



Fév. 2024

# 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。



季節のおすすめガレット

## Galette Colza

ガレット コルザ

Saumon fumé d'Écosse, œuf miroir, fromage, fleur de colza, crème fraîche d'Hokkaido, sésame

スコットランド産スモークサーモン、目玉焼き風タマゴ、チーズ、菜の花、北海道産生クリーム、煎りゴマ



季節のおすすめクレープ

## Dame Fraise

ダム フレーズ

Fraises, coulis de fraises, glace vanille, chantilly, pistaches, crumble, menthe

苺、イチゴのクリームイチゴ、ヴァニラアイス、ホイップクリーム、ピスタチオ、クランブル、ミント



【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。

### Moulinde Quincampoix ムーラン・ド・カンカンボワの製粉所



LE MOULIN DE QUINCAMPOIX  
RIMOU, BRETAGNE

モン・サン・ミシエルのすぐ傍に川が流れ込んでいるのをご存じでしょうか。それがクエノン川で、この川を堺に西がブルターニュ地方、東がノルマンディー地方と区分されます。川をさかのぼっていくと、ちょうどレンヌとモン・サン・ミシエルの中間地点に昔ながらの製法を守り続けている製粉所があります。

ムーラン・ド・カンカンボワで創業110年になる伝統的な製法を守り続けているノエル家の製粉所です。現在はニコラが4代目を継いでおり、1972年、有機農業がまだ黎明期だったころから職人による100%オーガニックの

小麦粉、ライ麦粉やそば粉を製造・販売しています。現在ではクレープリーや、ベーカリーなどの専門店への販売だけでなく、個人の美食家たちがホームメイドのパンの材料調達のために直接製粉所に来ることもあるそうです。製粉所は水車を使ってクエノン川の水力を動力源としており、ゆっくりと時間をかけて粉を挽くため、小麦粉が過熱したりタマになったりすることがないのです。小麦はフランス西部産に限定、そしてそば粉はアルモリカ山塊と呼ばれるフランス北西部とその南のヴァンデ県に限ったものを使用しています。

創業以来、健康や環境に良い製品を提供することを目指し、職人による良質な小麦粉・そば粉を生産することを誇りとしている製粉所。時代が彼らに追いついてきたと言っても過言ではないでしょう。2/2に公開されたムーラン・ド・カンカンボワのムービーでは、製造所のあるRimouリムーの美しい水辺の風景とともに、昔ながらの木製の機械を使った躍動感溢れるそば粉製造の様子がご視聴いただけます。



Youtube



### 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「今年のおすすめシードルをご紹介します。」

### ラフェルム ブレッツ カフェ / シードル パイザン Ciche Paysan (5%)

ブレッツカフェの農場「La Ferme Breizh Café ラフェルムブレッツカフェ」が伝統製法を守るブルターニュのシードル醸造所「フェルム デランド」とコラボしたオリジナルシードル「パイザン」。有機りんご15種類をブレンドし、心地よい苦味とフルボディの豊かな余韻がある味わいです。750mlのほか、飲みきりサイズ(330ml)のセットもご用意。バレンタインの甘すぎないギフトとしてぜひ!



オンライン  
ショップ



### Japan Connexion ジャズ フェスティバル 「ジャパン コネクション」



サンマロで2010年に創設されたジャズフェスティバル、ジャズ・ア・レタージュ。国際的なアーティストと明日を担うジャズスターが世界中から集います。

14年目を迎える今年のテーマは「ジャパン・コネクション」。ジャズ・ア・レタージュの常連サックス奏者ピエリック・ペドロント、大阪の高槻ジャズストリートフェスティバルの常連出演者であるピアニスト椎名豊の出会いから実現した今回のスペシャル・エディションをブレッツカフェが応援中。いま最も才能ある日本人ミュージシャンをブルターニュのジャズを愛する方々に紹介します。日本からは、椎名豊のほか、ヴォーカリスト&フリューゲルホーンプレーヤーのTOKU、ギタリストの清野拓巳、ドラマー・広瀬潤次、そしていま日本ジャズ界で最も注目を集める若手アルトサックス奏者の中島朱葉が参加します。クロージングはこの豪華アーティストによる演奏のランチイベント@アトリエ・ドゥ・ラ・クレープ。開催は3/14-17の3日間。(ランチイベントは3/17の12:30から) またとない素晴らしい機会にぜひブルターニュにお越しください。



公式サイト

### レピスリールブルターニュ クレープの日プレゼントキャンペーン

2/2は「シャンドルー(クレープの日)」。

フランスではこの日に家族や友人とクレープを楽しみます。レピスリールブルターニュでは、クレープの日になんでInstagramのフォロー & いいね / コメントをしてくださった方の中から抽選で5名様、ブレッツカフェのレシ



ピ本と南箕輪村産そば粉、キャラメルクリームが当たるキャンペーン中。詳しくは以下をチェック!



# Breizh Café, La Liste Awards 2024 にて イノベーション賞を受賞!



世界の600以上の信頼性の高いソースやカスタマーレビューが評価される未来型ガイド「La Liste」。日本ではまだまだあまり知られていないかもしれませんが、世界中の名も知らぬ都市のレストランの記事を日本語で読むことができるグローバルなガイドです。独自の視点から11の特別賞が設けられ、プレツカフェに2024年のイノベーション賞が授けられました。世界の中でブルターニュのグルメを高め押し上げ、料理と文化の幸せな融合例を示したと評価されたこの賞を皆様と分かち合えることを大変光栄に思います。



## BAR A CIDRES



AZ. ILLUSTRATION

国内外の多種多様なクラフトシードルや、自然派ワインに合わせたブルターニュ料理をお楽しみください。

ベルトラン ラーシェル ブルターニュ カグラザカ  
東京都新宿区神楽坂3-3-5 03-5229-3555

Follow us!

