



Dec. 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

太古の昔から清廉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。



Joyeux Noël

季節のおすすめガレット

Galette Pêcheur

ガレットペシャール

Brandade de morue, chorizo iberico, fromage, salade verte, crème fraîche d'Hokkaido

真鱈のブランドード、イベリコチョリソ、チーズ、グリーンサラダ、北海道産クリーム



季節のおすすめクレープ

Crêpe Tatin

クレープ タタン

Pommes caramélisées, glace vanille, caramel beurre salé aux épices, chantilly, cannelle

りんごのキャラメリゼ、ヴァニラアイスクリーム、スイーツ風味のキャラメルソース、ホイップクリーム、シナモンパウダー



【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。

Envie de passer les vacances de fin d'année en thalasso? Onsen?

一年の疲れを癒しに、温水でエネチャージ!



ブルターニュには15のタラソテラピー施設があります。タラソテラピーとは「海辺の環境、海の水、海泥、そして海由来の原材料の有効成分を組み合わせることで、紀元前に発祥した温泉療法が起源といわれています。医師や運動療法士、栄養士、水治療士、エステティシャンなど健康のスペシャリストたちによって考え出されたさまざまな施術を受けることができます。

大西洋岸から英仏海峡までぐるりと海岸沿いに建ち並び、海を目前に潮風を浴びる絶好の場所に位置しているタラソセンター。アットホームな雰囲気から高級感あふれるスパなど、目的や好みに合ったセンターを選ぶことができます。

なぜブルターニュでタラソテラピーが発展しているのでしょうか。安定して高い湿度に保たれた澄んだ空気、一年を通して温暖な気候、常に吹き抜けていく海風、そしてビタミンDの合成に必要な日光など、ブルターニュの海洋性気候はそれだけで健康によいもの。ミネラル分をたっぷり含んだ海ふきは、天然の霧かきとなって空中に漂い、海の恩恵を全身に行き渡らせます。ブルターニュでは潮の満ち引きの関係で、フランスの他の地域よりも大気にヨウ素分を多く含み、これは海藻を食べる習慣のないフランスでは特に重要なポイントです。

ブルターニュは世界有数の潮の干満差があり、ミネラル分や微量栄養素、抗菌・抗ウイルス作用のあるプランクトンなどが、海水に豊富に含まれます。沖合の海底から汲み上げられ濾過された海水は、体温に近い約35°Cに加熱されるため、有効成分が皮膚から体内にじんわりと浸透していきます。海水はいわば生き物、48時間後にはその効力を失うため、常に入れ替えられています。施術で使われる海泥はミネラル塩、微量元素、ビタミン、酸素を豊富に含んでおり、そのまま直接体に塗ったり、湿布として使用されます。海水と混ぜ合わせた海泥は老廃物を取り除き、体を優しく浄化し、鎮痛効果も。地元の海岸、沖合の海底から新鮮な状態で収穫される褐色の海藻(ヒバマタ、ケルプ)は体力を増強し、ミネラル分を補充して肌への保湿効果を示し、クリーム、パウダー、湿布などの形で最もよく使用されています。

ブルターニュまで出かけなくても、ブルターニュ監修のガレットを味わえる温泉が「信州」に! 南箕輪村営の「大芝の湯」は深い森が発するマイナスイオンやフィトンチッドと、疲労回復効果の高い温泉で、湯舟に浸かりながら至福の時を。

大自然の恵みと信州ソバのガレットで心と身体を労り、新年へのエネルギーチャージをぜひ!



大芝の湯



La Ferme Breizh Cafe ラ フェルム ブレッツカフェのHPが公開!



ブルターニュ サン・クロンのブレッツカフェの農場「ラフェルムブレッツカフェ」のHPが公開されました。12ヘクタールの農地では、果樹と耕作を共存させたアグロフォレストリーを實踐し、ソバ栽培(8ヘクタール)をはじめ、養蜂が行われ、有機野菜の栽培も始まりました。シードルメーカーと共同で栽培している70品種のシードル用りんごは「Cidre Paysan」として日本の各店で味わえます。持続可能な地域農業の発展と一緒に取り組んでいただきたく、ぜひこの力強い「シードル バイザン」をご賞味ください。

fermebreizhcafe.com



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「パーアシードル 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年のおすすめシードルをご紹介します。

ペルル ドシードル プリュット

Perle de Ciche Brut / Val de Rance (5%)

PERLE=逸品の名を冠する辛口シードルは、品質のブランド「ヴァル ドランス」による技術の集大成「ペルル」シリーズ。洗練された香りとミネラル感あふれる青りんご「ギルヴィック」や「アヴロル」などの品種をブレンド。ゴールドに立ち上がる繊細な泡立ちには華やかな乾杯シーンやお食事と合わせてお楽しみいただけます。ご贈答としてもぜひ。お求めはレブリスリー、カーヴアシードルオンラインショップで!



塩バタービスケットを特別価格にて販売! 年末年始に心温まる贈りもの

弾ける塩味と濃厚なバターの香り。ブルターニュ「ラポワントデュラ」の塩バタービスケットは、原材料にルガル社のグラスフェッド発酵バターやグランドの天然塩、平飼卵を使用し、創業時のレシピで上質を極めたロングセラーの逸品です。クリスマスカードや年賀状保管に合うボックスは素朴な絵柄で、年末年始の心温まる贈り物に最適です。クレープリー各店、レブリスリーでは、アンリオ缶(角)とオワゾー缶(円筒)を期間限定・特別価格で販売中。ブルターニュ版「コタツでミカン」をぜひ!

