



Feb. 2026

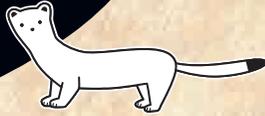


# La Gazette du Bretagne

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

Flours de colza, saumon fumé, œuf, fromage, crème fraîche d'Hokkaido, sésame blanc

菜の花、スモークサーモン、卵、チーズ、北海道産生クリーム、白ごま



季節のおすすめクレープ

## Crêpe fraise

クレープ フレーズ

Fraises, coulis de fraise, glace vanille, chantilly, crumble, pistache

苺、苺のソース、ヴァニリアイス、ホイップクリーム、クランブル、ピスタチオ



【プレッツカフェ】..フランスのブルターニュ(プレッツ)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。



## Les Confitures de Raphaël ラファエル兄弟のコンフィチュール



ブルターニュ、エメラルド海岸を代表する街カンカルとサン・マロに挟まれたサン＝クーロンは、美しい海岸線と畑の広がる風景が魅力的な町。ここに、ブルターニュの食文化を丁寧な手仕事で受け継ぐ小さな宝石「レ・コンフィチュール・ド・ラファエル」のジャムがあります。

物語はサン・マロ、祖母マドレーヌのキッチンから始まりました。有機農業に携わっていたラファエルがジャム作りと出会い、果物と砂糖が鍋の中で変化していく瞬間に魅了されたことがその原点。マドレーヌおばあさんに見守られながら作られたジャムは、果物そのものの味わいを大切に、驚くほど瑞々しいものでした。小さなハンディキャップがあるラファエルは笑顔が魅力。サン・マロの人々の連帯が動き出します。良き助言、忘れられていたレシピ、ちょっとした秘訣が集まり、家族の台所で最初のジャム瓶が生まれたのです。おいしさの秘密は、重厚な鍋鍋で果物を非常に強い力で短時間で一気に炊き上げる独自の製法にあり、素材の香りや食感がしっかりと保たれるのです。

この丁寧な手仕事は、2005年に弟セドリックがキャリアを手放し

て加わり、工房が新しくなっても変わることもなく受け継がれてきました。会社は成長しても、家族経営の温かさはそのまま。両親も近くで支え、ジャムに寄り添うラベルの柔らかな色合いの美しい絵のデザインは、彼らの叔母さんが担当。高級食料品店をはじめ、レストランやホテルでも扱われ、今や海を越えて輸出されています。

哲学はヘーゼルナッツブレッドにもそのまま息づいています。フランス産ヘーゼルナッツ、アーモンドの含有量が50%以上と、シンプルな原材料のみで作った環境にも身体にも優しいブレッドは、材料を丁寧にローストし、マダガスカル産バニラで香りづけ。香ばしさと飽きのこないほろ苦さはスプーンを重ねるほどに、素材の確かさと手仕事の温度が伝わってきます。ラファエルのジャムやヘーゼルナッツブレッドを贈ってみませんか。(レビスリーまたはオンラインで一部販売中です。)



## Cidre Rosé 赤い果肉が描く、ロゼ色のシードル



フランスでは、りんごは生で食べるだけでなく、シードル作りにも欠かせない重要な素材です。甘味・酸味・苦味・香り、そして発酵との相性が重視され、生食用より小ぶりでも苦味や渋みのあるもの、酸味の強いものなど、多様な個性のりんごが栽培されています。農家ごとに品種や配合は異なり、味わいと香りの奥行きを引き出すため、複数品種をブレンドするのが一般的です。

こうした文化の中で近年注目されているのが、ロゼ色のシードル「ヴァルドランス ロゼ」に使われる赤い果肉を持つ現代品種「バヤ・マリザ」です。中型の外見とは対照的に、果肉全体が赤く、ほどよい酸味と甘み、豊かな香りが特徴。乾燥にも適し、シードルのほかチップスや焼き菓子にも用いられています。

このシードルでは、バヤ・マリザに加え、レッドサンやレッドムーンなどの赤身りんご、さらに白い果肉のりんごをブレンド。果汁を搾り、沈殿させながらゆっくり醸造する伝統的製法により、りんご本来の風味と色合いを丁寧に引き出しています。淡いロゼ色に輝く「ヴァルドランス ロゼ」は、春の果樹園を思わせる香りと色合いをグラスに閉じ込め、ひと口ごとに赤身りんごの個性を楽しむ喜びを届けてくれるでしょう。



## 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 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。

### ヴァルドランス シードル ロゼ

Cidre Rosé / Val de Rance

ロングセラー「ヴァルドランス」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「バヤ・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。

当商品は以下で買い求めいただけます。

レビスリーブルターニュ(神楽坂) 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



ラベルに描かれたハート型のりんごモチーフが可愛い、ノンアルコールスパークリング飲料「ボムピオ」と、美濃焼「作山窯」のオリジナルシードルボウルのギフトセットが3/13まで販売中。栽培期間中農業不使用りんごを原料とし、砂糖や酸化防止剤も不使用のボムピオ。お子様から妊娠中の方、また大切な方への贈り物に、バレンタインやホワイトデーのギフトとしても大変喜ばれます。



← ONLINE SHOP



**bertrand larcher**  
**le bretagne kagurazaka**

**30**

**ans!**

ル ブルターニュ神楽坂 おかげさまで 30 周年！