

# MARTIN POURET

マルタンプーレ

MAITRE VINAIGRIER & MOUTARDIER D'ORLÉANS  
*Vinaigres de vin, moutardes d'exception, cornichons français...*

Ardent défenseur de la Gastronomie française, Jean-François Martin, 6ème génération de la Maison Martin Pouret, produit vinaigres, moutardes et condiments selon les méthodes traditionnelles d'Orléans. Fier d'un savoir-faire unique hérité du Moyen Âge, l'artisan vinaigrier propose aujourd'hui une gamme de produits authentiques associant raffinement, différence et gourmandise !



## シードルビネガー

フランス ノルマンディー地方の伝統的な果樹園で採れた香りの良いリンゴを原料にしたシードルを使って造ったビネガーです。



750ml 6本/カートン

## シードルビネガー ハチミツ入

フランス ノルマンディー地方のシードルを使って造ったビネガーに、フランスで採取したハチミツを加えて、自然な甘さをプラスしました。



250ml 6本/カートン

## バルサミコビネガー・ モデーネ

北イタリアのエミリアロマーニャ州、モデナ地方のぶどうを使用。発酵前のぶどう液を原料として煮詰め、各種の木樽(樅・栗・チェリー・トネリコ・桑)に移し替えながら、長期熟成で製造された芳香酢です。IGP認定取得。



500ml 6本/カートン

## シェリービネガー

スペイン アンダルシア地方で造られたワイン、シェリーを使用したビネガーです。甲殻類や魚介類の料理に合います。



500ml 6本/カートン

※ 商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告無く変更となる場合がございます。

MAITRE VINAIGRIER &  
MOUTARDIER D'ORLÉANS

## 古式『オルレアン製法』を 守り続けるマルタンブーレ



### ワインビネガーの聖地 『オルレアン』



20世紀初めのオルレアン港でのワインの荷揚げの様子

ロワール河のほとりにある、肥沃な大地と森に囲まれた街オルレアン。ジャンヌ・ダルクの生地としても知られるその地は、パリの南約140kmに位置します。かつて、ブルゴーニュなどで造られたワインはロワール河で舟運され、パリに一番近い港であるオルレアンで大量に荷揚げされていました。あるとき、荷揚げされた大量のワインが酸化していたところから、ワインビネガーが造られるようになります。

中世、ワインビネガーはその殺菌効果から



フランス オルレアン地方

万能薬として需要が増えた一方で、粗悪品も多く製造・販売されるようになります。そんな中1580年、当時の王アンリ4世が「オルレ안의ピネガー造り」の特許状を発行し、良質なピネガー造りを保護しました。こうして「オルレアン製法」は生まれたのです。

### 現存する 世界唯一の古式製法

フランス革命前夜、この地域には300ほどの酢酸醸造所がありました。1797年にマルタンブーレもこの地で創業します。

ワインビネガーとマスタードの名産地として名を馳せたオルレアンですが、工業的な製造方法の台頭や鉄道輸送の発展の影響を受け、かつての伝統的製法の醸造所は次々と消えていきました。現在、「オルレアン製法」を守り続ける醸造所は、世界で唯一マルタンブーレ1社だけです。

### 膨大な時間と手間を かける

現在、工業的に製造されたワインビネガーが市場のほとんどを占めています。これらは一般的に、金属のタンクに大量のワイン、あるいはぶどうとアルコールを入れ、酢酸菌を加えて強制的に空気と攪拌することで酢酸発酵を

促して造られます。数時間で大量に、そして安価に製造できるこの工業的製法が広く普及した一方で、マルタンブーレは伝統製法にこだわり続けてきました。

マルタンブーレでは3~5年もの良質なフランス産のワインだけを使用します。何百年も前から酢酸菌が息づくオーク樽にワインを入れて、かき混ぜず、酵母菌を加えず、酸化を加速させません。空気と触れるワインの表面に膜ができるまで約3週間かけてゆっくりと自然発酵させます。赤ワインビネガーはその後檜の大樽に移し1年以上寝かせて熟成させます。

オルレアン製法は膨大な時間と手間がかかる非効率な製法です。しかしこの造り方でしかまるやかで柔らかい酸味は得られません。さらに、原料の良質なワインが持つブーケの豊かさやアロマの繊細さが強く残ります。

マルタンブーレが「オルレアン製法」にこだわるのは「自然に発酵させたもの」が一番美味しいということを知っているからです。

## オルレアン製法で造られた ワインビネガー&マスタード

オルレアン製法

### ワインビネガー 赤 ワインビネガー 白

オルレアン製法で造られたワインビネガー。

ドレッシングやソースはもちろん、原料の良質なワインに沿って、白ワインビネガーなら魚料理に絞るレモンの代わりや、赤ワインビネガーなら肉料理のソテーの仕上げなどにお使いいただけます。

750ml 12本/カートン  
250ml 6本/カートン



オルレアン製法

### ワインビネガー白 ジュ・ダグリユム

白ワインビネガーに、オレンジやグレープフルーツといった柑橘類の果汁を加え、爽やかな酸味と甘みをお楽しみいただけます。

250ml 6本/カートン



オルレアン製法

### オルレアンマスタード

フランス・パリの三ツ星レストラン「アルページュ」のシェフ、アラン・パッサール氏と共同開発した最高級マスタードです。オルレアンピネガーとグラントの塩など厳選された原材料を使用し、マスタードの実を石臼で挽くという伝統的な製法を守って造られています。口当たりまるやかで繊細かつコクのある味に仕上がっています。

850g 6瓶/カートン



★★★  
三ツ星レストラン  
「アルページュ」  
アラン・パッサール氏と  
共同開発

## オルレアン製法とは？

昔ながらの[自然発酵]によりワインビネガーを造る製法です。数時間で工業的に発酵させ大量に製造されるワインビネガーが市場を占める中、マルタンブーレでは良質なワインをオーク樽の中で時間をかけて自然の力だけでゆっくりと酢酸発酵させていきます。

質の高い

ワインの選定

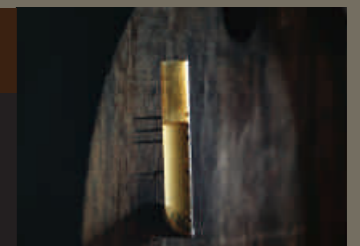
そのままでも飲める良質なフランス産の3~5年ものワインを使用します。最良のワインだからこそ酸化の過程に耐え、ブーケの豊かさやアロマの繊細さをもたらしてくれます。



何も加えず

自然発酵

酢酸菌が息づく240ℓサイズのオーク樽にワインを入れ、かき混ぜることなく28~30℃で3週間かけてゆっくり自然発酵させます。その後50ℓを樽から取り出し、新たなワイン50ℓと入れ替えます。



※ 商品の規格・包装形態などはメーカーの都合により予告無く変更となる場合がございます。