

ルブルターニュ、創業 30 周年

日本にガレットとシードル、ブルターニュの食文化を伝えて 30 年



株式会社ルブルターニュ（本社：東京都新宿区、代表：ベルトラン ラーシェ）は、2026 年 9 月に創業 30 周年を迎えます。1996 年、東京・神楽坂に日本初のクレープリーとして誕生して以来、ガレット、やクレープ、直輸入の本格シードルを通して、フランス・ブルターニュの食文化を日本に伝えてきました。珍しかったテラスも「窓開けっ放し？」と驚かれた 30 年前は冷房なしでも涼しかったですでしょうか？どこかのんびりしてた当時から、お世話になっていた街の方々も出演くださった記念動画「Merci Kagurazaka」とともに「30 周年記念サイト」を制作公開しました。

ガレットとシードル

01 | ガレットという食文化を日本へ

十字軍の時代、中東から持ち帰ったソバはブルターニュで栽培が奨励されました。3 ヶ月で収穫され飢饉から人々を救ったソバの「ガレット」は大切な伝統料理。後から出来たクレープとフルコースでいただく食文化を、1996 年の開業以来日本の皆様に伝えています。栄養価が高くサスティナブルなソバは、今日注目される食となっています。



02 | 本物のシードル

苦味でキレがあり後味豊かなブルターニュのシードルは、専用リンゴで数世紀に亘って作られた歴史遺産。栄養に富み健康志向のシードルを輸入・販売を始め、クレープリーと日本初のシードルバーを通して紹介しています。今日では日本各地でクラフトシードルが造られるようになりました。「とりあえずビール」→「やっぱりシードル」に啓蒙すべしという闘いは、今日も現場で繰り広げられています。シードル全科の日本語版は近日発売。

03 | 食文化を「守り、育て、受け継ぐ」

生産者とのつながりを大切に、食文化を「届ける」だけにとどまらず、自ら農場を営みつつ、ブルターニュでクレーピエ育成の国際スクールを開校。政府から認証を受けられるコースなど、食文化を「守り、育て、受け継ぐ」一連の営みは、創業の地・神楽坂に息づく食や文化から学んだこと、そしてお客様方の感性によって磨かれた賜物です。

神楽坂へ、30 年分の「ありがとう」

大工さんと一緒に梁の鉋かけ中、「何の店になるの？」と声をかけられ弾んだ気持ちも、「なーんだ、ピザか。パスタはないの？」「ブルターニュってワインで有名なとこね」との声に凹んだりした開業当時。坂下の出来事が数分後四丁目まで伝わる小さな村みたいなこの街ですが、「ガレット」といえば神楽坂、と広まったのは地元の皆様、来店してくださったお客様方がブルターニュ・アンバサダーとなって紹介くださったおかげです。

神楽坂には何ととっても美味しいものがいっぱい。フランス料理の中でも伝統料理として正統で深い歴史があるブルターニュの食文化は、街の風格とシンクロするよう皆様によって磨かれました。

記念動画「Merci Kagurazaka」では神楽坂商店会の方々にご協力いただいています。



歴史に育まれた食文化を次の世代に。

トルコの麦（サラザン）と呼ばれる蕎麦は、現地の人々が「サラセン」と呼ばれる元となったサラディーンが、過酷な侵略に耐えながらも異教徒に寛容だったことが幸いし、ブルターニュにもたらされました。

美味しい食べ物は、人と人を繋ぎます。

30年の歩みを支えてくださったお客様、地域の皆さま、生産者、職人、そしてこれまで関わってくださったすべての方々への感謝を胸に。

豊かな食文化がこれからも受け継がれていくよう、私たちにできることを一つひとつ続けてまいります。

■ 30周年記念サイトと動画はこちら

<https://le-bretagne30th.com/>

日本語／フランス語／英語



ムービータイトル: MERCI KAGURAZAKA

<https://x.gd/oH3xw>



出演: ベルトラン・ラーシェ (株式会社ル ブルターニュ 代表)

福屋せんべい、楽山、五十鈴、かつのとうふ、助六、椿屋、蕎麦亭、崋よ乃

日本語／フランス語／英語

■ 株式会社ル ブルターニュ

株式会社ル ブルターニュは、ブルターニュ地方の伝統料理「そば粉のクレープ“ガレット”」を提供するカフェクレープリー®を運営。

また、「シードル」をはじめとするブルターニュの厳選された特産品を輸入販売し、日本の皆様にご紹介しています。

代表 LARCHER Bertrand ラーシェ ベルトラン

1966年 フランス フジエール(ブルターニュ)生まれ

フランス国立ディナールホテル学校卒業(ブルターニュ)

クレープ職人に国家資格、またシードルとボワレが

2014年にフランス文化遺産となることに尽力。

ル ブルターニュ公式サイト

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



■ お問い合わせ

株式会社ル ブルターニュ 広報

佐藤 寿乃

TEL: 03-5229-3501

E-mail: hisano@le-bretagne.com

2026年10月著書「シードル醸造家(日本語訳)」

柴田書店より発売予定です



ブレッツカフェ農場
(アグロフォーレストリー農法)



次世代に継承、クレープ職人養成校
(教務長 Kei SAITO)



Bertrand LARCHER @Bar à cidre