



ルージエは今年創立140年、  
日本市場への進出50年を迎えることができました。  
日頃のご愛顧そしてお支援に心より感謝いたします。  
今年一年を締めくくる最新のニュースレターをお届けします。



## Rencontre

活躍する料理人、シェフ、そしてルージエに関わるパーソナリティーのインタビュー

フランスそして日本で経験を積んだ実践派シェフ

**Rémi Verrier**  
レミ・ヴェリエ

ルージエの料理アドバイザーに就任して1年、  
日本でシェフとして働いて来た経験を通して学んだこと、  
創立140年にあたる今年を振り返って、  
そしてフォアグラの可能性について話を聞きました。



## Recette

ルージエのシェフ、  
レミ・ヴェリエによるユニークなレシピ

**"Foie Gras poêlé, Satsuma-imo, Gobo et sauce gastrique à l'Umeshu"**  
"フォアグラのポワレ、さつまいもとゴボウ、  
梅酒風味のガストリックソース"



ごぼうとさつまいも、土の香りと甘みを蓄えた日本の根菜を使った温かい前菜。梅酒のガストリックが心地よい酸味のアクセントに。ルージエの冷凍フォアグラ・ド・カナール"エスカロップ" 40~60gを使ったシンプルでおいしいレシピです。

## Produit

安定したクオリティと使いやすさ、  
ルージエのラインナップから注目の商品をクローズアップ

ルージエの冷凍フォアグラ・ド・カナール"エスカロップ"は、便利、且つコスト管理の面でも安心な商品です。厳選されたフォアグラを、屠鳥後、まだ鴨の体温が残るうちにスライスして急速冷凍することにより、加熱時の歩留まりを最低限に抑えます。フォアグラはその本来の味と形を保ち、盛りつけても見栄えがよく、味の面でもしっかりとフォアグラのおいしさを主張します。冷凍状態でも、解凍しても、カットする事なくそのままの状態でも、調理時間の短縮も魅力です。必要な分だけを取り出し、開け閉めが簡単なジップバック入り。-18℃で賞味期限が18ヶ月のため、常時在庫が可能です。

冷凍フォアグラ・ド・カナール  
"エスカロップ" 40-60g



ルージエ  
140年のあゆみ



1875

ヴィヴィエ社の設立



1912

レオンス・ルージエとマリー・エレン夫妻がフォアグラと高級食材の缶詰を販売  
ヴィヴィエと統合



1945

ジャン・ルージエが跡を継ぐ  
新しい世界発展

1960's

ジャン、初の日本旅行  
最初の取引先:  
インベリアル・トレーディング株式会社



1970's

株式会社アルカンの設立  
1977: 40人の日本人シェフ達をベリゴールに招待



2001

ジャックとアランはささやかな貢献をすることになる  
ルージエが700の農家から成るユリスグループの傘下に入る。農家が農業協同組合の共同経営者に



2010

ルージエ・ジャポンの創設  
東京、大阪

2015

東京にて140周年の記念レセプションを開催

## Actualité

日本・アジア・フランス・世界で、  
フォアグラをめぐるイベント、フェア、ニュースのお知らせ

◆本年ルージエは創立から140年を迎えました。去る6月15日ブランドアンバサダーであるアラン・ルージエが来日。在日フランス大使公邸にて日本駐在事務所チームとともに、日本の顧客の皆さま、古くは50年来のお客様に感謝の意を表しました。

◆全国のフレンチレストラン 506店舗が参加するグルメの間で話題のイベント「ダイナースクラブフランス レストランウィーク 2015(9/16~10/11開催)」に、今年もルージエはパートナーズとして協力しました。SNSフォトコンテストでは、レストラン「ルシェクリ」でのディナー写真を応募された入賞者2名様に、レミ・ヴェリエによるプライベート・フォアグラ料理レッスンが賞品としてプレゼントされました。



◆ルージエ専属料理アドバイザーによるルージエ商品を使った最新のレシピをサイトにアップしました。ぜひご参照ください。www.rougie.jp

◆「第三回ルージエレシピコンクール」を準備中です。詳細は2016年に入り次第順次公表します。どうぞご期待ください。

◆料理コンクール「ジャン・ルージエ杯」が、来る1月16日日本社所在地サルラのトリュフ祭会期中に開催されます。会長はポーにある「エコー・デュ・フォアグラ」校長でMOFシェフのジャン＝リュック・ダンジュ。審査員長は「オーベルジュ・デュ・ヴェー・ピュイ」のMOFシェフ。審査員チームはミシュラン星付きレストランのシェフで構成されます。

商品、価格に関する情報、またフォアグラに関するセミナー、料理アドバイザーのご要望等につきましては、(株)アルカンまで  
(株)アルカン 業務食材営業部 : 東京 TEL: 03-3664-5114 FAX: 03-3664-5115 大阪 TEL: 06-6242-7501 FAX: 06-6242-7086

ブランドに関するお問い合わせ: ルージエジャパン japon@rougie.com

※「ルージエ メールマガジン」の配信停止をご希望の際は newsletter-japan@rougie.com までご連絡下さい。

www.rougie.com www.rougie.jp