



Jun. 2023

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 / 新宿店 版

太古の昔から清潔潔白の象徴だった白いエルミン
(冬毛のオコジョ)を、ブルターニュ公園
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

Sicilienne

シシリエンヌ

Mozzarella d'Hokkaido, avocats,
tomates confites, roquette,
jambon cru basque, sauce basilic

北海道産モッツアレラチーズ、
アヴォカド、セミドライトマト、
ルッコラ、バスク産生ハム、バジルソース



季節のおすすめクレープ

Crêpe agrumes

クレープ アグリウム

Caramel beurre salé aux fruits de la passion,
glace vanille, chantilly

レモンカード、季節の柑橘、
"レ・リボ" アイスクリーム、ライムのゼスト



【ブレッツカフェ】... フランスのブルターニュ(ブレッツ)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。

Domaine de Kervéguen ドメーヌ ドケルヴェゲン



本誌12月・1月号でもご紹介したシードル農家ドメーヌ・ドケルヴェゲンは、フランスでも稀な樽熟成のシードルを醸造しています。醸造家エリック・パロンの祖父は第二次世界大戦中、農場で働く傍らブルターニュのカフェにシードルの樽を配達していたそうですが、モルシやその近郊のカフェではドイツ兵に提供するときシードルを水で割っていたという逸話もあるとか。

エリックは家族から受け継いだ伝統的な製法を守りつつ、効率を図るためにいくつかの技術革新を加えてきました。その1つがプレス機です。りんごの搾汁の品質がシードルの品質を大きく左右するため、醸造所ではシャンパンの製造に使われるコカール(Coquard)社製のプレス機を使い、毎年冬に30トンから80トンのりんごをプレスし

ています。すりおろしたばかりのりんごは、アロマを発達させるために1時間ほど空気に触れさせておきます。ゆっくり圧搾することでりんごの果肉部分が、アロマのポテンシャルをしっかりと高めてくれます。多くのシードル農家が1時間で終わってしまう作業を、じっくり24時間かけて行います。この重要なひと手間、時間をかけて圧搾したシードルに生じてしまう渋みを避けることができるのです。

きちんと刈られた芝生の上(りんごの上質なアロマを保つために欠かせない)に落ちたシードルりんごは8日に一度、手摘みされます。その後、乾燥した日陰の場所で20日から2ヶ月半、静かに寝かせておきます。

ジュラ地方の薬ワインはブドウを乾燥させることで果汁を濃縮させて作りますが、それと同様にここでりんごの水分が蒸発し残糖が増えます。冬の初めにりんごをすりおろし、すのこで圧搾します。得られたりんごの搾汁は、約10日間、不純物(ペクチンやりんごの皮など)を取り除くために桶の中で寝かせ、そこから取り出したクリアな搾汁を、オーク樽の中で6~8カ月間発酵させます。樽発酵でシードルにほんのりと木の香りが加わり、しっかりとしたボディを感じさせるシードルになるのです。特に「ブリュット」キュヴェの場合、シードルというよりも、

タンニックでフルボディのブルゴーニュの赤ワインに近い印象を受けることが多いため、ブルゴーニュワインがお好きな方には特に気に入っていただけるでしょう。その後2~3回の濾過を済ませた後に軽く濾過をし、アルコール発酵を促す酵母のほとんどを除去することで発酵を安定させます。ワインのグラン・クリュのように吟味されたりんご品種(苦りんご、甘苦りんご、甘りんご)は、ここまでの段階で個別に熟成させていますが、瓶詰め前にブレンドして残糖と果糖の含有量に応じて甘口のカルペ・ディエム プレステージ / ブリュット / エキストラブリュットのキュヴェ デュベイザン(よりドライなシードルがお好きな方向け)の3つのキュヴェを造ります。

二酸化炭素を加えないため、春に瓶詰めするときには泡がないフラットな状態で、再発酵して自然に細かく柔らかな泡が生まれるまで5~8週間待つ必要があります。除草剤の使用や、望ましくない細菌が多く潜む土壌とりんごとの接触を避けるため、果樹園には芝生を植えています。こうして手間暇かけて造られたオーガニックのカルペ・ディエム キュヴェは、最高級のシードルと言えるでしょう。

「ブルターニュの光と風」巡回展 @福島県立美術館

「ブルターニュの光と風」巡回展 @福島県立美術館

都内で開催されていた「ブルターニュの光と風」展は、7/1からは福島県立美術館に場所を移します。当美術館は、福島市のシンボル・信夫山のおもて、60,000平方メートルもの広大な敷地の中にあり、散策や休息の場としても親しまれています。関根正二、斎藤清といった福島県にゆかりのある作家の作品や、クロード・モネ「ジヴェルニーの草原」など、コレクションとして3800点以上の美術品を収蔵しています。今回の展覧会では、カンパール美術館が貯蔵するブルターニュに魅了された画家たちが描いた作品を紹介。印象派をはじめ、ボン・タヴァン派、ナビ派などの新しい美術運動が生まれる契機となった同地の魅力を、作品を通して堪能いただけます。会場では当社が取り扱うバタービスケットも販売。国内外の優れた作品を鑑賞にぜひお出かけください。

「ブルターニュの光と風展」のみどころはこちら→



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。

シードル アランシエンヌ ブリュット

Cidre à L'ancienne Brut

シードリエ、エリック・パロン氏の工房、ドメーヌドケルヴェンで造られるこだわりのシードル。自家栽培の有機りんごをシャンパン用圧搾機で圧搾し、一般的に鋼鉄製のタンクが使われる中、ここではオーク樽を使用しての発酵を行います。炭酸ガスや酸化防止剤も無添加。フランスの良い洗練された味わいの辛口自然派シードルです。

当製品は以下で買い求めいただけます。

レピスリー ルターニュ
カーヴアシードル
オンラインショップ



ル ルターニュ のギフトセット

ル ルターニュオンラインショップでは、6/9より夏ギフトキャンペーンを開始。対応商品はギフト包装をして発送いたします。(熨斗対応もいたします)

ル ルターニュのロングセラー「ヴァレ ドランス」の小瓶セットや、醸造所がそれぞれのアプローチで造るこだわりのクラフトシードルセットなど、魅力的なセットを多数ご用意いたしました。

当キャンペーンは 7/31 まで。大切な方への贈り物にぜひご利用ください。

※クール便も対応可

cidre.theshop.jp



福テレ開局60周年記念事業

アンリ・モレ「ボンタヴァンの風景」(部分)
1888-89年カンパベル美術館蔵

ブルターニュの 光と風

モネ、ゴーギャン、ボナール
— 遙かなる理想郷

La lumière et le vent en Bretagne, Collection du Musée des Beaux-Arts de Quimper

2023

7.1sat >>> 8.27sun

【開館時間】9:30~17:00(入館は16:30まで)

【休館日】月曜日、7/18(火)

※7/17(祝・月)、8/21(月)は開館

【主催】「ブルターニュの光と風」福島展実行委員会(福島県立美術館、福島テレビ、福島民報社)

【協力】福島交通 〔後援〕在日フランス大使館/アンステイチュ・フランシ日本、福島県、福島県教育委員会、福島市、福島市教育委員会、福島リビング新聞社

【企画協力】ホワイトインターナショナル

福島県立美術館
Fukushima Prefectural Museum of Art



ピエール・ボナール「アンドレ・ボナール嬢の肖像」画家の妹、1890年 愛媛県美術館蔵



クロード・モネ「アンティブ岬」
1888年 愛媛県美術館蔵



信州大芝高原 味工房 ガレットカフェ

produced by LE BRETAGNE kagurazaka

木曾路を歩く～趣き豊かな中山道ハイク

蕎麦の里、信州大芝高原では森林浴も快いシーズンです。森のコテージやオートキャンプで宿泊できれば、千畳敷カールなど夏山にも快適ですね。またご紹介したいのが木曾中山道に抜ける「権兵衛トンネル」です。南アルプスの西側、木曾谷は谷が狭く水田が少なかったため伊那・木曾ルートで米を運んでいました。牛方の古畑権兵衛をはじめ、多くの人が峠越えに苦労したのですが、2006年に悲願のトンネルが開通し、伊那・諏訪地区と木曾地区とが短時間で結ばれるようになりました。木曾中山道では、奈良井、妻籠、馬籠など宿場町を巡りながら当時と同様に歩けるコースが整備されていますが、中でも「奈良井宿」は、日本最長の宿場町として情緒を色濃く残します。中山道から分岐して峠を越え伊那谷へ下りるコースもあり、大芝温泉に疲れを癒されながら、信州ソバのガレットがさらに美味しく感じていただけるのでは。この夏、ぜひ大芝高原にお出かけください。



パーティーメニューも承ります。

〒399-4511 長野県上伊那郡南箕輪2358番地5
信州大芝高原 味工房ガレットカフェ tel. 0265-98-7607