Press Release
報道関係者各位

2026 年 10 月
株式会社 ル ブルターニュ

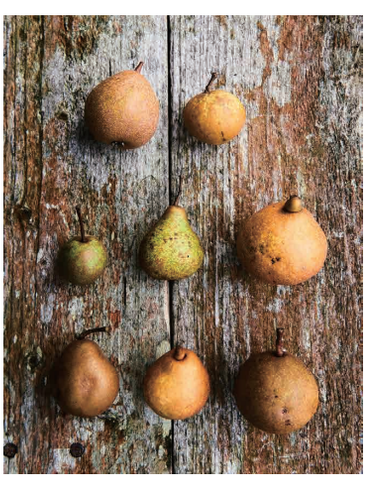
フランスからソムリエを迎え、シードルと料理のペアリングを体験。書籍『シードル醸造家 LA CIDRERIE』日本語版発売記念イベントを神楽坂で開催

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、料理を通じても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



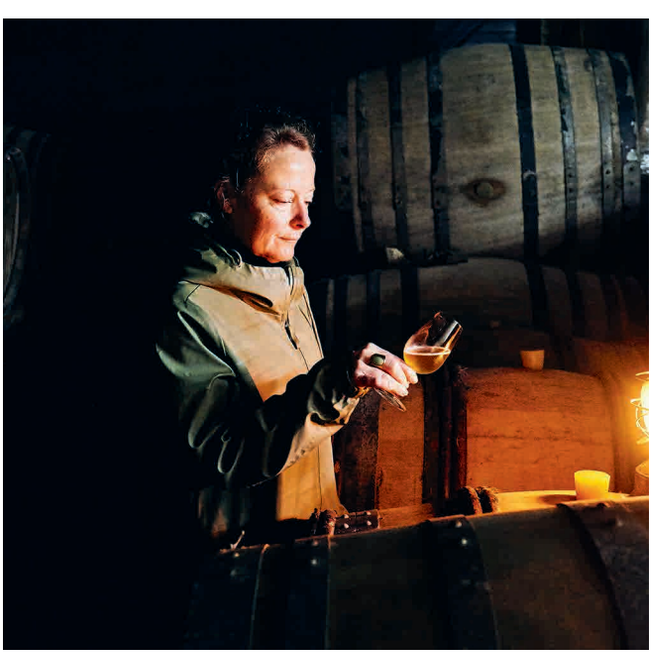
▲鶏のシードル煮



▲リンゴとポメのタルトフィーヌ

●（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

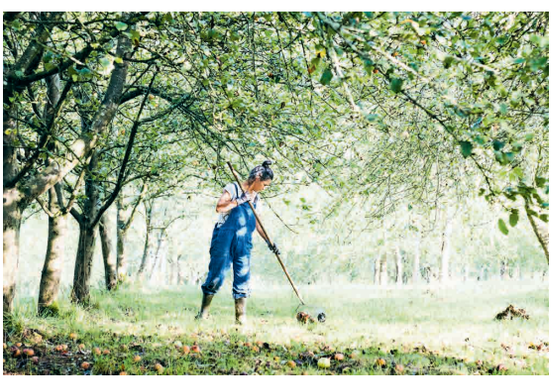
お申し込み
メールフォーム

◀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 … アントワーヌ・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・リシャール&マルク・フロクラン 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”フランスクレー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・セシヨン／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
ブーダンノ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ー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《シードルのグロッグ》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ェ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 年に日本初のクレープリー「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。またクレープ職人（クレーピエ）養成学校「アトリエ ドゥ ラクレープ」を運営してクレー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：¥3,740（税込）
◆発売日：2026年10月15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

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