

プレジデント ル・テロワール Le Terroir ウォッシュされた新感覚カマンベール



Le Terroir



まろやかな味わい

125g

商品のお問い合わせ：ラクタリス・ジャポン TEL：03-5770-7421 FAX：03-5770-7422

フランス大好きな人のための小さな情報誌

TAKE
FREE

Salut La France

今だから伝えたいフランス [サリュ・ラ・フランス]

vol.5

特集 **fromage** フロマージュ

Une brochure sur la France

Photo:Yoliko SAITO



- 1 パリでは牛も空を飛びます。チーズ屋さんの看板です！
- 2 さすがパリのチーズ屋さん。いろんな国の言葉で書いてあります。旅用に真空パックにしてくれるそうです。
- 3 チーズでこんな事も出来ちゃう。ほーら似顔絵です。
- 4 メーデー。おいしいチーズのお手伝い！メルシー！
- 5 きれいな箱。全部カマンベールです。
- 6 お勧めはなにから？
- 7 お・い・し・そー

日本で言えばお漬物！？
フロマージュ無しではフランスの食文化は語れません。



素顔のパリ 20区物語 vol.5

photos 1.2.3.6.7 Yolliko SAITO
photos 4.5 Masayo Kuze



シャンソン至上主義 vol.5 貝山幸子 chanson française Sachiko KAIYAMA ダリダとサントロペとフロマージュ

ある年の夏、サントロペでヴァカンスを過ごした。地中海に面した高級リゾート地のサントロペにはフランスとイタリアからお洒落なゲイビーブルがごそってやってくる。「サチコ、サントロペ面白いよ。絶対来てね!!」毎年夏をサントロペで過ごしているゲイの友人カプトルからのうれしいお誘い。やったー!!

大好きなシャンソン“思い出のサントロペ”の舞台の街。

イメージ通り、サントロペはちよっぴりアンニュイな大人のリゾート地でした。ジュール・ロウとアラン・ドロンを足して2で割ったよりもカッコいい親友G君とその彼は夏のサントロペでも有名なイケメンカップル。私は、彼らの車の後部座席に、二人の愛犬のグレートデンと共に乗車。昼は女性御法度のプライベートゲイビーチに犬と一緒に特別待遇を入れてもらえたのでした。(ちなみにグレートデンは体重90キロの超大型犬) 夜は毎晩ディスコで大盛り上がり。一番盛り上がるのが、ダリダのシャンソン“J'attendrai-待ちましょう”。ある夜、いかにも金持ちそうなおじさんが、取り巻きをつけて、高そうなワインと色とりどりのフロマージュをきれいに並べた豪華なチーズプレートを食べていた。なんとその人こそダリダの弟。ダリダ亡き後、彼女をゲイディスコクインに仕立てた敏腕プロデューサー。

ダリダの曲で踊り狂う人々。スクリーンには華やかなドレスに身を包んで歌い踊るダリダ。照明で染まる白いフロマージュ。結婚した男性3人も自殺をし、苦しい恋に悩み自らの命を絶ったダリダ。どんなにきらびやかなドレスに身を包んでも、ダリダの顔はいつも悲しげだった。今年ダリダ没後20年。パリ市庁舎ではダリダのエクスポジションが開かれています。パリに行ったら是非みて下さい。(9月8日まで) ダリダ抜きでは愛のシャンソンは語れません。

仏蘭西倶楽部セレクション

パリ発 奇跡のメダイユ付きアクセサリー

“奇跡のメダイユ教会=Chapelle Notre Dame de la Medaille Miraculeuse”(7区) この教会のメダイユを身につけて祈ると願いがかなうといわれ世界中からたくさんの方がやってきます。

本誌Vol.2に掲載後、多くの皆様からご希望をいただきまして、定番のクリスタルプレスレットの他にアイテムが増えました。

(プレスレット、ネックレス、ピアス他)
新商品の詳細は、仏蘭西倶楽部HPをご覧ください。
<http://www.franceclub.jp/>

お申し込み FAX 03-3401-3071
メール france-club@cica.co.jp
お名前/ご住所/電話番号/メールアドレス/
ご注文数をお知らせください



ゴールドメダル
プレスレット

価格 各2,600円(送料込)
プレゼント包装は
+100円になります。

【人気商品】
ブルーメダル付き
スワロフスキー
プレスレット
※写真はプレスレット
2つです



今だから見たい フランス映画 vol.5 カンフー・マスター! KUNG-FU MASTER!

1987年 1時間20分
監督:アリエス・ヴァルダ 原案:ジェーン・パーキン
出演:ジェーン・パーキン/
シャルロット・ゲンズブール/ルードワイオン

販売終了の映画なので、ネットで探してみても、DVDとビデオで手に入ります。

ジェーン・パーキンの自伝的作品でおまけにジェーンの娘、シャルロットとルーが実の娘役で出演。今のジェーンが古いミモレットチーズだとすると、この時代のジェーンはシェール(山羊)チーズで感じ、ラストシーンが妙なリアル感で、悲しく残酷です。40歳と14歳…難しいみたい。(あらすじ)

マリ・ジェーンは40歳。ルシーとルーの二人の娘がいるシングルマザー。ルシーが催したパーティーで、ルシーの同級生ジュリアンに出会い、14歳の少年に強く惹かれてしまふ。ジュリアンの好きなゲーム、「カンフー・マスター」を通じて親しくならうとするマリ・ジェーン。自分の行動の愚かさにも嫌気がさすものの、実はジュリアンも彼女に惹かれていたのだ。娘と同じ年の男の子に口説かれてうろたえるマリ・ジェーン。そして二人は…?

(文/貝山幸子)

貝山幸子 シャンソン歌手/サリュ・ラ・フランス編集人/ 仏蘭西倶楽部主宰

仙台市出身。1993年単身パリへ。パリでたくましく生活をしながら音楽探訪の日々を送る。97年パリで音楽活動を再開。99年帰国。超次元音楽館やカフェコンセールシリーズをプロデュースし、日仏で独自の世界を発信する。2003年にアルバム“月を噛む”発表(NES18964 2700円)。フランス語の“東京ブギ”“蘇州夜曲”は、日仏で高い評価を受けている。乙女座 O型
公式サイト
<http://salut-paris.com/>





Crème de legume avec consommé en gelée
コンソメジュレをあしらった
野菜の冷たいクリームスープ

Le magret de Canard de châlans a la compote de
Rhubarbe
鴨の胸肉のロースト ルヴァーブソース添え

カンペール
Quimperで楽しむフレンチ

ルヴァーブは初夏の驚き。 エメラルドグリーンで、さわやかで。

～東京・乃木坂「シェ・ピエール」～



それを口にしたとき、多くの日本人が「さわやかだ」と驚くらしい。酸味にツンとした後味がなく、すっきりしていて、ほのかに甘い。しかも、エメラルドグリーンに輝く。これはいったい、何？

「ルヴァーブです。日本ではあまりないけど、フランスで庭のある家なら、どこでもありますよ。ちょっとした訳があってネ」

乃木坂「シェ・ピエール」のピエールさんが、にっこり意味ありげに笑って教えてくれた。その「訳」はあとで聞くとして、それにしてもこの輝くグリーンソースが、ローストしたローズピンクの鴨に添えて出されるのだ。色あいも味も濃厚とさわやかなの対話を楽しむような一幕が、一皿の上で繰り広げられる。初夏から夏にかけての当店オリジナルのさわやかな一品である。

ところで、ルヴァーブはヨーロッパ各地で見られる植物だが、日本では長野県など限られたところでしか栽培されていない。イメージとしてはセロリとフキと一緒にしたような姿で、表面が濃いピンクの野菜である。

「日本人には“大黃”っていった方がわかるかもしれないね。漢方薬で使われている。つまり、腸にいいですね」

ピエールさんのさっきの「訳」は、ルヴァーブには整腸作用があるから、特に肉食系の西洋人はその整腸のためにも庭に植えておくべきものなのだということだった。フランスでは、母親がジャムなどにして子どもに勧めるという。

しかし、そういう良さもさることながら、このルヴァーブソースの透明感あるさわやかさは何だろう、と多くの日本人にたがわず、素直に脱帽するのであった。

そして、また不意をつかれたのが、ふっくら可愛いスフレである。熱々の表面をすくって一口！オット、ほんのり大人の味がする。なかにあの深い味わいのロックフォールがしのんでいたのだった。

初夏の、小さいけれどこのすごい驚きをいい予感としたい。(降田アユ)



La Souffle au Roquefort Societe
ロックフォール(ソシエテ)チーズの
暖かいスフレ

- プレート28cm 10,080円
 - ボウル11cm 3,990円
 - モカカップ&ソーサー 6,300円
 - ツッグエッグカップ 4,200円
- (価格は全て税込です)



La Clafoutis de ceuses de ma Grand-mère
おばあちゃん風さくらんぼタルト

Café Terrasse Restaurant
Chez Pierre



〒107-0062 東京都港区南青山1-23-10
TEL 03-3475-1400
定休日 月曜日
アクセス
地下鉄千代田線乃木坂駅
(5番出口) 徒歩1分
地下鉄銀座線青山一丁目駅 徒歩8分
<http://www.chez-pierre.co.jp/>

※ディナータイムに車でおいでいただいたお客さまには、麻布十番公共駐車場にお停めいただいています。シェ・ピエールが公共駐車場と本店との往復のタクシー代をご負担いたします。(ご来店時に、往路の領収書をご提出ください)

300年の伝統を誇るカンペール陶器

フランス西部、ブルターニュ地方のカンペールは、ケルト文化を今に遺す独特な文化で知られ、300年以上にわたって一つの文化を形づくり、ささえてきました。

伝統的な手法で今に続くカンペール陶器は、ブルターニュの草花や民族衣装をまとった男女などすべて手描きです。このフルリーロゼシリーズは優しいピンクやサーモンピンクにダークグレーがほんの少し入り洗練されたエレガンスを感じさせてくれます。

Place Opéra

■プラスオペラ

〒163-1401
東京都新宿区西新宿3-20-2
東京オペラシティ1階
TEL 03-5353-0567
営業時間：11:00～20:00



銀座・並木通りの真ん中で30年以上、大人の社交場を展開している「窓グループ」大人の街、銀座にパリがある。

GINZAのモンマルトル

銀座8丁目 並木通り シャンソニエ マダムRei

日本を代表するアーティストの生演奏を楽しめるシャンソニエではマダムREIのフランス語のシャンソンやイタリア語のカンツォーネを毎日聴くことが出来るインターナショナルなお店です。もちろん、日本語訳のシャンソンやカンツォーネもお楽しみいただけます。アルゼンチンタゴのバンドネオンやヴァイオリン・アコルディオン・ギター等の器楽演奏者も出演しております。ジャズピアノが流れる宵やタンゴの宵、ハワイアンフラダンスとウクレレ演奏の宵、マジックショーの宵と毎晩雰囲気が変わりトプレベルのエンターテイメントのシャンソニエマダムREIはまさにパリに居るようです。



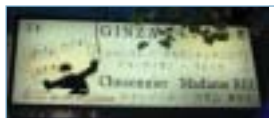
シャンソニエマダムREIから銀座発信イベント情報

第1回 銀座パリ祭

2007年7月13日(金) 開場18:00 開演18:30
会場:内幸町ホール
前売¥7,000 当日¥8,000

出演/伴奏:石井慶子/山白恭二・浜砂伴海/
外山東・黒川泰子/小泉たかし
牧澤友也/井上裕規・中山エミ/城所潔・横山智子/川口信子
長坂玲/城所潔・山越愛子/大美賢彰代・夏川玲/小泉たかし

主催:銀座パリ祭実行委員会
後援:日本シャンソン協会/日本シャンソン館/仏日文化協会
協賛:MHDデイズオモエヘネシー株式会社
演出・構成:長坂玲 企画:大翔株式会社(03-3571-6980)



全てのお問い合わせ シャンソニエ・マダムREI
東京都中央区銀座8丁目6-18 第5秀和ビル 7F
Tel 03-3571-1559
E-mail mado@cocoa.ocn.ne.jp



マダムRei (長坂玲)

長坂 玲と生徒さんの チャリティーコンサート

2007年7月7日(土) 開場18:30 開演19:30
会場:内幸町ホール チケット:¥2,000
主催:東京シャンソンアカデミー

Salon de vin

サロンドゥ ヴェン
金子三郎主宰

月に一度本格的なワインの会、
サロンドゥヴェン。

銀座から(フランスの風と香り)を発信することをモットーに、ホルドをはじめロンドン・クリスティーズ等で落札したフランスワインを中心に、毎月テーマを決めたくワインの会です。開始以来、早や2年が過ぎましたが、毎回ワインを飲みながら銀座の屋下がりの一時を楽しんでおります。会の運営は非営利とし、会員制(ビジターも可)となります。2005年には「日・EU市民交流年」の行事の一環として認められ、季刊誌「Europe」にも写真入りで掲載されました。EUの外交官やパリ、ヴェルサイユからもフランスの友人たちが駆けつけてくださいます。土曜日か日曜日のお昼、月一度の会です。

Chansonnier Madame Rei

営業時間・定休日

営業時間:月曜日～金曜日 18:00～24:00
土曜日 18:00～23:00

ライブタイム 20:00～ 21:15～ 22:30～

定休日 日曜日・祝祭日

テーブルチャージ 7,000(土曜日 3,500)

ソフトドリンク 900～

ハウスワイン 900～

オリジナルカクテル 900～

オードブル各種 1,000～

ボトルキープ 15,000～

初夏のひと皿、 Thon料理はいかが? ～まぐる～

文/渡辺敦子(株)アクアメール

パリの風物詩でもあるマルシェ(朝市)。大通りにテントが立ち並び、新鮮な食材を屋上に並べるムッシューやマダムたちが忙しく立ち働いて、活気にあふれたパリの素顔がのぞける場所です。季節の野菜や果物が自慢の八百屋さん、迷ってしまうほど種類豊富なフロマージュリー、鶏を丸ごとその場でローストしている香ばしいロティスリー…と、通りを歩くだけでも、フランスという国の豊かな食文化を肌で感じられるのです。

そんなマルシェのなかでも、ポワソニエ(魚屋)の存在感は特別。敷き詰められた氷の上には、新鮮な魚たちが並べられ、潮の香りをまとったピンク色の小海老や貝類が、主役を引き立てているかのよう。買い物中のマダムが欲しいだけの大きさに魚を切り分けてもらっている風景もよくみかけます。フランスで魚の王様といえばサーモンだったそうですが、近頃はマグロも人気だそう。マグロはthon rouge(トン・ルージュ)とthon blanc(トン・ブロン)の2種類。なかでもthon blancは身が白く、大西洋で獲れる小さなマグロのこと。6月頃から脂が乗り始め、thon blancの旬が始まるそう。初夏の魚屋さんの軒先で、ピストロで、thon料理がメニューをにぎわします。大西洋に面したブルターニュ地方・キプロンの港でも、6月からが漁の最盛期。ほどよく脂ののった新鮮なマグロたちは、老舗の缶詰メーカー「ラ・ペルイロワーズ」社で美味いツナの缶詰に大変身。なかでもthon blancのほぐし身を秘伝のクールブイヨンで軽く煮込み、味をつけたツナ・シリーズはさすがが美食の国フランス、と脱帽の美味しさなのです。

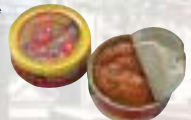
商品のご購入・お問い合わせは…

株式会社アクアメール 東京都港区赤坂8-4-7 TEL03-5414-7187 FAX03-5413-6342
http://www.aquamer.co.jp

「オリブオイル風味」は白身とスペイン産の濃厚なオリブオイルだけのシンプルさ。マグロのほのかな甘みを感じられます。塩と胡椒、粒マスタードを合わせて大人のサンドイッチに。



「トマト風味」は、太陽の恵み・完熟スペイン産トマトに玉ねぎやハーブを加えたソースがツナに絡みます。どこか懐かしさを覚える優しい味は、炒めたナスなどと合わせてオムレツの具に。



「エスニック風味」はユニークなお味。特製ソースにはココナツ、カレーパウダー、レーズンや赤ピーマンなど隠し味が絶妙にブレンドされ、thon blancの上品な味に、華やかでちょっぴりスパイシーなアクセントを添えています。そのままでもよし、冷たいライスサラダにすれば暑い日のランチにもぴったり。



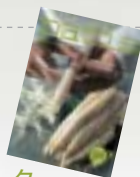
日本人が大好きなマグロ、フランスでもこんなに楽しいツナ缶のバリエーションをはじめ、味わいかたもさまざま。初夏のフランス旅行では、旬の「thon料理」と出会えるかもしれませんね。



ブルターニュ産ツナ缶 (85g)
オリブオイル味/トマト味/エスニック味
各800円(税込)

patis

パティスガストロミー



人と食を結び会員制ネットワーク

パティスガストロミー協会は、食に興味のある方とプロを結び会員制ネットワークです。小冊子「patis」や「食の講座」をとおり、手で作ることの素晴らしさ、工業製品でない本物のおいさを伝えています。料理、お菓子、パン、ワイン…をお好きな方なら、どなたでも入会いただけます。

年会費 3000円

特典 小冊子「patis」送付、食の講座への参加、各種プレゼントなど

■ 食の講座

- 6/18(月) 18:30～「シュマン」柴田氏のワイン講座
 - 6/26(火) 15:00～「ルブルギニオン」菊池氏のフランス料理講座
 - 7/7(土) 18:00～「ピゴの店」藤森氏のパンの話を聞く会
 - 7/13(金) 13:00～「ノリエット」永井氏&「スリジェ」和泉氏のコラガ講習
- その他、多数講座を設けています。詳細はお問い合わせ下さい。

会長 鈴木博士

名誉会長 「スリジェ」原光雄

名誉顧問 「オヒョイス」夏目彦彦

「ヴェビール」ビエールブリジャン

理事 「ピゴの店」藤森二郎、「日本味覚教育協会」会長・内坂芳美
「ラ・フィユ」室松孝育、「スイーツ王国」編集長 大森由紀子
「ノリエット」永井紀之、「キャロリース」中川二郎
「シュマン」柴田寛 …ほか



■お問い合わせ・お申し込み パティス ガストロミー協会

〒153-0053 東京都目黒区五本木1-40-5

Tel 03-3714-0625 Fax 03-3714-7779

mail patis.swing@s7.dion.ne.jp

電話受付時間 木曜日～日曜日/10:00～17:00

食の世界をリードする新しい資格誕生 ガストロノミスト養成講座

ガストロノミストは生き方のひとつ。料理、お菓子、ワイン、チーズ…をカテゴリー別でなくトータルに身に付け、豊かな食育、食文化の提案をしていく人材の育成を目的としています。食の世界をリードする新しい資格(パティスガストロミー協会発行)であり、取得講座をとおり、本物を見極める目を持つガストロノミスト(=真のフードジャーナリスト)を養成します。

食を楽しむ基礎知識を身に付ける5級からスタートし、4級、3級、2級、1級まで順を追って取得できる講座を開講。1級終了後、最終的には協会が発行する媒体での活動、講座の開設など、多面的な活躍の場も設けています。

【5級取得講座(全3回)】

■日程 7/6(金) 19:00～20:30

7/20(金) 19:00～20:30

8/3(金) 19:00～20:30

■受講料:14900円 ■会場:東急セミナーBE渋谷



スイーツ・ディプロマ取得講座

スイーツに特化したスイーツジャーナリストを目指す講座です。お菓子の種類や歴史をはじめ、ひとつひとつの素材や工程を学びます。基本知識のレクチャーからスタートし、デモやテイスティングを重ねることで、ルセットを読み解く力、お菓子を理解する力を養います。素材の質、技術力の高さなどを見極める目を持ち合わせるスイーツジャーナリストを目指し、毎回、たくさんのお菓子をご紹介します。試食いただけます。

【5級取得講座(全3回)】

■日程 7/3(火) 19:00～20:30

8/7(火) 19:00～20:30

9/4(火) 19:00～20:30

■受講料:15000円 ■会場:東急セミナーBE渋谷



■入会方法

メール又はファックスにて、お名前・ご住所・お電話番号・年齢・メールアドレスをお知らせください。仏蘭西倶楽部入会係宛
メール france-club@cia.co.jp ファックス 03-5488-7783
ご入会お待ちいたしております。

仏蘭西倶楽部HPリニューアルしました!(まだまだ進化中)

<http://www.franceclub.jp/>

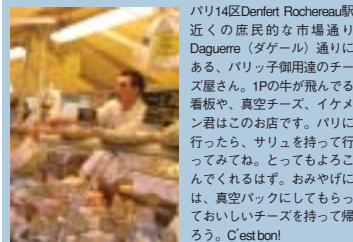
佐藤陽一のワインなひと時 vol.5 チーズ

今回はワインと切っても切れない間柄のチーズがテーマです。昔に比べると、現在日本ではかなりの数の良いコンディションのチーズが流通していますし、より個人的なタイプも人気があり、私がこの業界に入ったころはまだ限られたものだけだ—and 逆に懐かしく思えるほどです。チーズには赤と白、どちらが本当は合うのですか?とたずねられることが多いのですが、自分の好みを明確に打ち出すのがヨーロッパ、特にフランス!

昔バリで働いていた頃、シェブルチーズのフレッシュなタイプに、爽やかな白を薦めたところ、いやいや君は判っていないね、という顔をされたことがあるように、皆それぞれの食べ方や飲み方があり、それからは、まずお客様の好みを聞いた上で、ワイン選びの方針を決めるようになりました。個人的には少し甘みのあるタイプとチーズをあわせているのがおいしいと感じています。できればチーズが作られている地方産の甘口を店の人に尋ね、そして“おいしいワイン”をがんばって探して、少し厚めに切って準備します。

チーズとパンって“刺身とわさび”みたいな関係で、かなりの比重を占めます。毎回ワインを探すのがめんどくさいな—という方にはハンガリーのトカイというワインがお勧め。3から6までの数字が甘みをあらわすので

▲
パリお宅訪問
vol.5 空飛ぶ牛が目印の街のチーズ屋さん
Fromagerie Vaccroux Et Fils さんち
Fromagerie Vaccroux Et Fils 5, rue Daguerre
75014 Tel/Fax : 01 43 22 09 04



■編集後記 “産れた時は青カビ!!”とブルーチーズからカビだけ取り出して食べるS子。だから彼女はいつも元気なんじゃないかな!? (S)

3ぐらいだとあまり価格も高くなく酸味もあり、冷たくするとかなりいけます。(冷蔵庫で日持ちもします!)少し甘みのあるシャンパーニュとおいしいチーズなんていうのも贅沢な感じにしたいときにはいいのではないのでしょうか?

佐藤陽一

1962年大阪出身、料理人をめざし東京、横浜での調理の修行後、渡仏。1987年から3年間、フランスで修行。世界最優秀ソムリエのフィリップ・フォール・ブラック氏の「ピストロ・デュ・ソムリエ」で研修した。帰国後はエミテール・ピルカオーリ(銀座)、タイコバン・ロベクション(恵比寿)オストラー(銀座)などのシェフ・ソムリエを独立して、ワインに限らず飲料全般をプロデュースするための会社“マクシヴァン”を設立。ワインスクールや各種イベントなどでのワインの講師の仕事や、コンサルティングを行う。2000年ワイン・レストラン“マクシヴァン”をオープン。2005年全日本最優秀ソムリエ。2007年第12回世界最優秀ソムリエコンクールスペイン大会日本代表。

MAXIVIN マクシヴァン
〒106-0032
港区六本木7-21-22
TEL 03-5775-1073
FAX 03-5775-1074
昼 火曜日から土曜日
11:45～14:00 L.O.
夜 月曜日から土曜日
18:00～23:30 L.O
定休日 日曜日
<http://www.maxivin.com/>



読者プレゼント

*「レジデント」スペシャル
フロアージュセット 3名様

*ブルターニュ産ツナ缶
3種類セット 3名様 (P8掲載)

*シャンゾニエマダムRei御招待券
ペア1組様 (P9掲載)

*フルリーブルー
カフェオレポウル
11cm 3名様 (P4.5掲載)

●応募方法

お名前、年齢、ご住所、電話番号、メールアドレス、ご希望の商品を明記の上
*FAX 03-5488-7783
*メール france-club@cia.co.jp

*ガキキ 〒108-0074 東京都港区高輪2-1-13-205
キャトルヴァンアンコーポレーション内
サリュ・ラ・フランス読者プレゼント係
へご応募ください。尚商品の発送をもって発表とさせていただきます。(2007年7月31日締め切り)

Salut La France

■2007年6月10日発行(隔月10日発行)第5号

発行 仏蘭西倶楽部

(キャトルヴァンアンコーポレーション内)

配布先/日本全国のフランス関係機関他

FAX 03-5488-7783

E-mail france-club@cia.co.jp

HP <http://www.franceclub.jp/>

発行人: Yuko YOKOYAMA

編集人: Sachiko KAIYAMA

編集: Madoka YOSHINO

Harumi DOI

デザイン: Yuichi WATANABE

Mari KURIHARA

Photo: Yolliko Saito

Mayumi Abe

Masayo Kuze

印刷: CIA Corporation

Bmercia Kaori, Tamako, Sachiko, Shoko, Takako,

Rie, Shuko, Junjun

©仏蘭西倶楽部

本誌掲載の記事、写真の無断転載を禁じます。

仏蘭西倶楽部

会員募集のお知らせ(年会費・会費無料)

フランス好きによるフランス好きのためのフランスファン倶楽部です。

本誌“サリュ・ラ・フランス”と連動して、年間を通じて楽しいイベント等のご案内を“仏蘭西倶楽部便り”(発行不定期)にてメール又はFAXで送らせていただきます。



大好きなチーズの楽しみをもっと日本に伝えたい ジェローム・ブエさん

田舎の人はシンプル
10年先を考えず
1日1日を大事に生き
伝統に沿った生活を守る
私はチーズととても相性がいい
それはたぶん
田舎好きだからだ

Jerome BOUHET

金の麦襟様とPRESIDENTの文字—で真先にカンパベルを思い浮かべる人はきっとフランス好きに違いない。このブランドで知られる世界有数の乳製品メーカー、ラクタリス社の日本オフィスを設立し、フランスチーズの輸入販売を手がけるジェロームさん。これまで多くの物流、販売に携わってきた彼を一言で紹介するなら、やっぱり「できるビジネスマン」かな。私が渡仏した1993年に出会い、その4日後の彼の結婚式に出席させていただいたのをきっかけに、妹さんとはフランスで2年間、互いに語学を教え合う仲だった。かれこれ十数年のお付き合い。出会う度、会社は変わっても着実に出世していく姿を見るうち、彼は「フランスのエアートビズネスマン」として私の中に深くインプットされたのだ。

5月中旬、青山のラクタリス・ジャポニオフィスをにて。相変わらずの気さくさで今回のインタビューに応じてくれた彼は、より一層「できるビジネスマン」に磨きがかかっていた。

来日のきっかけは？

大学生だった1980年代、日本映画を観て興味を持った。当時みんなに「日本は危険だ」と反対されたけど、「行ったこともないのに何故そんなこと言うの？日本語の先生から聞いた話は違う。だから直接見てみたい」と思ったんだ。香港で研修の機会があって、その時日本に立ち寄ったのが初めて。その後、大学を卒業して渡米。アメリカで今の妻に出会い、仕事を探すつもりで再び来日。そしてその間彼女は渡仏。お互いの文化を理解するために。彼女にフランス料理を覚えてもらうためにも（笑）日本で最初に勤めたのは、1度目の来日で訪ねた日仏貿易だった。ここでワイン、シャンパンの部門を発足。その後ダノンに移り、フランスビールのクローネンブルグ、調味料のマイク、ビスケットなどの輸入販売、販促を手がけた。この頃学んだ日本の物流ノウハウが、今とても活かされているよ。

ラクタリス・ジャポンを設立した経緯は？どんな会社にしたいですか？

自転車のツーリングが趣味でね、「パン屋さんはフランス好き、フランス好きは自転車好き」ってわけで、ドンクのパン屋さんがツーリング仲間だったりするんだ。実はその自転車仲間の1人から「ラクタリスは今アジアに注目しているよ、事業をやってみたら？」と勧められたのが最初のきっかけ。確かに「何故こんな大会社に日本の駐在事務所がないの？」と思って、直接ラクタリス社に「日本に事務所を作らないか？」と声をかけてね。半年間準備をして、2005年3月15日に当社を設立。以来、約2年になる。当初あまり乗り気でなかったフランス本社も、日本の市場規模を認識したのが、今となっては日本向けの製造ラインまで作るようになった。今後は、チーズ分野で日本のトップ企業にしたいね。



1966年ヴェルサイユ生まれ。1987年Essec大学卒業後、日本文化に興味を持ち来日。フランス食材を扱う輸入商社にてワイン部門を立ち上げる。ダングループではマーケティング・マネージャーとして様々な市場を見る。2004年9月ラクタリスの日本事務所設立のため、ラクタリス・インターネショナルへ入社。フランスでの知名度99%を誇る「プレジデント」ブランドの他、ヨーロッパで愛されている商品をもっと日本の皆様へ紹介し、ライフスタイルに浸透するよう奮闘中。

好きな食べ物：カンパベル（シードルとの組み合わせは最高！）

趣味：トライアスロン、食べること
性格：常に前向き、ワイワイ楽しく
休日はほとんど家族でのんびり過ごすか、山中湖あたりで自転車ツーリングを楽しむ。ツール・ド・フランスにも毎年1日は出場。愛車はフランス製のプジョー・トルック。



Lactalis Japan ラクタリス ジャポニ
東京都港区南青山2-14-17 ジョフレ南青山6F
TEL 03-5770-7421/FAX 03-5770-7422 http://www.lactalis.com

*ラクタリス社 Groupe Lactalis
1933年設立。手作りカンパベルから始まったフランスの乳製品メーカー。75年間で社員3万人、売上1兆4000億円に成長。現在チーズの製造では欧州No.1を誇る。1968年プレジデントブランドを開発。以後、欧州、アフリカ、中近東など140カ国以上に進出。チーズ、牛乳、バター、ヨーグルトなど乳製品の他、肉類の製造販売も。

リュックさんのおすすめレシピ

Fendu au Saucisson à l'ail et "Le Terroir" Présidentル・テロワールとガーリックソーセージのサンド

(材 料)

- ① ファンデュ（やわらかい食感のテーブルパン）
- ② プレジデント「ル・テロワール」
- ③ タブナード（オリーブのペースト）
- ④ レタス
- ⑤ にんじんの酢漬（にんじんを千切りにし、フレンチドレッシングで和えて可也）
- ⑥ にんにく風味ソーセージ
- ⑦ セミドライトマト（フレッシュトマトでも代用可）
- ⑧ グリーンオリーブ・ブラックオリーブ



ソーセージを焼いている間に、チーズ、オリーブ、トマトをスライス。タブナードをぬってレタスをひいたら、にんじん・ソーセージ・トマト・オリーブ・「ル・テロワール」の順番にサンドしてできあがり。

おすすめチーズ Le Terroir (ル・テロワール)

Spécialité L. Camembert! ウォッシュされたカンパベル新発売

今のイチオシは「ル・テロワール」。カンパベルに比べて皮が種薄（当社比）なのが特徴。1日140万個のカンパベルを作るラクタリスが、伝統のノウハウにウォッシュ工程をプラスして日本向けに改良したチーズです。ワインの代わりにβ-カロチンでウォッシュしているので、きれいなオレンジ色です。柔らかく、苦みがなくて食べやすいけど、味は濃厚。約1年間、日本の消費者の嗜好調査と10回の試作を重ねてようやく辿り着いた、スーパーで気軽に買える本格チーズです。

Le Terroir (ル・テロワール)
希望価格：630円
7月初旬販売予定

ほのかなミルクの香りとマイルドな味は、そのままでも食べやすく、淡い優しいオレンジ色はチーズプレートを明るく演出します。ドライフルーツを添えたり、バゲットサンドの具として他の食材とも相性がよく、アレンジのバリエーションが豊富です。ご家族や、お友達との楽しいひとときには、是非ご賞味ください。



Luc Doumenge リュック・ドゥマンジュ

株式会社デドゥー取締役/アドバイザー
南フランス モンペリエ出身。16歳より、ワイン、農業の専門教育を受け、フォグラトリアで有名なペリゴール大学で農業と農産物の専門技術を習得。その後、パリのシャルキュトリー「ノブレ」で修行。1986年フランス伝統のハム、ソーセージの技術指導のため来日。1996年「株式会社デドゥー」の設立に参加、取締役後就任。フランスより食材の輸入販売をするかたわら、フランス食材を普及するため、日本各地で講習会やデモンストレーションを実施。素材の説明から使い方、特に気取らず堅苦しくないフランスの幅広い家庭料理を紹介し好評を博している。

株式会社デドゥー
〒214-0032 川崎市多摩区枳形5-23-1 044-922-0901

