



Avril. 2025

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 St-Jacques ガレット サンジャック

Noix de St-Jacques,
fondue de choux de printemps,
crevettes sakura séchées,
crème fraîche, beurre d'herbes

貝柱のボワレ、春キャベツのフォンデュ、
桜えび、チーズ、生クリーム、ハーブバター



季節のおすすめクレープ

Crêpe Cerises クレープ スリーズ

Cerises griottes,
chocolat aux fleurs de cerisier,
crumble au chocolat, glace sakura, chantilly
グリオットチェリー、
桜の花とチョコレート、カカオクランブル、
桜アイス、ホイップクリーム

【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。

Fête de la coquille saint-jacques ホタテ祭り



第31回ホタテ貝祭りは、4月26日(土)と27日(日)の両日、サン・ケ・ポルトリュエで行われます。
10月に漁が再開されるまで、この地域で獲れる最後の新鮮なホタテを心ゆくまで楽しめるお祭りです。
ホタテ貝は1998年以来、自然保護区に指定されているサン＝プリュー湾の代表的な産物。年間5600トンのホタテが水揚げされ、これはフランス全体の水揚げ量の半分に値します。この湾に面した3つの港、バンボル、エルキー、サン・ケ・ポルトリュエでは、毎年禁漁期に入る4月に海の恵みホタテに感謝するお祭りが交代で開催されます。船乗りたちと一緒に漁期の締めくくりを祝う2日間は、週末を通して開催される数々のストリート・イベントやコンサートで満喫して、地元食を味わう絶好のチャンス！
この湾では1960年代初頭にホタテの漁獲量が大幅に増えて資源が激減したため、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。

その甲斐あって、祖父の代、父の代よりも今が一番ホタテの量が多くなってきていると、代々続く漁師さんは話します。海漁は困難でリスクの高い職業です。漁師の安全を確保するため、ホタテ漁は満潮時か干潮時、潮の満ち引きが逆転して海が穏やかになる時間帯に行われます。このため、漁の時間帯が同じになることはなく、船は決して夜には出ません。
フェスティバルではホタテ漁の船に乗り込んで、漁師の仕事について間近で見学できるイベントもあります。その場で食べたりお土産にしたり、特別メニューを用意している多くのレストランで舌鼓を打ったりと、ホタテが脚光を浴びる春の2日間です。



Le Phare de Kerbel ケルベル灯台で宿泊



©BERTHIER Emmanuel

ボール・ルイのケルベル灯台の高さ25メートルの頂上には、絶景を眼下に宿泊できる部屋があります。
7階建てのビルに匹敵する126段の花崗岩の階段を登ると、部屋の中からはもちろん、ぐるりと囲む円形のテラスから、入り江とその向こうに見えるベル・イル島やロリアンの港、そして沖合のグロワ島まで360度のパノラマを見渡すことができます。マホガニーの寄木細工の床とデザイナー家具を備えた居室では、目覚めとともにこの眺めをベッドから堪能できるのです。

約75年間にわたり船乗りを導き続けてきたケルベル灯台は、1989年にその役目を終えました。元は石油ランプ式だった灯台の古い灯室を180tのクレーンで下ろし、ガラス貼りの大屋根を設置する壮大な改築が行われました。地上に下した灯室は、敷地内のサウナに再利用されています。広さ20㎡の部屋にはドアを兼ねた可動式の床があり、閉じると部屋を階段から完全に遮断することができます。設備の整ったキッチンのほか、テレビ、ベッド、トイレ・洗面台付きのシャワールーム、冷暖房が完備。
誕生日や記念日、プロポーズ(成功率100%だとか!)などに利用されることが多いという灯台での一泊。美しく雄大なブルターニュの海を独り占めしてみませんか。

©La Phare de Kerbel



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絵が今月のおすすめシードルをご紹介します。

ヴァルドランシードル ロゼ(数量限定) Val de Rance Cidre Rosé (25%)

ロングセラー「ヴァルドラン」から、桜色ラベルのロゼシードルが今年も入荷！
赤い果肉のりんごバマリザの天然色素が美しいロゼ色の元です。
フレッシュでシュワシュワとした口当たりとエキゾチックなフルーツや花の豊かな香りが特徴のシードルロゼ。
辛口シードルよりしっかりとした酸味とほのかな甘み、爽やかな飲み口です。



当商品は以下でお買い求めいただけます。
レブスリールブルターニュ(神楽坂)
カーヴァシードル(表参道)
オンラインショップ

ルブルターニュ オンラインショップ



今年分のシードルロゼが入荷し、オンラインショップでも好評いただいている低アルコールシードルセットの再販がスタートしています。定期便(全3回)はシードルロゼを加えた新ラインナップでお届け。
また、4月上旬にはノンアルコールシー

ドルの母の日ギフトボックスも登場。
¥10,000以上お買い上げで送料無料です。
← ONLINE SHOP

