



Oct. 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

清潔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
Forestière au saumon fumé
フォレストィエール サーモンフュメ
Saumon fumé de norvège,
champignons poêlés, œuf miroir,
fromage, crème, kabosu
ノルウェー産スモークサーモン、
キノコのポワレ、目玉焼き風タマゴ、
チーズ、生クリーム、カボス



季節のおすすめクレープ

Belle-Hélène

ベル エレーヌ

Poire pochée, chocolat Valrhona,
glace vanille, chantilly,
amandes effilées torréfiées

洋梨のポシェ、ヴァローナチョコレート、
ヴァニラアイス、ホイップクリーム、
ローストアーモンドスライス



当メニューは、神楽坂、表参道、新宿タカシマヤの各クレープリーにてご提供中です。

【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。

La route du rhum 大西洋横断ヨットレース『ルート・デュ・ラム』



旧市街を囲む 城壁の上から望むのは、色鮮やかな帆の群れと、大西洋へ乗り出そうとする船乗りたちの姿。潮が引けば広がる干潟、城壁を打ち付ける大波、生牡蠣やガレットに舌鼓を打ちながら、大西洋の水平線の彼方、陽光降り注ぐグアドループへと思いを馳せる贅沢は、この時期のサンマロならではです。そして今回、この大海原に挑む日本人セーラーが、ブルターニュ・ロリアンを拠点に活動する鈴木 晶友(まさとも)さんです。6 歳からセーリングを始め、2018 年にフランスへ移住。ロリアンで経験を重ねてきた Masa が、サンマロから大西洋へと乗り出します。
航海中シールドを飲み続けたかつての船乗りたちに思いを馳せながら応援をぜひ!

普段は歴史的な石造りの街並みと静かな波音が残る 港町サンマロ。
4 年に一度の秋、この街は世界中の 海洋ファン
の熱気に包まれます。それが、フランスを代表する
単独大西洋横断レース「ラム酒の道 (Route du
Rhum)」です。レースの目的地はカリブ海に浮かぶ
熱帯のグアドループで、ラム酒の島。11 月 1 日
(予定)の スタートを前にした約 2 週間、最新鋭の
モンスターマシンから、クラシックで優美な歴史的
名艇まで、118 艇
が集まり様々なイベ
ントが開催されます。



La Route du Rhum : une course née du rhum ラム酒から生まれた「ラムの道」



第一回大会 (1978 年)

「ラムの道(Route du Rhum)」は、もともとアンティル諸島から砂糖を輸入する三角貿易の海路でした。1975 年ごろ。砂糖・ラム生産者組合の事務局長が、低迷していたラム酒産業界を盛り上げるアイデアを探しヨットレースを通じてアンティルへ人々の目を向けようという 発想が「発展していきます」。
一方、当時イギリスで開催されていた大西洋横断レースでは、艇の大型化を抑えるため、全長に制限が設けられました。これに対しミシェル・エテヴノン は、船の大きさやタイプを問わず、プロとアマチュアが同じスタートラインに立てる単独大西洋横断レースを構想。ふたつのアイデア が結びつき、1978 年、

サン・マロからグアドループを目指す「ラム酒の道ヨットレース」が誕生しました。
サンマロからグアドループまでの距離は約 6,500km。
帆船による昔の航海に思いを寄せ、サン・マロとグアドループを大西洋で結ぶ大きな歴史物語となっています。
さあ、もうラムの香りが漂ってきた感じがたまらないですね。ラム酒をフランベする「アンティエーズ」は、都内 3 店舗でご提供中。アルコール分が飛ぶのでラムの香りを堪能できます。
もっとラムを楽しみたい方は日本の国産ラム酒もいかがでしょう? 沖縄石垣島で長年耕作されていたさとうきび畑を復活させてきた石垣蒸留所の「名蔵」はさとうきびの手刈りによる洗練された香りとクリーミーな余韻で豊かな味わいをお楽しみいただけます。神楽坂のレビスリーでぜひ。



涌井ノムリエの おすすめシールド

日本初のシールドバー「バー アシード
ル レストラン」では、長年帝国ホテルで
シェフノムリエを務めた涌井稔が今月
のおすすめシールドをご紹介します。

ラ ガレンヌ / アントワヌ マロワ La Garenne / Antoine Manois

手摘み収穫、区画別・ヴィンテージ
のキュヴェ。瓶内の自然な発泡など、
精密なアプローチで造るアント
ワヌ マロワのシールド。
「ラ ガレンヌ」はりんごと洋梨のアロマ
に、ほのかな蜂蜜の香り、口に含む
とコクがあり滑らかで、非常にきめ
細かい泡立ちが特徴です。表現力豊か
で軽くスパイスを効かせた料理、
チーズや洋梨のタルトとも相性が
抜群です。

当商品は以下で買い求めいただけます。

オンラインショップ
レビスリーブルターニュ(神楽坂)



ル プルターニュ オンラインショップ



ル プルターニュ開業
から30年のこの秋、
「シールド醸造家」の
日本語版が柴田書店
から出版されます。
発売に先立ち、本
中で紹介している
シールドも続々入荷。
先月発売のアントワ
ヌ・マロワに続き、10月
後半は「コアント
アルブレ」の辛口
シールドが日本初
入荷予定。

醸造家たちのこだわりのシールドを
お楽しみください。

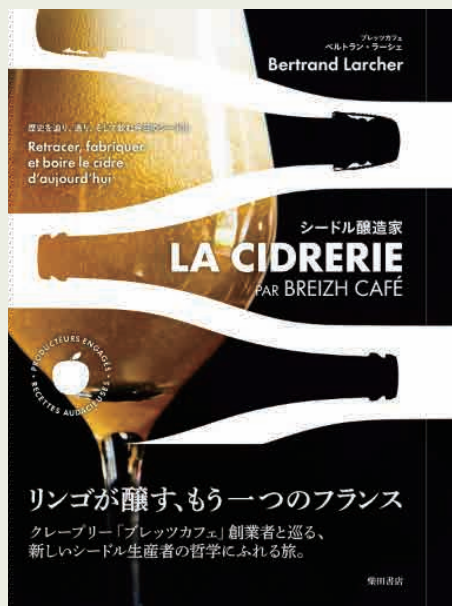
オンラインショップ



30
HERU KAWAZAKA

ルブルターニュ神楽坂
おかげさまで30周年！

シードルの本「シードル醸造家 LA CIDRERIE」発売



フランスは世界最大のシードル用りんごの産地。

品質を追求するシードルづくりが、いま最も進化している国です。

本書ではクレプリー「ブレッツカフェ/ルブルターニュ」創業者で、長年渡り日本にシードル文化を伝えてきたベルトラン ラーシェがブルターニュやノルマンディーの果樹園と小規模醸造所を訪ね、自由な創造性を発揮する生産者たちの活動を紹介。職人技や醸造法、個性豊かなキュヴェ、料理とのペアリングを通して、その魅力を紐解きます。

さらに、「アトリエドゥラクレープ」の齋藤 圭によるシードルを用いた41品のレシピも掲載。生産者への敬意とともに、シードルの新たな可能性を提案する一冊です。

シードル醸造家 LA CIDRERIE

■著者：ベルトラン ラーシェ

■発売日：2026年10月

※ルブルターニュ オンラインショップ、レビスリー ルブルターニュ、主要書店にて販売

オンラインショップ <https://cidre.theshop.jp/>

■SHOP：レビスリー ルブルターニュ

<https://le-bretagne.com/lepicerie/>

■発行所：柴田書店

■価格：¥3,740（税込）

ブルターニュや
ノルマンディー生まれ？
でもそれだけではない！

シードルは
ヴィンテージになる？
答えはウィー！

テロワールについて語る？
みんなが賛成ではない。

甘口、辛口...それって何？
シードルの
多様性と複雑さを説明するなら、
それはたいしたものではない

