



Avril 2022

# La Gazette du Bretagne

ラ ガゼット ドゥ ブルターニュ

神楽坂店 / 表参道店 / 銀座店 / 新宿店 版

太古の昔から清潔白の象徴だった白いエルミン(冬毛のオコジョ)を、ブルターニュ公国最後の公女 アンヌ・ド・ブルターニュがブルターニュの紋章にしました。



季節のおすすめガレット

## Galette canard ガレット カナール

Magret de canard fumé, asperges blanches, asperges vertes, œuf miroir, fromage, agrume de saison, crème fraîche d'Hokkaido

合鴨のスマーク、ホワイトアスパラガス、グリーンアスパラガス、目玉焼き風タマゴ、チーズ、季節の柑橘、北海道産生クリーム



季節のおすすめクレープ

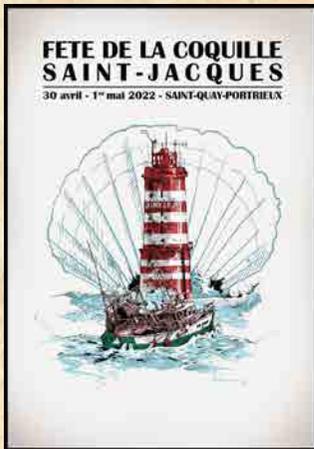
## Paimpolaise パンボレーズ

Fraises, myrtilles, caramel au beurre salé à la crème, glace au lait, crumble à la framboises, chantilly

苺、ブルーベリー、クリームキャラメルプールサレ、ミルクのアイス、フランボワーズクランブル、ホイップクリーム

[プレッツカフェ]... フランスのブルターニュ(プレッツ)では、カフェより多い「クレープリー」に人々は集います。ブルターニュの伝統料理「ガレット」をメインに、前菜からデザートまでフルコースでお楽しみいただけます。

## Fete de la coquille saint-jacques ホタテ祭り



この2年、新型コロナの影響で中止になっていたホタテ祭りが、4月30日・5月1日の2日に渡って開催されます。中世の頃からすでに漁獲されていたヨーロッパホタテ(学名Pecten Maximus)は、すぐに巡礼地サンティアゴ・デ・コンポステーラを目指す巡礼者のシンボルになりました。

つややかな丸い貝柱は、食材にこだわる多くのシェフ達からも愛されてきました。ブルターニュ北部に位置するサンブリュー湾はホタテ貝の産地として知られています。湾に面した3つの港、エルキー、サン・ケ・ポルトリユー、パンボルだけでフランス全体の水揚げ量の半分に当たる年間5600トンのホタテが水揚げされます。毎年禁漁期に入る4月、漁の終わりを祝してホタテ貝祭りが催されます。3つの港が交代で開催地となり、今年はサン・ケ・ポルトリユーの港が選ばれました。世界第5位の潮差があるサンブリュー湾は、フランス国内2位の規模を誇るホタテの生息域です。大変貴重な天然のホタテ貝は、カップ=フレール岬からブレア



島までの平均水深およそ30メートルの砂地に生息し、プランクトンのみを食べて育ちます。この湾は1998年以来、自然保護区に指定されている自然の宝庫なのです。ここでは1960年代初頭に漁獲量が大幅に増え、資源が減少したことがありました。そこでホタテの繁殖を保護するために制限措置が定められました。現在では許可証を持つ200隻の船のみが、繁殖期を避けた10月から3月までの週2回、1日45分間に限ってすくい網漁をすることが許されています。そろそろ夏の気配も感じる陽気の中、ホタテを心ゆくまで味わって自然の恵みに感謝するお祭りです。

## Bro gozh ma zadou ブルターニュ州歌



Bro gozh ma zadou (我が父祖の土地) はブルトン語の歌で、ブルターニュ地方の州歌として 2021 年公式に採用されました。ハーブ奏者のジェームズ・ジェームズが 1856 年に作曲した「ロンサ川の岸辺」が元になったウェールズの州歌 "Hen Wlad Fy Nhadau" を共有して、ブルトン語作家のフランソワ・ジャブレヌが 1898 年に作詞したものです。ブルターニュは同じケルト系のアイルランド、スコットランド、ウェールズ、ユーンウォールなどと交流して文芸復興

運動が盛んになり、友好を記念してこの曲が歌われました。

「汝を囲む壁が遥かなる海である如く、この国は自由になるというリブレイン。犠牲を強いられた古人たちに触れながら「戦いで敗北した過去があっても、言語は常に生き続けなければならない」と結ばれています。ブルターニュとフランスが連合してから 490 年も経ったこの 4 月、ブルターニュ地域圏議会では地方語のブルトン語・ガロ語での発言がやっと思能になり、フランス語への同時通訳が義務づけられました。武力侵襲や迫害、言語の侵害が 1 日も早くなくなりますよう、地方語で歌われるブルターニュ州歌に耳を傾けて、世界中の紛争地に想いを寄せてみませんか。



州歌のムービーをご視聴いただけます。

## 涌井ソムリエのおすすめシードル



日本初のシードルバー「バーアシードル レストラン」では、長年帝国ホテルでシェフソムリエを務めた涌井稔が今月のおすすめシードルをご紹介します。

ブルターニュが起源の希少な青りんごを自家栽培、自家醸造しています。

## ディスティラリー デュ ゴルヴェロ シードル キュヴェ ギルヴィック (中辛口)

Distillerie du Gorvello Cuvée Guillevic

ギルヴィック(青りんご)種のりんごのみを使用したシャンパンゴールドの色がとて美しいオーガニックシードル。少し酸味のあるフレッシュな香りとフルーティーさが特徴で、りんごの蜜のようなしっかりとした甘さと酸味のバランスがとて良く、アペリティフやデザートに最適です。また、ハーブやスパイスを使ったお料理との相性が抜群です。



当製品は以下の店舗でもお買い求めいただけます。

レビスリーブルターニュ  
カーヴァシードル

## ル ブルターニュ オンラインショップ

塩バターキャラメルでおなじみの「パルニエ」社の、貝殻や浜辺で遊ぶ子どもが描かれた可愛らしい缶入りキャラメル。100%自然海塩「ゲランドの塩」とブルターニュの新鮮なバター風味が素朴な味わいです。ちょっとしたプレゼントにも最適です。



cidre.theshop.jp



# 新緑の京都・東山へ

-おでかけガレットのサービスが始まりました



東山の緑と青空に映える若王子神社参道の京都店は町家をリノベーションし、日仏文化の調和を目指したアートピースな店舗です。入り口と奥の間それぞれから光が差し、一日を通してとても明るく心地よく、風通しが良いのも魅力。店内には小さな中庭と縁側を備え、開放的でありながら落ち着きのある和の空間で、ごゆっくりお過ごしいただけます。京都店では店内メニューのお持ち帰りサービスのほか、戸外のピクニックにぴったりの手持ちガレットや、飲みきりサイズのシードル・ノンアルコールシードルもご用意しています。宿坊のある南禅寺や銀閣寺、永観堂といった名刹をつなぐ「哲学の道」起点に位置するロケーション。また椰の木が厄除けとされる若王子神社は、すぐ奥の滝で清めてから高野山詣りの起点となった清らかな場所で、東山ハイキングコースにつながっています。疏水分線の花筏も美しく、新緑眩しいこの季節、やすらぎのひと時をお過ごしにぜひ。

ブレッツカフェ クレープリー 京都店 京都市左京区若王子町24-3 075-366-5161

## 長野県・大芝高原の桜だより

伊那地区には日本の三大名所として名高い高遠城址公園があり、4月上旬から中旬が見ごろ。

そして、中旬から下旬にかけていよいよ大芝高原の桜のシーズンがやってきます。シダレザクラ、ヤマザクラなど5種類の遅咲きの桜400本が春の大芝高原を彩り、上伊那の桜シーズンはクライマックスを迎えます。

昨年は新型コロナの影響で開催中止となってしまった「大芝高原桜まつり」も2年ぶりに開催され、桜のライトアップや桜づくしメニュー、大芝湖に抜けるアーケードや地元の名産キッチンカーなども出店する「森と芝のマルシェ」、BBQ、焼きたてピザ、森林浴にヨガなどが体験できる「DAYキャンプフェス」など春を満喫できるアクティビティが企画されています。

味工房ガレットカフェでも4/1(金)より春のデザートをご提供開始。

桜のジェラートを使用したガレット・クレープで春を味わいながら高原の桜景色をお楽しみください。



### サクラのクレープ

あんバター、サクラのジェラート、ホイップクリーム、桜の塩漬け



### バターと砂糖のガレットサンド

サクラのジェラート、そばスフレ、バター、ブラウンシュガー



produced by  LE BRETAGNE

信州大芝高原 味工房 ガレットカフェ

長野県上伊那郡南箕輪2358番地5  
tel. 0265-98-7607

\*伊那文化会館店は閉店いたしました



最新情報は

南箕輪村観光協会

検索