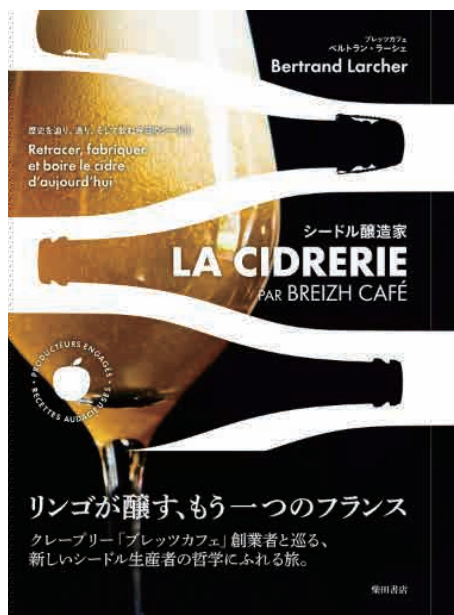


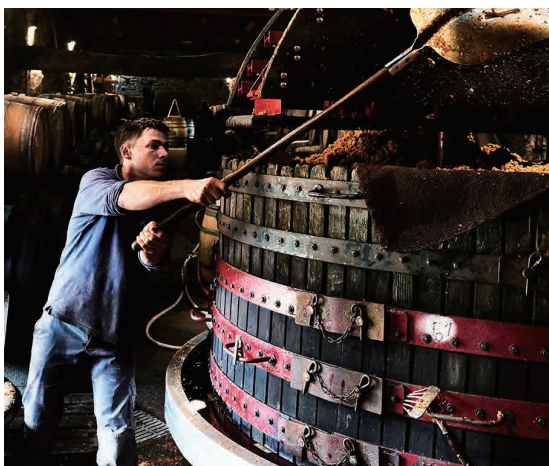
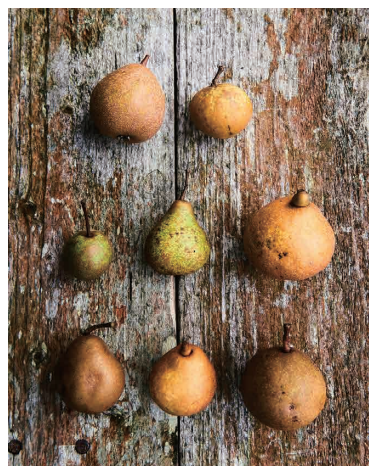
フランスからソムリエを迎え、シードルと料理の ペアリングを体験。書籍『シードル醸造家 LA CIDRERIE』 日本語版発売記念イベントを神楽坂で開催

株式会社ル ブルターニュ（東京都新宿区）は、2026 年 10 月 15 日（木）に
「シードル醸造家 LA CIDRERIE」（著者：ベルトラン ラーシェ）を発売いたしました。



●ガレット専門店「ブレッツカフェ／ル ブルターニュ」創始者と巡る、
自然に寄り添うシードル生産の現場。その風景と物語が、一冊の本になりました。

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。
本書ではクレープリー「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。



●「アトリエ ドゥ ラ クレープ (サン・マロ) の齋藤 圭による、シードルを用いた 41 品目のレシピを掲載。

シードルの豊かな多様性は、甲殻類や魚介、肉料理、チーズ、デザートなど、幅広い料理とのペアリングを可能にします。書籍『シードル醸造家 LA CIDRERIE』では、シードルやカルヴァドスを使ったレシピも掲載。レシピの作成には、ブレッツカフェ各店でシェフ・クレーピエを歴任し、現在はアトリエ ドゥ ラ クレープの教務長を務める齋藤圭が携わっています。飲み物として味わうだけでなく、料理を通じてシードルの新たな魅力と可能性を提案しています。



▲キュレ・ナンテ (ブルターニュで生産されるチーズ) とリンゴのガレット ロール、生ハム添え



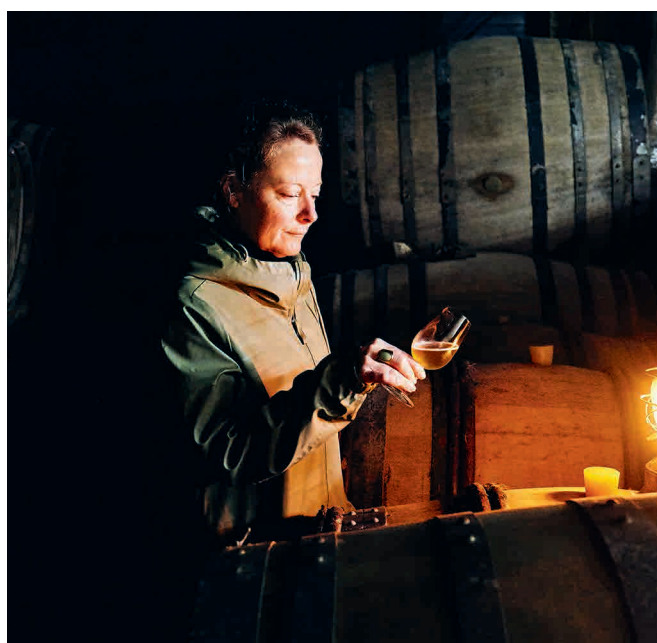
▲鶏のシードル煮



▲リンゴとポメのタルトフィーマ

●(メディア様向け) 発売記念イベント フランスのシードルの普及に大きく貢献したソムリエ、カリーヌ・ビゴが日本初来日！「シードルと料理のマリアージュ」

シードルの銘酒 60 種類を集めたフランス初のシードルバー「Comptoir de Breizh Café」の 2013 年の創業時からソムリエを務めるカリーヌによる解説とともに、シードルに合わせた料理を実際に味わいながら、マリアージュによって引き立つそれぞれの魅力や、シードルの新たな楽しみ方を体験いただきます。



【会場】 ベルトラン ラーシェ ル ブルターニュ神楽坂
東京都新宿区神楽坂 3-3-5 03-5229-3555

【日時】 2026 年 11 月 5 日 (木) 12:00-14:00 (2H)

【参加お申込み】 以下の QR コードにアクセスの上、お申込みください。

【参加費】 無料

お申し込み
メールフォーム

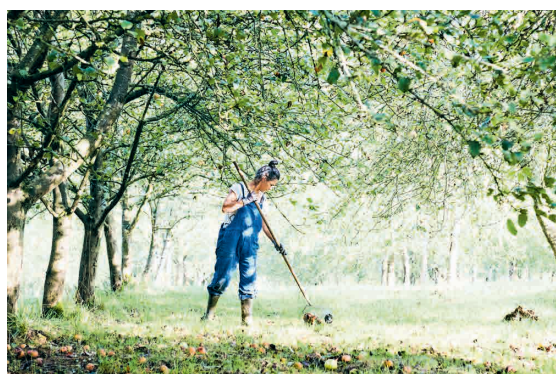


◀カリーヌ ビゴ Carine BIGOT

高級レストランでのソムリエ勤務後、独自のカーヴを経営。BreizhCafé ではフランス初のシードルバーの基礎を築き、Grands Cidres の啓蒙に長年にわたり貢献。

●コンテンツ

- ◆序文 エリック ボマール ◆シードル 歴史の概略 ◆ベルトラン・ラーシェとシードル遺産
- ◆すべては果樹から始まる 生産者紹介 … ジャン・ルフェーヴル／ゴルヴェン・マレシャル
- ◆シードル醸造 生産者紹介 … アントワヌ・マロワ／ジャック・ペリタリンゴ拾い／貯蔵／ポワレ
- ◆シードルプラネット 生産者紹介 … ジュリアン・フレモン／パスカル&ビチェンツォ・アフォール／エリック・ボルドレイザベル・リシャル&マルク・フロ克蘭 主要なシードル産地とその産地呼称／あれもシードル、これがシードル！
ボトルのラベル表示／“ヴァル・ド・ランス”フランスクレプリーの王道シードル
シードル以外のリンゴや洋梨の地域特産品／テロワール
- ◆シードルの新たな文化 生産者紹介 … ジョアンナ・セション／エリック・バロン
シードルとポワレの新たな文化／ヴァージニ・トマスの眼差し／古いシードルほど美味しい？—果実への崇拝
シードル生産者：生産者情報と銘柄
- ◆シードルと食事 シードル風味のポロネギ・ミモザ／リンゴ入りのブルターニュ風パテ
ゆでアーティチョークとヴィネグレットソース／キュレ・ナンテ®とリンゴのガレットロール、生ハム添え
ブーダンワールとリンゴ入り、ソバ粉のタルト／牡蠣のシードルジュレ添え／牛頬肉のシードル煮
ブルターニュ産ポモ・風味の骨付き豚ロース／リンゴのオーヴン焼き／リンゴとリュ・バーブのクランブル
リンゴのタタン／ホットシードル／ホットカクテル《シードルのグログ》他



●著者プロフィール

ベルトラン ラーシェ（ブレッツカフェ 代表）

1966 年、フランス・ブルターニュのフジエールで生まれたベルトラン・ラーシェは、小さな酪農を営む家庭で育つ。ディナールの国立ホテル学校を卒業後、フランス、スイス・ジュネーヴ、そして1995 年より移住する東京でレストラン業に従事。

1996 年に日本初のクレプリー「ル・ブルターニュ」を神楽坂に開業し、2005 年カンカルに「ブレッツカフェ」をオープン。

以後、日本とフランスでブレッツカフェやシードルバーを幅広く展開している。

ブルターニュではアグロフォレストリー（森林農法）に基づき、シードル用リンゴやソバを栽培する「フェルム ブレッツカフェ農園」を経営。またクレプ職人（クレーピエ）養成学校「アトリエ ドゥ ラクレプ」を運営してクレプ職人に初めて国家資格コースを創設。シードルとポワレが」2014 年にフランス遺産となることに尽力し、2015 年農事功労賞、2024 年国家功労勲章を叙勲。

著書

- ・「BREIZH CAFE 60 Recettes Autour des Produits du Terroir Breton(仏 / 英 / 日) 」
- ・「Atelier de La Crêpe (仏) 」
- ・「Sarrasin (仏) 」

●本書概要

- ◆「シードル醸造家 LA CIDRERIE」
- ◆定価：¥3,400(税込)
- ◆発売日：2026年10月13日
- ◆判型：B5判/ オールカラー 224頁
- ◆発行所：株式会社柴田書店
- ◆本書のご購入はこちら <https://cidre.theshop.jp/items/161511734>



ル・ブルターニュ
オンラインショップ

本件に関するお問い合わせ先：

〒162-0825 東京都新宿区神楽坂 4-2 株式会社 ル・ブルターニュ 広報担当：佐藤 寿乃
TEL：03-5229-3501 / FAX：03-3235-6454 / e-mail：hisano@le-bretagne.com / www.le-bretagne.com