



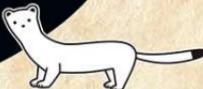
Août. 2025

# 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。



【フレツカフェ】...フランスのブルターニュ（フレツ）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。

## Carnac et ses menhirs カルナックとそのメンヒル：守るべき千年の遺産



カルナックとモルビアンの海岸に広がる巨石遺跡が7月、ユネスコの世界遺産に正式に登録されました。カルナックには約3000個もの巨石のメンヒルが4kmに渡って点在します。メンヒルとは単独で立てられた巨石のこと、列状に並べられたものがアリュシヨン（列石）です。

カルナックには3つの巨石群があり、最も古いものは人為的住定住された紀元前5~6世紀にさかのぼります。モルビアン湾にあるエールラニック島の遺跡は、ストーンヘンジのように円形に並んだアンサン（環状石列）です。紀元前5000年前の海面は今よりずっと低く、現在では半分海に沈んでしまい、見る

ことができる原因是海辺の半円のみというとても珍しい遺跡です。

ガブリニス島にあるケルンは世界一美しい巨石遺跡でしょう。ケルンまたはチュミリュス（墳丘墓）と呼ばれるものは、土あるいは石を積み重ねた丘のような形をしています。ガブリニスでは墓室につながる廊下の石壁に、水紋を思わせる細かい模様が一面にほどこされ大変幻想的。墓室上部には動物の絵が彫られており、その絵と推定される絵が少し離れたロクマリーケールにあるチュミリュスの天井に彫られています。どうやらどこかで3つの絵刻が存在するはずなんだとか。

またチュミリュスの土や小石部分が風雨により流れ、巨石が露出しまったものがドルモン（支柱墓）で、巨大なテーブルのような形をしています。ドルモンとはブルトン語で石のテーブルを意味しています。

カルナックの位置するモルビアンの海岸地区には、このような遺跡がさまざまな規模で至る所に点在し数多くの伝説や言い伝えも残っています。民家の裏庭にまで入り込み、巨石遺跡のある場所は昔は子どもたちの格好の遊び場で、人々の日常の風景の一つでした。

90年代初頭から保護のため自己に立ち入ることができなくなりましたが、今では草刈りのために雇われた羊たちが、のんびりと草を食むのどかな様子も見られます。

カルナックのメネキ列石の入り口に、2003年に建てられた【巨石遺跡の家】では、ブルターニュの巨石遺跡について、より深く理解することができます。ブルトンたちがともに暮らした



## La Cidrerie ブレツカファによるシードル本「ラ・シードルリ」



ガレット、ソバに引き続き、ブレツカファによるブルターニュが誇る食文化についての本。今回はシードルを深く掘り下げた「ラ・シードルリ」がフランスで9月12日に発売されます。

シードルと聞いて、皆さんは何を思い浮かべますか？

日本でも少しずつ認知度が上がりつつあるリンゴの微発泡酒シードルは、ワインと比べてその価値の評価が遅れている飲み物。

ワインのように品種やテロワールについて語られ、またその栄養価値からも注目され始めています。

ブレツカファ創業者ペルトラン・ラーシエは、ブルターニュの果樹園に赴き、その醸造所で今日シードルを造っている生産者たちに会ってきました。彼らの創造性やノウハウ、ワイン造りに相当するアプローチや、大胆な試み…シードルがどのように造られているのか、そしてそのアロマと繊細さを探っていきます。個性豊かな40のレシピも必見！

ソバやリンゴを育てているサン・クロンのブレツカファ農園では、シードル醸造所も計画しています。ここで毎年恒例となった第4回ソバ祭りも、9月13日(土)に開催予定です。

## 季節のおすすめガレット Galette du Jardinier

ガレット デュ ジャルディニエ

Mozzarella d'Hokkaido, avocats, houmous fait, salade verte, mélange de quinoa, tomate semi-séchée, sauce citron, sauce au basilic

北海道産モツツアレラチーズ、アボカド、フムス、セミドライトマト、ルッコラ、パスク産生ハム、バジルソース



## 季節のおすすめクレープ Pêche melba

ペッシュ メルバ

Compote de pêches, glace vanille, coulis de framboise, chantilly, amandes grillées

桃のコンポート、ヴァニラアイス、フルーポワズース、ホイップクリーム、ローストアーモンド



桃のコンポート、ヴァニラアイス、フルーポワズース、ホイップクリーム、ローストアーモンド



## 浦井ソムリエの 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浦井稔が今月のおすすめシードルをご紹介します。

## ポワレ ドンフロン ル ドワイヤン Poivré Domfront le doyen (4%)

洋梨の微発泡酒ポワレでAOP(原産地呼称)を持つのはドン・フロンのみ。この地方の伝統製法は2019年、フランスの無形文化遺産として登録されています。

樹齢100年以上の洋梨品種「ル・ドワイヤン」單一で造られ、CO<sub>2</sub>も無添加。

きめ細かい自然の泡は繊細でエレガント。洋梨の爽やかな酸味とフルーティーな味わいが楽しめます。

当商品は以下でお買い求めいただけます。

レピスリール フルターニュ(神奈川)  
カーヴア 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



初めて当ショップをご利用のお客様に、「ウェルカムクーポン」を配布中です。

また、複数お買い上げいただくと、5%オフとなるキャンペーンも実施。

「ポワレドンフロン」をはじめ、暑い夏にもすっきりと飲める洋梨

のポワレのセットも期間限定で対象となります。

当ショップのおトクなキャンペーンで、お買い物をお楽しみください♪



← ONLINE SHOP