



Jun 2022

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

Sicilienne シシリエンス

Mozzarella d'Hokkaido, avocats, tomates confites, roquette, jambon cru basque, sauce basilic

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



季節のおすすめクレープ

Crêpe agrumes クレープ アグリュム

Crème de citron, agrumes de saison, glace lait ribot, zestes de citron vert

レモンカード、季節の柑橘、

*”レ・リボ”アイス、ライムのゼスト

*フランス・ブルターニュでは伝統的なバター(副産物、発酵クリームが分離した後に残るバターミルク)です

【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。

Surf en Bretagne ブルターニュでサーフィン



ブルターニュのドゥアルヌ湾はカイトサーフィンの発祥の地のひとつ。2700 kmの海岸線があるブルターニュでは、さまざまなマリンスポーツを楽しむことができますが、サーフィンに適した数多くのスポットがあり、質の高い波に恵まれています。

フィニステール県南部のラルトルシュ半島は、まさに「ブルターニュ・ビーチブレイク」で、あらゆるレベルのサーファーが飽きることなく楽しめるスポットです。またモルビアン県のキフロン半島の付け根の海岸は力強いうねりのある波があり、冬には波が美しい筒状になるチューブを狙う熟練サーファーが集まってきます。そしてフィニステール県北部のサンテックにあるドッセンビーチは、ウィンドサーファーに人気があります。こうした海岸から歩いてすぐのところには、サーフィンにやさしい宿泊施設も数多くあります。ラルトルシュのキャンプ場には、機器をすすぐためのスペースがあり、クロゾン半島のキャンプ場では、近隣のサーフスクールと提携してレッスンやボードのレンタルを提供しています。ギルヴィネックにはアウトドアスポーツの愛好家のために

建てられたビッグデン・バックパッカー宿泊所があり、またサンビエール=キブロンにあるCoRideのような「サーフロッジ」または「サーフホステル」を一人で、または友人と一緒に利用することもできます。ショート/ロングボード、カイトサーフィン、パドルサーフィンなど、ありとあらゆる好みやレベルの人々が満足できる海岸が点在しているブルターニュ。サーフィン愛好家はもちろんですが、名所の波を眺めにブルターニュの海を訪れてみてはいかがでしょうか。



Paysage d'hortensias アジサイの風景

ブルターニュが誇る植物を1つ挙げるとしたら、それはアジサイと言えます。

ピンクや青みがかった色が、伝統的な石づくりの家に使われる花崗岩と美しく調和して、夏のシンボルとして親しまれています。19世紀初頭、ドイツ人医師シーボルトが領国中の日本からヨーロッパに持ち帰って広まったアジサイ。フランスのどの地方でも育てることは難しくないので、年間を通して大きな温度差がなく温暖で湿潤なブルターニュの気候は、その栽培にとっても適していました。また土壌が酸性であることから、この地方特有の青いアジサイが咲き、観光客に大変人気があります。モービオン県南部のプロエルメルには、アジサイの道があります。ブルターニュで最大の自然湖であるラック・オ・デュックに沿って3kmで一周できるものです。ここには5300株もの様々な種類のアジサイが植えられており、世界で最も美しいアジサイのコレクションが見られる場所とされています。アジサイの花が最も美しいのは7月ですが、6月から10月または11月の最初の霜が降りる頃まで花を咲かせ、夏の間中ずっと訪れる人の目を楽しませてくれます。



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稔が今年のおすすめシードルをご紹介します。

赤い果肉が酸し出す、爽やかで甘酸っぱい梅やアンスのニュアンスが特徴です。

シードル ヴァル ドランス / ロゼ (数量限定) Cidre Val de Rance Rosé

ロングセラー「ヴァル ドランス」に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。フレッシュでジュワッシュ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です。辛口シードルよりしっとりした酸味とほのかな甘み、爽やかな飲み口です。



ル ブルターニュ オンラインショップ

スパイスやアロマ(カルダモン・グババペパーなど)、ブルターニュ地方で薬草として伝統的に使用されている甘草、アンゼリカ、ニフトコ他、レモンの皮、ビターオレンジ、少量の生姜など17種類の有機ボタニカルを使用。スパイスの持つ力強いアロマに柑橘系のフレッシュなタッチと植物の穏やかさが風味に和らぎを与えるロンドンドライジンです。2022 LONDON SPIRITS COMPETITION 金賞



レブスリー / カーヴア シードルでもお買い求めいただけます。



cidre.theshop.jp

Le Bretagne kagurazaka 25th Anniversary!





ロゼ色の秘密は、りんごの天然色素。 シードル ヴァルド ランス ロゼ〈期間限定〉 Cidre Val de Rance Cidre Rosé アルコール分：2.5%

“シードル ヴァルド ランス ロゼ”で使用されるりんご「バヤマリザ」は、欧州連合で登録されている、現代的な赤身の品種です。

外見は典型的な中型のりんごなのですが、スライスすると珍しい赤身が現れます。

赤身のりんごというと、英国の「レッドデビル」なども人気ですが、それと比べてもバヤマリザの果肉の赤色の広がりをはるかに大きく印象的です。また、赤身りんごの一部には食用には向いていないものもありますが、バヤマリザはしっかりとした酸味と甘み、芳醇な香りがあり、乾燥にも向いているため、シードル以外にもチップスやアップルパイなどの焼菓子に広く使用されています。

シードル ヴァルド ランス ロゼは、バヤマリザのほか、レッドサン、レッドムーンなどの赤身のりんごと白身のりんごをブレンド。果汁化・沈殿・そしてゆっくりと醸造する伝統製法で、りんごの味と香りを豊かに引き出しています。



ル プルターニュ / ブレッツカフェ クレープリー各店ではグラス1杯から、またレビスリール プルターニュ / カーヴ ア シードル / オンラインショップでもお買い求めいただけます。