ種レーズンを天日乾燥させたもの

コード	内容量	配送温度
D001	1kg	*



ドライ イチジク

トルコ産レリダ種いちじくを天日乾燥させたもの

コード	内容量	配送温度
D003	1kg	*



ドライ アプリコット

トルコ産あんず(種抜き)を天日乾燥させたもの

コード	内容量	配送温度
D004	1kg	*

何と言っても一番使うのはラム酒漬けのレーズンです。パウンドケーキ、タルト、アイスクリーム。様々のものに使います。勿論、どれをとっても私共イル・ブルー・シュル・ラ・セヌのおいしさを抜くものは他の店にはありません。この干しブドウもどこにもないおいしさの大事な支柱の一つなのです。噛めば噛むほど味わい深く、お菓子はもちろんのこと、サラダや料理に加えれば、味わいはより一層豊かなものになります。

ドライ イチジク

トルコ産のイチジクは舌全体に豊かな味わいが広がる、身体が安心する旨さがぎゅっと詰まっています。

ドライ アプリコット

優しい春の香りを漂わせる干し杏です。日本の生の杏は、味も香りも何もありません。本当に不思議な食べ物です。食べる意味も見つかりません。フランスの春

はアフリカのモロッコから来る杏で色づき始めます。そして季節と共にフランス国内の、南から北へと産地が北上します。

本当に春の香りなんです。この上ない春の香りなんです。生の杏をかじると厚みと力のある香り、味わいに、あー、いよいよいい季節が来るんだなあという思いが一気に膨れ上がります。あー、家ではお母さんが杏のクラフティを作り、お菓子屋さんでも杏のクラフティ、タルト、ムースが並びます。心が浮き立ちます。

でも日本産の少しの味も香りもない生の杏ではムースにもタルトにも使えません。本当に淋しい。そこで形を変え、干し杏をジョアネさんの杏のリキュールに漬け込み、カタルーニャ地方レリダ産のアーモンドでクレーム・ダマンドを作り、タルトを作ります。生の杏のおいしさとは違う、とても心を打つおいしさが生まれます。あるいは干し杏を一晩水に浸けて戻し、砂糖、バニラ棒を加えて弱火でことごと柔らかく煮ます。清々しい杏の味わいがかなり再現されます。これをラビプリユイ社の杏のピューレ、ジョアネさんの杏のリキュールを加えてムースを作り、その中に杏のシロップ煮を挟みます。日本では見つけられない素直な春が生まれます。





Marrons
マロン

本当においしい栗を探して辿りついた、
圧倒される味わいのスペイン、ガリシア地方の栗。

日本にはフランスから2社のパート・ド・マロンが輸入されています。あれを旨いと思っている人は多いと思いますが、フランス国内で供給されているものから比べれば、日本向けに手抜きした、まったく栗の味わいが希薄すぎる、バニラの香りでごまかした代物です。でも名の売れたパティスィエであっても日本人はそれも見抜けない。まあ情けない。
私は何とか本当に旨い栗の商品はないかと、何度となくスペインのガリシア地方を訪れました。あるメーカーで商談をしていたところ、そこの社長に電話がありました。電話が終わって彼は嬉しそうに言いました。フランスのA社から栗の注文が入ったと言うのです。栗には3段階あり、一番下の虫食いのものが混ざったものです。それを安く仕入れ、虫食い栗の不快感、味を消すために長い時間煮ます。虫食いの不快な味わいと共に肝心の栗の味わいも消えてしまいます。それをごまかすために強めにバニラの香りづけをして作り上げるのです。少なくないフランス人は、日本人にはこんなもんで十分だと、無知極まりない日本人パティスィエの足元を見て、やりたい放題のことをしています。

マロンシロップ漬け

このスペインの栗はやっと探し当てた、私の舌が満足する本当に温かい、深い味わいを持っています。栗のパバロアに加えても、生クリームの中に散らしても、またパイの中にクリーム・ダイヤモンドと一緒に焼き上げても、食べる人を嬉しく幸せにするマロンのパイが出来上がります。お菓子を作る作り手にも幸せ感を与えてくれます。

**パート・ド・マロンと
クレーム・ド・マロン**

パート・ド・マロンはボーメ32°まで砂糖を浸透させた栗をすりつぶしてパート状にしたものです。この工程で栗そのものの味わいはかなり変わります。このパート・ド・マロンの糖度は55度と低く、スペインの豊かな土地の恵みを十分に含んだ栗の味わいが十分に残っています。
パバロアに加えても、生クリームに加えても、またアイスクリームに混ぜても、あるいはパイなどに詰めて焼きあげても、心に浸みこむ温かいおいしさが得られます。

—
●
マ
ロ
ン
—



ホセ・ポサダ社 JOSE POSADA

スペイン

通年普通便



スペイン・ガリシア産サティバ種の栗は、水分が少ない割にタンニンをそれほど含んでいないため、果肉は自然で明るい色をしています。この産地の栗は非常に風味があり、保存料・着色料を使わない最高の自然食品です。生産地で収穫されたすべての栗を粒の大きさ、形、艶でより分け、良質の栗を製品化しています。



マロン シロップ漬け

スペイン・ガリシア地方で収穫された風味豊かな栗を、砂糖とバニラを加えた糖度 45度のシロップに漬け込んであります。正味 650g、シロップ 350g

コード	内容量	配送温度
A021	1kg	



パート・ド・マロン(マロンペースト)

スペイン産の栗に砂糖とバニラと水を加えて、なめらかなペースト状に加工したものです。糖度 55度

コード	内容量	配送温度
A019	1kg	



パート・ド・マロン ナチュラル<バニラ抜き>

スペイン産の栗に砂糖と水を加えて、なめらかなペースト状にしたもの。

バニラ香料を加えないことにより、栗本来の風味をより感じていただける商品です。糖度 55度

コード	内容量	配送温度
A066	1kg	



クレーム・ド・マロン(マロンクリーム)

パート・ド・マロンに少量の水分を加えたマロンクリームです。糖度 55度

コード	内容量	配送温度
A022	1kg	



Miel
はちみつ

● はちみつ

南仏プロヴァンスの恵み オージェさんの蜂蜜のおいしさ



蜂蜜のおいしさはもちろん、それぞれの花を付ける植物が育つ土地の豊かさ、つまりミネラルの幅の豊かさによって決まります。日本の土は雨がが多く、地中のミネラルが常に流され続けて希薄になっています。そのため、植物にとって必要なミネラルが量としても幅の広さや種類としても不足しています。それぞれの植物の特性が十分に形成されません。それゆえ総じて蜂蜜の味わいも薄く、レンゲであれ他の花であれ、色や味わいに大きな違いは感じられません。

でも日本の蜂蜜も私の子どもの頃は今よりも野菜や畑の土はもっとミネラル豊かでしたから、ずっとおいしかったのではと思います。以前は蜂蜜はとても高価なもので、普通の家では口に出来ませんでした。でも余裕のある家では誰かが病気になったりすると滋養をつけるために蜂蜜を摂ることもあったようです。蜂蜜の食品標準成分表を見ると、限られた項目の中ではそれほど栄養がないように見えても、分析されていないその他の膨大な数の栄養素はとてつもなく豊かであることはすぐに察しがつきます。蜂の生命の全てを司り、女王蜂の壮絶な生命の繁殖力を支えるのですから、本来は基本的な栄養素の集合体なのです。土のミネラルが日本とは比べ物にならないほど豊かなフランスのプロヴァンスや

スペインの花々には、それぞれの花の色、香りも日本のものから比べれば強烈に濃く、鮮やかです。植物が必要としているミネラルをほぼ完全に含んでいるので、植物本来の個性が完璧に近く実現されているからです。そして、これらの花の蜜から作られる蜂蜜はその色から味わいまで、植物の種類によって大きく異なります。それぞれの味わいにははっきりとした個性があり、とにかく身体中のすべての視線がいつせいに集中する浸み渡る旨さなんです。とても濃く、印象的です。

私はパンにそのままつけて食べることが一番多く、クレープなどにつけてもとてもおいしい。また朝食後にスペイン産のレモンジュースを少しの水で割り、蜂蜜を溶かして飲んでいました。本当においしい。身体がすっきりと落ち着き、力が湧いてくるのを感じます。これらの蜂蜜を使い、パン・デビス、蜂蜜のパウンドケーキ、チョコレートや栗のクレーム・シャンティイなど様々のお菓子を作りました。どれもが本当においしい。それは、命を揺り動かすほど豊かな味わいをもったハチミツが与えてくれた、神様からの贈り物にしか私には思えません。

オージェ社 AUGIER フランス、プロヴァンス

通年普通便



アカシア

マイルドで繊細な風味はどんな食材との相性も良く、馴染み深く親しみやすい蜂蜜。
最も汎用性が高く、焼き菓子はもちろんヨーグルトやミルク系のお菓子などにもよく合います。

コード	内容量	配送温度
M002	1kg	



百花蜜

セイボリーやタイムを感じる個性的で力強い風味を持つ、プロヴァンスの様々な花から採蜜された蜂蜜。
パウンドケーキなどに使用した場合もその個性が埋もれる事はありません。

コード	内容量	配送温度
M003	1kg	



ラベンダー

個性豊かな味わいで、繊細なラベンダーの香りと程よい甘さはワインのように余韻がある。
苦みはないが若干の酸味があり、ベリー系のお菓子に使用すると相性抜群です。

コード	内容量	配送温度
M004	1kg	



菩提樹

ハーブの清涼感と力強い味わい、リラックス効果のあるミントの風味が口の中で長く続く蜂蜜。
フランスでは貴重な蜂蜜とされ、チョコレートやチーズを使用したお菓子によく合います。

コード	内容量	配送温度
M006	1kg	



プロヴァンス

プロヴァンスの指定された土地・特定の花からのみ採蜜した、豊かな香りと味わいが特徴。
蜂蜜好きの人からの人気が高く、焼き菓子やパバロア、チーズを使用したお菓子などによく合います。

コード	内容量	配送温度
M009	1kg	

◎使用上の注意：乳児ポツリヌス症の恐れがある為、1歳未満の乳児には与えないでください

◎保存方法：直射日光を避け、湿気が少ない、涼しい場所での「常温保存」が最適です

◎結晶化した場合の対処方法：低温保存(15°C以下)や、果糖が少ないものは、白く固まり結晶化しやすいですが、45~50°Cくらいのお湯でゆっくり時間をかけて湯煎すれば溶けて元通りになります

はちみつに含まれている酵素は60°C以上で死滅する可能性がありますので、温度にはお気を付けてください

◎容器の中に水分や異物が入ると、カビ等の原因となりますので、清潔なスプーン等をご使用ください



etc.
その他の直輸入品

スペインの大地の豊かな栄養素が 日本の乏しい食材をさらに豊かにする



栄養素が乏しくなっている日本の食卓に スペイン産の滋味豊かなオリーブオイル

私たちは油脂に関して完全に間違った考え方をしています。

油が入らなければなんでもヘルシー？ 皆さんは油の摂り過ぎは良くないと思いませんか？ 確かに、乏しい栄養素しかないアメリカ産のトウモロコシをさらに日本のメーカーがくせのないように過度に精製した油脂は、身体にたまりやすく危険です。

しかし滋味豊かなスペインの地で採れたオーガニックのオリーブオイルは身体にとってもよいのです。こんなエピソードがありました。仕事先のスペイン、カタルーニャ地方で取引先のスペイン人と一緒に食事をしました。彼らは自分の会社に備蓄してあるオリーブオイルを、700ml のビンに詰めてレストランに持ち込み、すべての料理に驚くほどたっぷりかけます。思わず「そんなにいっぱいオリーブオイルを摂って太らないのか、身体に悪くないのか」と聞いてしまいました。彼らはムツとした顔をして「オリーブオイルは太らない。これは若さの源だ。本当に元気になるんだ」と言いました。確かに彼らは少しも太っていません。そしてとにかく肌の艶がよく、しっとりとし、精悍に見えます。私も思いきってたっぷりのオリーブオイルをすべての材料にかけてみました。本当においしい。オリーブオイルと素材が手を取り合い、力と豊かさをもって、身体に語りかけてくる。すべての料理に次々とオリーブオイルをかけて食べました。でも食事の終わりになると後悔の念が少しずつわいてきました。「ああ、調子に乗っちゃったなあ。胃がもたれて、体重も増えるんだろうなあ」最後のコーヒーも終わり、ちょっと重い心で立ちあがりました。「あれ、腹がすつき

りだ」そしてスペイン旅行中、あれほど食べ、あれほど多くのオリーブオイルを摂ったにも関わらず、長年続けている毎朝1時間の早歩きだけで帰国時体重はむしろ500g減っていました。ビックリしました。以来私はヴェア社のオリーブオイルの信奉者です。

データでも証明された、 ヴェア社のオリーブオイルがもつ「栄養素」

私は炊き込みご飯でも、煮物でも、ドレッシングにも、もちろんオリーブオイルです。冷奴にも胡麻油とともにたっぷりかけます。豆腐の味わいが本当に優しく温かくなります。

ヴェア社のオリーブオイルの栄養素の豊かさはとにかく凄い。身体によりリノレン酸などの不飽和脂肪酸が豊かに含まれています。あるNPO法人が行ったオリーブオイルのミネラル分析の結果によると、他社製品からは検出されなかった鉄、亜鉛、銅などのミネラルが、ヴェア社のオリーブオイルから検出されました(→ P51 参照)。これで「おいしいものが身体にいい」と唱えていた私の持論がデータでも裏付けられた形となりました。油がなければヘルシーなどというあまりにも子どもじみた捉え方はいけません。油脂はエネルギー源になると共に、細胞の膜やホルモン、消化に必要な胆汁酸の原料となり、細胞の機能を向上させる働きがあります。また油脂に溶ける脂溶性ビタミン(ビタミンA、D、Kなど)の吸収に役立ち、不足すると発育障害や皮膚炎の原因にもなります。

特に不飽和脂肪酸は心臓、循環器、脳、皮膚などの重要な器官や組織に必要であり、「必須脂肪酸」と

—
その他の直輸入品
—

ヴェア社 VEA

スペイン、カタルーニャ

通年普通便



呼ばれます。オリーブオイルは多少摂っても太りにくく、また、地中海周辺など日常的に摂る人たちは長寿が多いとも聞きます。もちろん成長期の子供に必要なものも、豊かに含まれています。このオリーブオイルを口にすれば、一度にオリーブオイルのイメージが変わってしまいます。すべての料理の味わいを豊かに、おいしくしてくれるのです。

このビネガーに出会うまで、 私は酢のおいしさを 少しも分かっていませんでした 身体が求める深く力のある味わい

私は、このヴェア社の赤ワインビネガーを口にすまで、酢のおいしさを少しも分かっていませんでした。いわんや身体への効能などについて考えたこともありませんでした。しまりのない、ふにゃーっとした甘い香りだけの日本の酢。それよりは少しましでもひきつける味わいのない薄い味わいの輸入赤ワインビネガーにしても、どうして人は摂るのか、考えたこともありませんでした。酢に関する資料を読むと、驚くほど美容、健康に関するさまざまな効能が書かれています。肌をすべすべにする、肥満防止、心臓病の予防、ストレス解消、風邪予防、血圧の上昇を抑える、カルシウムの吸収を助ける、疲労回復などなど。さらにたくさんの主だった効能が書かれ、まるで酢を摂るとほとんどの病気が回復するかのようです。しかしはっきり言えることは、不自然な味わいの日本の酢や薄いワインビネガーに、これほど明確な効能などあるはずがないということです。私の子どもの頃の米酢は感覚を包みこむような厚い、厚い、香りと味わいがありました。運動会のいなり寿司、夏のキュウリとワカメの酢の物、身体がホッとする力を持ったおいしさでした。でも今のは上品ぶった、か細く鼻先をかすめるだけの、わびしい限りの香りだけです。身体が待っている栄養素が豊かな訳がありません。でもこのヴェア社のビネガーなら、これらの効能も可能なのかな、と期待を持たせる深く力のある味わいがあります。初めてヴェア社の赤ワインビネガーをなめた時、私達日本人にはまったく経験のない、接着剤のような匂いが鼻をつきました。しかし同じヴェア社のオリーブオイルとモンゴルの岩塩、こしょうでドレッシングを作り、野菜と一緒に食べると、その接着剤の匂いは深く安心

に満ちた食欲を刺激し、呼び起こしたのです。厚みのある味わいと温かい酸味が優しく舌を包み、本当に旨いのです。理屈などいりません。深く静かにため息をつきながら、一心に食べている自分に気づきます。この酢を知ってしまうと、もう他の酢では物足りなくなりますが、ずっとこの深いおいしさが心と身体に残ります。そしてまた、次の日も食べるのが当たり前になってきます。私の感覚が力強くこの酢のイメージを取り込んでいるのです。

一年ほどして、ヴェア社から今度はシェリー酒ビネガーが届きました。私はこの酢にも大きな驚きを覚えました。香りは赤ワインビネガーよりも穏やかで、鼻をツツと刺激しません。でも舌に感じる味わいはあまりに芳醇でした。力強く、まるで身体が待っているすべての栄養素をたたえているかのような、舌の感覚すべてを引き込むような味わいでした。もうここまでの凄い酢なら、薄く切ったトマトの上にモンゴルの岩塩、オリーブオイルと一緒にたっぷり適当にかければ、極上のサラダがいつも簡単に出来てしまいます。シェリー酒ビネガーはツツとしていないので初めての人にはよいでしょう。2種類のビネガーをブレンドして自分好みのドレッシングを作るのも楽しい。

和の料理でもとんでもない力を発揮します。酢味噌を作っても、おせち料理のなますを作っても、五感に暖かく浸み渡る味わいを作りだします。

鍋料理のたれ、私にはこれしかありません。醤油 50g、赤ワインビネガー 40g、ナンプラー 10g、これを混ぜるだけ。器に野菜、肉などと汁を取り、これにスプーンでたっぷりその都度かけます。本当に旨い、バランスがよい。冬の間、何度鍋料理を食べてもまったく飽きはしない。素材の味わいを爽やかに嬉しく、豊かに盛り上げてくれます。大した優れたものです。

これだけ旨ければ、確かにさまざまな効能は期待できます。毎日、コップの水に大さじ1杯強(20cc)ほどビネガーを加えて飲むと、胃、身体がすっきりします。身体がすっきりと目覚めない時、お酒を飲み過ぎた翌日などに、ぜひ試してみてください。

日本の酢とスペインのワインビネガーの栄養素を比べると、日本の酢が含む栄養素は、スペイン産の3分の1です。あされるほどの違いがあります。



オーガニックエキストラバージンオリーブオイル

スペイン・カタルーニャ地方レリダ地方南部にあるヴェア家の農園で栽培されたアルベキナー種のオリーブを手摘みで収穫し、手作業で抽出しました。この商品は JAS有機農産加工食品に認証されています。酸度 0.16%

コード	内容量	配送温度
A014-M	500g	

VEA社オリーブオイルと他社との栄養素比較 (分析: 埼玉県食品衛生協会検査センター)

	鉄	マグネシウム	亜鉛	銅
5訂食品標準成分表より	0	0	0	0
VEA社	0.1	0	0.2	0.05



赤ワインビネガー

酸度6度。ワインの名産地であるスペイン・カタルーニャ地方プリオラート南部で収穫されたガルナッチャ種赤ぶどうから作られた赤ワインを、樫の木樽の中で熟成させました。バラを思わせる赤褐色の色合いを持ち、爽やかでフルーティーな香りの中に、ほのかな樫の木樽の香りが感じられます。熟成された豊かな香りと酸味をお楽しみください。

コード	内容量	配送温度
A038-S	250g	

スペイン産ワインビネガーと日本産米酢の 栄養価比較

(出典: 食品標準成分表五訂増補版 2010 /
スペインの食品成分表 2009年度)

	スペイン産ワインビネガー	米酢
タンパク質 g	0.4	0.2
ミネラル mg	ナトリウム	20
	カリウム	89
	カルシウム	15
	マグネシウム	22
	リン	32
	鉄	0.5
	亜鉛	0.1
	銅	0
ビタミン mg	マンガン	0.04
	B1	0.24
	B2	0
	C	0



シェリービネガー

酸度7度。スペイン産パロミノ種白ぶどう100%で作られたシェリー酒を、樫の木樽の中で熟成させました。強い酸味の中に鋭敏かつ芳醇なフルーツを思わせる香りが漂います。和食・洋食を問わず、様々なお料理にお使いいただけます。

コード	内容量	配送温度
A039	375g	

レジレ社 RÉGIRAIT

フランス、ブルゴーニュ



味わいの乏しい日本の乳製品に 豊かな味わいを添える

ミルクパウダー（全脂粉乳）を使うお菓子は限られています。洋梨やフランボワーズのパバロアや、パン類に使う程度です。パバロアはもともと牛乳と卵黄で作られ、間に洋梨をサンドしたりしていました。それが進化して洋梨を煮て旨味を濃く含んだその煮汁を牛乳の代わりに使い、卵黄と共に加熱してクレーム・アングレーズを作るようになりました。

しかし牛乳で作った味わいも捨てたくないということで、全脂粉乳を加えるようになったと私は理解しています。もちろんここで味わいの希薄な日本産の全脂粉乳やスキムミルクを使えば、最終的なパバロアの味わいは大き

く損なわれてしまいます。フランスと日本の乳製品の間にはどうしようもない大きな違いがあります。日本産は無味乾燥の淋しい味わい、フランスのものはたちどころに心と身体がふっくらと温まるとも嬉しい味わいなのです。

これはパン作りでもまったく同じです。もちろん値段にも大きな差はありますが、可能な限りの旨さを目指してクロワッサンやサンドイッチのためのパン、パン・ド・ミなどに加えています。本当に嬉しいおいしさが詰まったパンが焼き上がります。



ミルクパウダー

インスタント全脂粉乳。乳脂肪分 26%。

コード	内容量	配送温度
M001-H	800g	*



奇跡
の
ワイン

奇跡のワイン

フランスと同じ味わいのワインを飲みたい 一心で始めたワインへの試み

ずっとずっと長い間、何十年の間、私だけでない、本当に多くの人が消し難い難問を持ち続けてきました。フランスで飲むワインは、あんなにおいしいのに、どうして日本で飲むフレンチワインは少しもおいしくないのだろう。日本ではフランスでのあの味わいは到底叶わぬ夢なのだろうか。

私のフレンチワインへの挑戦の始まりも、正にそんな疑問からでした。

そして、何とかこの日本でフランスと同じ味わいのおいしいワインを飲みたいという小さな思いからでした。思い立ってから、ほぼ二十年。数々の試行錯誤を経て奇跡は起きました。2013年、確かにこの日本にもフランスと同じ味わいの素晴らしいワインがもたらされたのです。

既に多くの方がこのワインを飲まれました。日本とフランスのワインの状態の違いをよく知る人にとっては、正に「衝撃的な奇跡の味わい」なのです。香りも色も味わいも深い透明感があり、自然な深い味わいは飲む人の五感に喜びと幸せと悦楽を与えてくれるのです。本当に本当に旨いんです。嬉しいんです。心地いいんです。グラスの中でたゆたう味わいに意識は引き込まれます。

かつて日本に輸入されるワインも硫黄薫蒸した亜硫酸塩の極めて少ないワインであった

2000年ぐらいまでは日本に輸入されるワインもフランスで流通しているものと同じように、おおむね木樽を硫黄薫蒸した亜硫酸塩の極めて少ないワインが輸入されていました。しかし高温多湿な日本では、大陸性の湿度が低いヨーロッパにはいない腐敗菌が侵入し、ワインを腐らせてしまいました。ところが私たちはそれを良い状態に熟成したものととして、醤油色のワインを喜んで飲んでいました。勿論不快極まりない味わいです。そしてこの腐敗を止めるために次第に亜硫酸塩を添加したワインが当たり前になっていきました。亜硫酸化合物は極めて毒性の強い、ワインの味わいも健康も損ねてしまう添加物です。本当に不自然な酸味と渋みをもった香りの立たない不快な味わいです。私にとってはもう人間の飲むべきものではありません。

「酸素無透過フィルム」にワインを入れ、 温度管理も徹底させて輸入する方法を考案

人間が飲むためのワインを私はひたすら求め続けました。そして、ブルゴーニュのドメヌ(蔵元)のカーブ内で酸素を透過させないフィルムで作った袋にワインを入れ封入することを考えました。ワインが入った袋にはカーブ(ワイン貯蔵庫)の空気を閉じ込めます。そしてその中にはカーブの中の酵母や様々な成分が封入されています。カーブと同じ状態でワインを輸送し、そして休ませるのです。

試験的に輸入したワインの変化を、1ヶ月目から順次、毎月見てきました。その結果、約3カ月でかなり味わいは復元します。6カ月でさらにワインはキリツとしまり、色、香り、味わいに深みが出てきました。

一年経つと、もうフランスのカーブで飲んだワインの味わいとほぼ正確に重なり合いました。正に奇跡を感じた時でした。この袋に入れば全ての国から全ての産地のワイン本来の味をこの日本で再現出来ます。

酸素無透過フィルムにパックしたワインの特徴

●飲む直前までは決して袋を開けたり傷つけたりしないでください。すぐに腐敗菌は瓶内に侵入し、ワインは半月ほどで少しずつ変質していきます。※保存温度10~13℃ほどの一定した温度のところに保存します。

●この袋は水分も透過しないので、湿度は考えずに温度だけを考えればワインはよい状態に保存出来ます。

●袋に詰めたままであれば、到着時より1年間はワインの味わいは深く熟成していきます。※殆どの方がどんな場合でもワインは寝かせるとよい状態に熟成されると思っていますが、それは全く間違いです。既に腐敗しているワインはますますひどくなり、醤油色へ変質し飲めません。亜硫酸塩の多いものはワインの中の全ての微生物が死滅しているのほぼ変化しません。少なめの亜硫酸塩のものは、腐敗菌の活動と酸化によって色、香り、味わいは濁って不快なものになっていきます。

●ワイン専門業者のカーブに入れてもこの味わいの著しい劣化は防ぐことが出来ません。

◎ワインは日本到着後3カ月休ませ、おいしく飲める状態まで味わいを戻して出荷しています。



私が考える理想的なワインの飲み方

ワインセラー等13℃ほどに温度を保つ場所がある場合

●何本かをまとめて注文し、1ヵ月休ませ、それから好みの間隔で1本ずつ飲んでいきます。ひと月ごとに深くきりとした味わいへ変化していきます。この変化を知るのはワインの醍醐味の一つです。

●このパック入りのワインは、1年以上寝かせても腐敗菌におびやかされることもなく、さらなるよい状態への熟成が可能でです。この点も正に画期的です。

奇跡のキールとマルキ

既に亡くなれましたが、フランス、ブルゴーニュのリキュールの作り手、ジョアネさんの奥さんは、私が訪ねるといつも言っていました。

「ブルゴーニュの果物で作ったリキュールには、ブルゴーニュの白ワインやクレマン(発泡酒)でなきヤダメ。おいしさが全く違う」

でもこれは本当にその通りなんです。

ジョアネさんが作るカシスやフランボワーズのリキュールの味わいの濃厚さと深さは他に比べる物がありません。正に、私にとっては神様の手を借りて創り上げたと思えない素晴らしい。そしてとても人懐っこく、本当に優しさに満ち溢れた味わいなのです。この豊かに優しい、慈愛溢れる味わいを消さずに、さらに広がりを与えるためには、ブルゴーニュの土地が生んだ優しい白ワインとクレマンだけが、完全な mariage(マリアージュ=調和)を創り出します。信じられぬほどの夢心地の味わいです。果てしない広がりを持った、豊かで深い味わいに意識は吸い込まれていきます。

アペリティフとしてだけでなく、3時のおやつに、フルーツタルトやクッキーをつまみながら飲みます。もうたまらない非日常のおいしさです。

今までは気が抜けた、味わいの変質したシャンパンやクレマンしかありませんでした。

いつもジョアネさんには彼のリキュールのおいしさを日本では100%感じてもらえないもどかしさと申し訳なさがあ

りました。やっつです。やっつ奇跡のキールやマルキを誰もが飲めるようになりました。

改めて忠告させていただきます。高濃度の亜硫酸化合物は極めて毒性が強く、変異原性(発ガン性)、催奇形性、心臓病その他の疾病をもたらします。私の周囲にも多量のワインを飲み、40代前半で乳ガンを発症した女性が3人います。ガンは様々な要素が重なり合い発症すると言われています。しかし高濃度の亜硫酸塩が重篤な疾病をもたらすことは動物実験によっても示されています。発症の大きな原因であることは容易に想像されます。

今度お届けするワインは、昔ながらの硫黄で樽内を薫蒸することによって加えられたとても微量の二酸化硫黄であり、既に100年以上フランスその他の国々で長く飲まれ続けたという事実があります。

日本に輸入されるワインには極めて高濃度の亜硫酸塩が加えられた低価格のワインばかり。そのため比較的濃度の名の通った店などが輸入しているワインでも、私にとっては極めて不自然かつ不快な味わいであり、私には恐ろしくて到底のむことが出来ません。

これらのワインは口に入れ、そのままスッと喉を通すことは出来ません。飲み干そうとすると必ずぐっとこめかみがしまり、そこで一度止まります。そして少し置いてようやく飲み下します。私はこの反応は「こんな毒を飲んでいいのか」という身体の防御反応だと考えます。しかしこのキャピタン・ガニユロの極めて亜硫酸塩の低いワインは、口に含み、そのまま自然に心地よく喉を通っていきます。

鈍重極まりない、舌をこすり、喉をさす、不自然な渋みと酸味は少しもありません。長い自然な深い香りが五感をゆっくりと癒します。

私は本来の味わいをもったよい状態のワインは、世界に数あるアルコール飲料の中で最も五感に迫るおいしさがあると思っています。

フランスそのままの、本来の味わい。幸せで健康なワインを、ようやくお届けすることが出来ます。ぜひお試しください。



ワイン生産者のご紹介

キャピタン・ガニョロ家

(フランス・ブルゴーニュ地方)

ブルゴーニュきってのワイン産地であるコート・ドール県(=黄金の丘陵)で、代々昔ながらの製法でワイン造りを行っているドメヌヌ(醸造所)です。赤はピノ・ノワール種、白はシャルドネ種。



(赤) ラドワ

サヴィニー・レ・ボヌ・レ・シャルニエル
アロースコルトン・レ・ムトット
コルトン・レ・グラン・ロリエル
クロ・ヴージョ
エシュゾー
ヴォヌ・ロマネ・オー・ラヴィオール

(白) ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ

ラドワ・ブラン・レ・グレション・エ・フリエル
ラドワ・ブラン・レ・ゾート・ム・ロット
コルトン・シャルルマーニュ
アロースコルトン・ブラン・ラ・クーティエール

ギィ・ボカール家

(フランス・ブルゴーニュ地方)

ワイン生産に高い評価を受けるムルソー地区で、代々家族経営により伝統的な醸造技術を受け継ぐシャルドネ種・白ワイン専門生産者です。



(白) ムルソー・シャルム

ムルソー・ジュヌグリエール
ムルソー・ナルヴォー
ムルソー・レ・グラン・シャロン

リシャル社

(フランス・ブルゴーニュ地方)

サヴィニー・レ・ボヌ村の老舗生産者。3種類のぶどう(ピノ・ノワール、シャルドネ、アリゴテ種)を使い、シャンパーニュと同じ製法で高品質なクレマン・ド・ブルゴーニュを製造しています。



(発泡ワイン)

クレマン・ブラン・トラディシオン・ブリュット
クレマン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット
クレマン・ロゼ・ブリュット

ジャン＝マリー &

エルヴェ・ソレール家

(フランス・アルザス地方)

アルザス地方ウインゼンベルの醸造所。ピノブラン、リースリングなどの代表的アルザス白ワインの他、クレマン・ダルザス(アルザス地方で作られるスパークリングワイン)などを生産しています。



(白・アルザスワイン)

ピノブラン
リースリング・ウインゼンベル
ゲヴェルツトラミネール・プフリンツ
クレマン・ダルザス ロゼ・ド・ノワール

他にもボルドー(シャトー・ヴィユー・シェヴロール)、
ソーテルヌ(シャトー・オー・ベルジュロン)等も取り扱いしております

ワインの注文方法

TEL、FAX、ネットショップからご注文ください

TEL: 03-3476-5195 FAX: 03-3476-3772

(月～金 9:00～17:00、土日祝休み)

URL: <http://shop.ilpleut-wine.jp/>

*送料無料(W001R、W008Wのみ2本以上で送料無料)

*他の商品(材料、器具、本、菓子など)との同梱不可

*ご注文から2～3営業日以内に発送いたします

*ワイン専用オンラインショップ限定ギフトセットもございます

国内材料

器具

出版

お菓子作りに必要な 直輸入以外の製菓材料

□配送温度帯 *印・・・4月～10月のみチルド便
 ☆印・・・通年チルド便
 ★印・・・通年冷凍便(ヤマト別送)
 無印・・・通年普通便
 *☆は冷蔵庫、★は冷凍庫、その他は冷暗所保存
 開封後はお早めにご使用ください

■・・・ 受注発注(取り寄せ7～10日)

乳製品

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
明治 発酵バター	713	☆	450g	乳酸菌を加えて発酵させた無塩バター

糖類

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
シュクルクリスタル	771		500g	粒の大きいグラニュー糖
シュクレヌ	772		1kg	一粒が一般のグラニュー糖の1/6。極微粒
フォンダン	773	*	300g	シロップを煮詰めて練った純白の砂糖衣
全粉糖	779		200g	粉砂糖
ベギャンセ キャソナード	770		100g	フランス産赤砂糖
	815		750g	
粉末水飴	837		100g	粉末状で溶けやすく扱いやすい。ソルベに使用
結晶ブドウ糖	838		100g	甘みを太く強いものにする すぐに溶けるので固形より便利。ソルベに使用
細粒黒糖 5mm	839		200g	直径5mmの球状の黒糖。ギャレット・ノフなどに使用。黒糖丸
	843		1kg	
粉黒糖	864		200g	粉末状の黒糖。ギャレット・ノフなどに使用

粉

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
フランス粉	774		1kg	中力粉。フランスパン用の粉 イル・ブルーではシフォンケーキにも使います
スーパーカメリヤ	778		1kg	強力粉
スーパーバイオレット	780		1kg	薄力粉
ライ麦ナチュラル	775		500g	ライ麦粉
ライ麦パワー	776		500g	胚芽入りライ麦粉。全粒粉

冷凍フルーツ

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
ポアロン 冷凍ココナッツパルプ	827	★	1kg	ココナッツの果汁の冷凍
冷凍 ラビリュイ フランポワーズ	751	★	500g	フランポワーズ(ホール状)の冷凍
冷凍 イチゴピューレ	871	★	1kg	苺をピューレ状にし冷凍したもの(糖度23度)

フルーツシロップ煮、缶詰

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
パティスフランス スーパーボム	767	☆	500g	りんごのコンポートをペースト状にしたもの
サバトン オレンジピール #2	809		100g	良質なオレンジの皮のシロップ漬け
	816		1,050g	1,050gはシロップを除くと650gです

酒類

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
バナナクリームリキュール	702	☆	100g	ドイツ・ヴェアポーテン社製クリームタイプのバナナリキュール アルコール度数14度
	796	☆	700ml	
イタリア・ノチェロ	701		100g	イタリア・トスキ社製クルミのリキュール アルコール度数24度
	798		750ml	
マンダリンナポレオン	704		100g	ベルギー・フルクロア社製マンダリンオレンジのリキュール アルコール度数38度
	801		700ml	

ナッツ、マジパン

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
ココナツミルクパウダー	716		100g	ココナツを粉末にしたもの
ココナツF(ファイン)	760		100g	ココナツを2～3mmに刻んだもの。粉末状
	810		2kg	
ココナツLシュレッド(ロング)	761		100g	ココナツを細い千切りにしたもの。1～2cm紐状
	831		2kg	
ビスタチオホール皮付き	894	*	20g	イタリア・シシリー産ビスタチオ
マジパンペースト(細工用)	717	☆	1kg	飾りの花や動物を作る時に使用

ペースト、香料

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
エーデルマン オレンジビターペースト	759	☆	100g	オレンジの香りを強く出したい時に加えます
	785	☆	1kg	
サバトン オレンジピールペースト	784		100g	オレンジピールをペースト状にしたもの
	792		1.5kg	
冷凍 愛媛 生柚子ペースト	769	★	100g	柚子をペースト状にしたもの(非加熱)。(加糖)
	895	★	2kg	
ココナッツフレーバー	725		50g	ココナッツの香りを濃縮したもの
マロンフレーバー	727		50g	
ペパーミントオイル	728	☆	50g	ペパーミントの香りを濃縮したもの

凝固材

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
イエローリボン	781		100g	パート・ド・フリユイ(ハードゼリー)用のベクチン
ジャムベース	763		100g	ババロアやムースの表面に飾るジュレ用のベクチン
フォンドスローニュートラル	764		100g	ゼラチンとは違った食感の凝固剤。お菓子によって使い分けます 冷凍対応の粉末ムースベース
	795		1kg	
ドイツ製板ゼラチン	765		10枚	板状のゼラチン/冷水で戻して使用
宮城 粉末ゼラチン AU	766		100g	粉末状のゼラチン/冷水でふやかして使用
パールアガー	873		100g	海藻から抽出精製された凝固材。室温でも固まる

その他

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
QP 乾燥卵白	777		100g	メレンゲの泡立ちを強くするために、卵白に少量加えます(卵白が十分に水様化している状態)
	803		1kg	
太陽 ココリン H35	824		100g	融点35℃の椰子硬化油 生チョコ等に使用
クリームタータ	872		100g	マカロンを作る際、卵白の泡立てを安定させる為に使用
クエン酸	874		100g	パート・ド・フリユイなどに使用

ごはんとおかずのルネサンス食材

商品名	コード	配送	内容量	規格・用途
ごま油	876		340g	九鬼純正胡麻油こいくち。厳選した胡麻種子で作られた香り、旨味の強い油
いりこ	877		100g	瀬戸内海産のかたくちいわし
かつお厚削り	878		150g	本鰹 100% (厚削り)
利尻昆布	897		19g	天然利尻昆布
天外天味噌	882		500g	無農薬・無化学肥料の原料を使用した長期完熟味噌
タイ香り米	883		450g	タイ高地の水田で作られた高品質なインディカ米
モンゴルの塩	889		150g	モンゴルの秘境で岩塩層を砕いて採取した自然の岩塩 ※お菓子には使用していません

お菓子作りに必要な器具

弓田亨オリジナル器具



エキュモワール

別立ての生地(ビスキュイ)を作る時、シフォンケーキを作る時などに、メレンゲの泡をつぶさずに混ぜる器具です。全長 25.5cm

コード
2002



キャドル

家庭用オープンに合わせて作られたオリジナルの正方形の金枠。生地を焼く時やお菓子の組み立てに使います。18cm×18cm×高さ4cm。鉄製

コード
2003



天板(浅)

家庭用オープンに合わせて作られたオリジナルの天板。オペラのビスキュイ・ジョコンド等の薄焼き生地に使用。18cm×18cm×高さ0.7cm。鉄製

コード
2004



天板(深)

家庭用オープンに合わせて作られたオリジナルの天板。マニユのフォン・ド・マカロン・オ・ザマンド等の厚焼き生地に使用。18cm×18cm×高さ1.1cm。鉄製

コード
2135

器具

※廃番により教室で使用しているものとメーカーや仕様(サイズ等)が異なる場合がございます

ボール

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途
耐熱性ガラスボール		2057	直径 18cm 深さ 9.8cm パバロアのクレーム・アングレーズ等を作る時に使用
銅ボール		2058	直径 24cm 高さ 12cm カスタードクリームやトリュフのセンター等を作る時に使用
サラダミックスボール 小	深小ボール	2059	直径 13cm 高さ 9cm
サラダミックスボール 大	深大ボール	2060	直径 20cm 高さ 10cm
手つき中ボール		2061	直径 14cm 高さ 8cm

温度計

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途
100度計		2007	パバロアやムース等を作る時の温度を計る
200度計		2008	イタリアンメレンゲを作る時のシロップの温度を計る

型

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途
オーバルカップ(テフロン加工)		2196	7cm×4.5cm 深さ 1.8cm フィナンスィエ用
ブリキタルト底取れ 18cm	フランキャヌレ型	2190	直径上部 18cm、底 17cm、ブリキ製
タルトリング 18cm		2023	直径 18cm 高さ 2cm
デコ型 12cm		2026	直径 12cm 深さ 6cm
デコ型 18cm		2027	直径 18cm 深さ 6cm
トヨ型		2191	幅 7.3cm、長さ 24cm、高さ 5cm
ALミニ食型 小	パウンド型 小	2030	幅 5cm、長さ 10cm、高さ 4.5cm
ALミニ食型 大	パウンド型 大	2031	幅 7cm、長さ 18cm、高さ 5.5cm
パウンド型入門用		2093	幅 8cm、長さ 21cm、高さ 6cm 鉄板にアルミをメッキした型
フラット丸マンケ 18cm	マンケ型 大	2194	直径 上 18cm、底 16.5cm、高さ 4cm
シフォン型 17cm		2189	アルミ製 内径 17cm、底 15.5cm、外側高さ 8.3cm 中央穴部の高さ 12cm、穴の幅 上 4.3cm、底 5.5cm 穴部分が 1枚絞り加工のため型から取り出しやすい
ダックワーズ抜き型(シャブロン) 10個取り		2097	30cm x 24cm x 1cm ポリスチレンボード 10個取り ダックワーズ用の穴(長径 6.5cm x 短径 4cm) の開いたボード
クレオール抜き型(シャブロン) 10個取り		2098	30cm x 24cm x 1cm ポリスチレンボード 10個取り クレオールのクリーム用の穴(直径 5.5cm) の開いたボード
ココット型		2044	直径 8.6cm×高さ 4.2cm 150cc入 陶器

ヘラ、ホイッパー

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途
耐熱スケッパー	カード	2051	幅 12cm 生地をまとめたり、切り分けたりする時に使用
木べら 小		2052	長さ 20cm
木べら 大		2053	長さ 25cm

混ぜる素材の量に応じてサイズを使い分けます

※廃番により教室で使用しているものとメーカーや仕様(サイズ等)が異なる場合がございます

口金、絞り袋

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途	
平口金		2193	幅 1.7cm	クリームを絞る時に使います
星口金 7mm		2128	直径 0.7cm	
星口金 10mm		2192	直径 1cm	
丸口金 7mm		2040	直径 0.7cm	
丸口金 10mm		2195	直径 1cm	
丸口金 13mm		2197	直径 1.3cm	
絞り袋 ウльтраフレックス 3-40		2072	長さ 40cm	
モンブラン口金(中)		2165	直径 3cm	8穴 モンブラン用の口金

その他器具

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途	
刷毛		2047	幅 3cm	塗り卵やジュレを塗る時や生地成型の手粉を払う時に使用
セラミック網	石綿	2001	24cm×24cm	耐熱性ガラスボールで直火を避けて加熱する時に併用
プチパン(口付き)(9cm)		2043	直径9cm	手付き銅鍋/イタリアン・メレンゲのシロップ等の少量の加熱に使用
万能ストレーナー	裏こし器	2164	直径 12.5cm	持ち手付きのザル。ソースアングレーズ等の裏こしに使用
パワートーチ RZ-811		2166	1400°Cの集中炎。長さ160mm×幅30mm×高さ60mm	火口直径 22mmのガスバーナー。焼き目をつける時に使用
パワートーチ 専用ポンペ		2167	パワートーチ RZ-811専用の交換用ガスポンペ	

バール

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途	
木製バール 1cm		2172	1cm×1cm×22cm	スポンジ生地などを均一な厚さに切る時に使用
木製バール 1.2cm		2173	1.2cm×1.2cm×22cm	
木製バール 1.5cm		2174	1.5cm×1.5cm×22cm	
木製バール 2mm厚		2175	2mm×2cm×44cm	パイやタルト生地を均一に伸ばす時に使用
木製バール 3mm厚		2176	3mm×2cm×44cm	

キルトン(金台紙)

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途	
キルトン丸 12cm(10枚)		2513	直径 12cm(4号)	出来上がったお菓子の下に敷く、片面が金色の厚手ボール紙
キルトン丸 15cm(10枚)		2507	直径 15cm(5号)	
キルトン丸 18cm(10枚)		2508	直径 18cm(6号)	
キルトン 18cm 角(10枚)		2510	18cm×18cm	
キルトンパウンド大用(10枚)		2511	6.5cm×17.5cm	
キルトンビュッシュ用(10枚)		2512	8cm×25cm	

包装用品

商品名	教室での呼称	コード	規格・用途	
デコシート 6寸(50枚入)		2537	直径 18cm	50枚入り 型の底に敷く紙
純白ロール紙(8枚入)		2535	40cm×54cm	8枚入り 天板に敷く紙
ベーキングシート(18×18cm)		2539	18cm×18cm(1枚)	繰り返し使えます 紙からはがれにくい生地を焼く時、天板に敷きます
チョコグラシン(25枚入)		2523	直径 4cm×高さ 2.3cm	プティ・ショコラなどの下に敷くグラシン紙
ニューワンタッチ No.4		2500	9cm×13cm×高さ 7.5cm	サービス箱(紙製)
ニューワンタッチ No.5		2501	10cm×15cm×高さ 8.5cm	
ニューワンタッチ No.6		2502	12cm×18cm×高さ 8.5cm	
ニューワンタッチ No.7		2503	15cm×21cm×高さ 8.5cm	
ニューワンタッチ No.8		2504	18cm×24cm×高さ 8.5cm	
ニューワンタッチ No.9		2505	21cm×27cm×高さ 8.5cm	
上用カートン No.12	Φ 18cmタルト用	2506	18cm×24.8cm×高さ 4.7cm	高さの低いサービス箱(紙製)
スペースボックス小		2524	内寸 10cm×19cm×高さ 7.5cm	発泡スチロール製の箱 中に保冷剤を入れ保冷箱として使用
スペースボックス中		2525	内寸 16cm×20.5cm×高さ 7.5cm	
スペースボックス大	エリンギウム 9号	2526	内寸 21cm×27cm×高さ 8.5cm	
ケーキ箱用 紙袋 小		2520	26cm×17cm×高さ 27cm	
パウンド箱 6寸		2516	19cm×9cm×高さ 8.5cm	パウンド型(大)で焼いたパウンドケーキ 1本用の紙箱
生チョコ箱<赤>(10個入)		2531	幅 4.5cm×長さ 23cm×高さ 2.5cm	紙製 プティショコラ詰め合わせ用の箱 2cm角の生チョコが 10個入ります
生チョコ箱<赤>(16個入)		2532	幅 6.5cm×長さ 19cm×高さ 2.5cm	紙製 プティショコラ詰め合わせ用の箱 2cm角の生チョコが 16個入ります
ムースフィルム(10枚)		2517	幅 4.5cm×長さ 20cm	のりしろ付の固いセロファン
サイドセロファン CF11(50枚)		2534	幅 5cm×長さ 30cm	ケーキの周囲に巻くフィルム
パウンドケーキフィルム(大)(10枚)		2518	25cm×25cmのフィルム	パウンド型(大)で焼いたパウンドケーキ 1本を包めるサイズ
クリスタルバック(100枚)		2521	9cm×10cm	テープ付ビニール袋
プリンカップ(フタ付 10個入)		2522	口径 6.5cm×底 4.5cm×高さ 4cm	湯煎でオープン使用可。ブラン・マンジェなどに使用

値千金の本作り

イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画の出版物

巷では、お菓子や料理に関する、実に多くの本が出版されています。でもほとんどの出版社は読者のことなんか真剣に考えてはいません。その本の内容が正当なものかどうかなどは、どうでもいいことなのです。

敢えて言いますが、フランス菓子の味わいをこの日本で最も深く理解する私(お菓子作りの作り手)が自らの資金で、作り手のための本を決して手を抜くこともなく原稿を書き、工程の撮影時も自らが全てを作り、鮮烈なイマジナスイオンのもとに本を作っています。常に読者にとっては、どれが最も有益かを考え続けています。

書影	書名	著者	ISBN/備考	品番
	少量でおいしい フランス菓子のためのルセットウ 全6巻セット	弓田亨	全6巻セットは送料無料	3000
	少量でおいしい フランス菓子のためのルセットウ 第1巻 基礎編	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-02-3 基本の生地、クリーム等	3001
	少量でおいしい フランス菓子のためのルセットウ 第2巻 実践編 1	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-03-0 パバロア、ムース、焼き菓子等 全29種	3002
	少量でおいしい フランス菓子のためのルセットウ 第3巻 実践編 2	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-04-7 パイ、発酵生地、デザート等 全46種	3003
	少量でおいしい フランス菓子のためのルセットウ 第4巻 実践編 3	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-05-4 生クリーム、バタークリームのお菓子等 全28種	3004
	少量でおいしい フランス菓子のためのルセットウ 第5巻 実践編 4	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-06-1 シュー、タルトウ、プティ・フル、ショコラ等 全48種	3005
	少量でおいしい フランス菓子のためのルセットウ 第6巻 実践編 5	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-07-8 簡単な料理、発酵生地、キッシュ等 全41種	3006
	パティスリー・フランセーズ そのイマジナスイオンI (新版)	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-12-2 日本とフランスにおける素材と技術の違い	3036
	パティスリー・フランセーズ そのイマジナスイオンII (改訂版)	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-29-0 私のimaginationの中のrecettes (プロ向け大量のレシピ集)	3007
	パティスリー・フランセーズ そのイマジナスイオンIII・フィナル	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-22-1 フランス菓子 その孤高の味わいの世界	3046
	アルティザン・トレトゥール 全3巻セット	ドゥニ・ リュッフェル	3巻セットは送料無料	3023
	アルティザン・トレトゥール 1巻	ドゥニ・ リュッフェル	ISBN: 978-4-901490-08-5 フォン22種、ソース141種、生地6種、カナッペ 他 158種	3020
	アルティザン・トレトゥール 2巻	ドゥニ・ リュッフェル	ISBN: 978-4-901490-09-2 冷製オードブル、テリーヌ、アスピック、キッシュ等 全86品	3021

書影	書名	著者	ISBN/備考	品番
	アルティザン・トレトゥール 3巻	ドゥニ・ リュッフェル	ISBN: 978-4-901490-10-8 魚・肉料理、サラダ等全73品 パーティー例16	3022
	五感で創るフランス菓子	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-13-9 愛と悦びのフランス菓子方程式。 弓田亨のオリジナル生菓子全17品	3034
	新シフォンケーキ 心躍るおいしさ	弓田亨 深堀紀子	ISBN: 978-4-901490-15-3 人気講習会から選りすぐった22のレシピ	3039
	一人で学べる とびきりのおいしさのパバロアズ	弓田亨 椎名真知子	ISBN: 978-4-901490-16-0 「本当においしいパバロアの作り方」から 2品追加した改訂版	3040
	一人で学べる 押し寄せるおいしさのパイ	弓田亨 椎名真知子	ISBN: 978-4-901490-17-7 「本当においしいパイの作り方」から 5品追加した改訂版	3041
	Les Desserts レ・デセール (新装版) レストラン、ビストロ、カフェのデザート	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-35-1 伝統のフランス菓子からオリジナルまで デザートレシピ83品	3043
	一人で学べる イル・ブルーのパウンドケーキ おいしさ変幻自在	弓田亨 椎名真知子	ISBN: 978-4-901490-20-7 イル・ブルーの歴史を彩ってきた パウンドケーキのレシピ集	3044
	一年中いつでもおいしい いろんな冷たいデザート	椎名真知子 深堀紀子	ISBN: 978-4-901490-21-4 プリン、パバロア、ムース等 本当においしい冷たいお菓子のレシピ集	3045
	ちょっと正しく頑張れば こんなにおいしい フランスの家庭料理	椎名真知子	ISBN: 978-4-901490-23-8 オムレツからポトフまで。 フランスの伝統的な家庭料理のレシピ集	3047
	失われし食と日本人の尊厳	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-24-5 崩壊した日本の食を救う「ごはんとおかずのルネサンス」 の理論を紹介するエッセイ	3048
	ごはんとおかずのルネサンス 新版 基本編	弓田亨 椎名真知子	ISBN: 978-4-901490-25-2 炊き込みご飯、味噌汁、定番おかずなど、基本の一冊	3049
	ごはんとおかずのルネサンス 真実のおせち料理編	弓田亨 椎名真知子	ISBN: 978-4-901490-26-9 昆布巻き、黒豆、伊達巻、きんとんなど、 砂糖・みりんを使わないおせち料理	3050
	ごはんとおかずのルネサンス 心嬉しい炊き込みご飯と味噌汁編	弓田亨 椎名真知子	ISBN: 978-4-901490-28-3 旬の素材で作る炊き込みご飯と味噌汁全86品	3052
	ルネサンスごはんは 放射能にもたやすく負けない	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-31-3 栄養たっぷりのルネサンスごはんでは免疫力を高め 放射能にも負けない身体を作る	3053

書影	書名	著者	ISBN/備考	品番
	贈られるお菓子に 真実の幸せを添えたい (DVD付)	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-30-6 パティスリーで人気の手土産、塩味のクッキーや西洋かりんなどの焼き菓子レシピ集(混ぜ方・のし方 DVD付き)	3054
	はじめてのルネサンスごはん おいしいおっぱいと 大人ごはんから取り分ける離乳食	弓田亨 椎名真知子	ISBN: 978-4-901490-32-0 妊娠時の食事から離乳食・幼児食までを網羅。簡単に大人ごはんから取り分けるルネサンス流離乳食の考え方と実践レシピ 22品	3055
	ドゥニ・リュッフェル・フランス料理 感動の味わい 1 トレットゥールと郷土料理編	ドゥニ・ リュッフェル 椎名真知子 (料理制作)	ISBN: 978-4-901490-33-7 これまでドゥニ氏がイル・ブルーフランス料理講習会で発表してきた中から、比較的家庭でも作りやすそうなキッシュ、カナッペなどのトレットゥールを始め、スープ、サラダ、シャルキュトゥリ(肉料理)、郷土色の強い煮込み料理など全70種(バリエーション含む)	3058
	ドゥニ・リュッフェル・フランス料理 感動の味わい 2 伝統的な前菜・魚料理・肉料理編	ドゥニ・ リュッフェル 椎名真知子 (料理制作)	ISBN: 978-4-901490-34-4 ドゥニ氏がイル・ブルーフランス料理講習会で発表してきた正統派キュイジーヌ・クラシックの前菜、魚料理、肉料理55品掲載。全料理にドゥニ氏による「おすすめワイン銘柄2種類」のリスト付	3059
	奇跡のワイン ~世界のワイン史上初の発想~ フランスのカーヴと同じ環境を 「酸素無透過袋」に移入する	弓田亨	ISBN: 978-4-901490-36-8 フランスで飲むワインはあれほどおいしいのに、日本で飲むフレンチワインはなぜ、これほどまでにまずいのか。世界初の発想による輸送・保管方法(EU・日本での特許取得済)により、夢見るおいしさの「奇跡のワイン」へたどり着くまでの20数年の挑戦の記録	3061

他社発行書籍

書影	書名	版元	著者	ISBN/備考	品番
	イル・ブルーの お菓子教室	柴田書店	椎名真知子	ISBN: 978-4-388-06196-9 イル・ブルーの教室「楽しく洋菓子科」(旧入門速成科)で習うお菓子を中心に、苺のショートケーキ、シュークリーム、チーズケーキ、モンブラン、マドレーヌ、フィナンシェ、リンゴのタルトなど、バリエーション含む全50品掲載の決定版!	3056
	体がよみがえる家庭料理 ルネサンスごはん	祥伝社	弓田亨	ISBN: 978-4-396-61524-6 イル・ブルーのオーナーパティシエである弓田が「本当に美味しいものは何か」と問題提起、「真実の味」を作る料理法「ルネサンスごはん」を提案。世界の素材、料理法から、今の日本人にもっとも必要な食事を明らかにする、現代社会で劣化してしまった日本の家庭料理に革命を起こす一冊	3057
	本当においしい 生地の教科書	世界 文化社	椎名真知子	ISBN: 978-4-418-16346-5 基本の生地をマスターすれば、お菓子作りがもっと楽しくなる。プロも習いに来るお菓子教室のメソッドを使い、初心者でも失敗しない、11種類の生地から作るお菓子レシピ 30品掲載	3060

IL PLEUT SUR LA SEINE



一人の菓子屋が始めた「セーヌ河に雨が降る」という名前の、
パティスリー イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌが誕生してから、
30年余りの歳月が流れました。

日本でフランスと同じ味わいのフランス菓子を作りたい――。

その思いのもと、イル・ブルーでは、

「つくる」「教える」「素材の開拓」「伝える」という、

4つの大きな柱を軸に、

常に嘘偽りない、心と身体のための本当のおいしさを追究しています。



イル・プルー・シュル・ラ・セーヌのご紹介

パティスリーの味を自らの手で再現できる唯一の教室

嘘と迷信のないフランス菓子・料理教室

オーナー・パティシエ弓田亨の教えが学べる教室です。1988年開講以来、生徒さんとの実践の中で“少量のためのお菓子作り”の技術を築いてきました。パティスリーに並んでいるものと同じ、本格的なフランス菓子が家庭で作れる唯一の教室であると自負しています。半年もすると、イル・プルーのお菓子と自分が作ったお菓子以外は食べられなくなってしまうほどです。またほとんど初心者だった方が確かな技術に自信を持ち、2～3年後にお店を出す、そんなことも可能にする教室です。



【通年クラス】

- ★フランス菓子本科第Iクール
1回の授業で2～3台のアントルメをお一人でお作りいただきます。
- ★楽しく洋菓子科(旧:入門速成科)
誰でも簡単にショートケーキやモンブランが作れるよう指導します。
- ★フランス料理
手間を惜しまない、本格的なフランス料理が学べます。

【単発レッスン】

バレンタイン講習会、夏期・冬期講習会、クリスマス講習会など季節に合わせた授業はもちろん、パウンドケーキ、マカロン、シフォンケーキ等イル・プルーで人気の高いケーキの単発講習会や、体験レッスンも随時開催しております。

TEL: 03-3476-5196 FAX: 03-3746-5197

孤高のフランス菓子を作り続ける、イル・プルーの顔

パティスリー イル・プルー・シュル・ラ・セーヌ

1986年12月にお店を始めて以来、「フランスとは風土も素材も異なる日本で、多様性・多重性にあふれるフランス菓子を作る」という弓田亨の強い信念のもと、真の味わいのフランス菓子を作り続けてきました。どのお菓子も、時代に流されない「孤高のおいしさ」を追究しています。店内は本場フランスのパティスリー同様、季節ごとのオリジナルのアントルメ、定番のフランス菓子、プティショコラ、焼き菓子などの他、フランスの行事に合わせた伝統的なお菓子なども大切に作り続けています。



TEL: 03-3476-5211 ☆営業日時はホームページにてご確認ください



お菓子屋さんが出版社!

出版部

プロ、プロ志向、お菓子作りが好きな方のため、本当においしく作れる本格フランス菓子・料理本、また心と身体を健康にする家庭料理「ごはんとおかずのルネサンス」シリーズの企画・編集・出版を手掛けています。

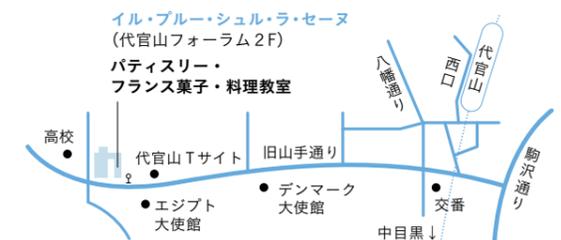
TEL: 03-3476-5214 FAX: 03-3476-3772 ☆全国書店にてお買い求めいただけます。

東京都渋谷区猿楽町 17-16
代官山フォーラム 2階



【アクセス】

- ◎電車 東急東横線「代官山駅」下車 徒歩5分
旧山手通り沿い
- ◎バス 渋谷駅西口(モヤイ像側)バスターミナル発
東急トランセ「代官山Tサイト」下車



<http://www.ilpleut.co.jp/>

ご注文方法について

- 20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。
酒類をご注文の場合には、生年月日のご記入を忘れずをお願いいたします。

FAX 03-3476-3772

オーダーシートに商品コード・ご注文数量・その他必要事項をご記入の上、送信してください。

インターネットでのご注文は

イル・ブルー公式店 <http://ilpl-yunyu.com/>

ご郵送

〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西 1-16-8 彰和ビル 2F

オーダーシートに商品コード・ご注文数量・その他必要事項をご記入の上、郵送してください。

お届け方法について

- 日本郵便ゆうパックにてお届けします(冷凍商品★はヤマト運輸にて別送いたします)
- ご注文をいただいてから3～10日でお届けいたします。
- お届け指定日をご希望の方はご指定日をご記入下さい。
(指定日にお届け出来ない場合にはご連絡致します。)

※東北と関西の一部地域、及び、中国・四国地域への午前中～14時着指定の場合は、
発送日の翌々日のお届けとなります。

※北海道・九州・沖縄は発送日の翌々日のお届け、また離島につきましてはお届けまで数日かかります。

午前中	税抜¥10,000以上ご注文で送料無料にてお届けします
12時～14時	● チルド便対象(*・☆)商品は「チルド便」で、その他(印なし)は「普通便」でお届けします
14時～16時	
16時～18時	*は4～10月はチルド便、11～3月は普通便での配送となります
18時～20時	● 「チルド便」「普通便」商品を一緒にご注文の場合は「チルド便」にまとめて発送いたします
20時～21時	

● 冷凍商品(★)は別梱包となり、別途送料をご請求いたします

● 冷凍商品(ヤマト便)の時間指定は
「午前中」「14-16時」「16-18時」「18-20時」「19-21時」から選択できます

- 送料につきましては別紙価格表にてご確認ください

支払方法について

- ご請求金額は、商品に同封しておりますご請求書にてご確認ください。
- 代引手数料、振込手数料、決済手数料はお客様ご負担となります。

代金引換

商品到着時に日本郵便配送ドライバーの方へお支払い下さい。
商品代+送料+代引手数料

銀行振込

商品到着後7日以内に、指定銀行口座へお振込み下さい。
商品代+送料
振込先 三菱UFJ銀行 渋谷支店 普通 3059274
口座名義 株式会社イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ企画

※ ネットショップでは「カード決済」「後払い決済」のご利用も可能です

返品・交換について

- 品質管理・梱包には万全の注意を払っておりますが、万が一、商品不具合等にお気付きの際は、
お手数をおかけしますが、商品到着後7日以内にお電話にてご連絡をお願いいたします。
ご連絡をいただいていない返品・交換は受付しておりませんのでご注意ください。

返品について

・食品(材料)につきましては、商品の性質上、お客様のご都合による返品は一切お受けできませんので、
予めご了承ください

・食品以外の器具・包材・書籍につきましては、未開封・未使用・良品に限り、商品到着後7日以内にご連絡をいただければ返品を承ります(返品送料はお客様負担となります)

ただし、以下の場合には返品はお受けできませんのでご注意ください

- お客様の心変わり ×
- 開封済みの商品、ご使用になられた商品 ×
- お客様の責任で破損、汚損が生じている商品 ×
- 商品到着後8日以上経過した商品 ×

交換について

・配送途中の破損や不良品 及び ご注文と異なる商品がお手元に届いた場合は、大変お手数をおかけしますが【商品到着後7日以内】にお電話にてご連絡ください 送料弊社負担にて、早急に良品と交換させていただきます

・同一商品の手配が不可能など交換に応じることができない場合のみ返金対応させていただきます

ご連絡は・・・ TEL 03-3476-5195 へお電話下さい。

(受付時間：9:00～17:00 土・日・祝日・年末年始は除く)

・返品・交換商品、請求書 No.をお伝え下さい。 ・こちらから返品・交換方法をお伝え致します。

