

pro.cointreau.jp

**N&F** 日仏商事株式会社  
NICHIFUTSU SHOJI CO., LTD. www.nichifutsu.co.jp

本社：〒651-0087 神戸市中央区御幸通5丁目2-7 TEL 078-265-5988 FAX 078-265-5977  
東京事業所：〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1丁目20-27 TEL 03-5778-2481 FAX 03-5778-2482  
福岡営業所：〒812-0008 福岡市博多区東光2丁目14-23 TEL 092-474-2262 FAX 092-474-2272  
札幌営業所：〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2-12 4F TEL 011-261-1003 FAX 011-261-1004

レミー・コアントロー社製品(製菓製パン市場向け)は日仏商事株式会社が輸入販売しています。  
※商品の規格・包装形態などは、メーカーの都合により予告なく変更となる場合がございます。

2021.04

飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。  
妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳幼児の発育に悪影響を与える恐れがあります。



**RC**  
**RÉMY COINTREAU**  
GASTRONOMIE





フランス ロワール地方に位置する町アンジェにて、菓子職人を原点とするコアントロー家は、創業者エドゥアール＝ジャン・コアントローとその兄弟によってリキュール蒸留所「ラ・メゾン・コアントロー」を設立します。

1849年



その創業から数年後、パティシエ・コンフィズリー職人として知られていた創業者の息子エドゥアール＝コアントローは、当時のヨーロッパでは珍しく、非常に貴重なフルーツであったオレンジから異なる2つのエキスを抽出します。ビター種とスイート種の果皮から抽出されたエキスをブレンドすることにより非常に豊かな香りを作り出すことに成功。そして世界中を旅する中で出会った、最高のオレンジピールによって試行錯誤を繰り返すこと10年、ついにオレンジの香りが

# *l'histoire* COINTREAU

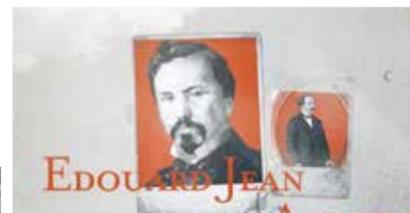
ANGERS • FRANCE • 1849



弾けるようなリキュールを完成させたのです。これがオレンジリキュール “Cointreau l'Unique” の誕生です。

1875年

ビターとスイート2種類のオレンジの皮から抽出された優雅な香りはエッセンシャルオイルといい、華やかなカクテルを作り出すベースのお酒として、またクリームやムースはもちろん、焼き菓子にしっかりと香りを残し、素材が持つ風味を一層引き立ててくれる非常に優れた効果が期待できる素材として知れ渡ります。発売するや否や、パティシエ、バーテンダーの間で瞬刻間に評判となり、その人気は各地に広がり、現代までその人気は続いています。優雅で繊細な香り、甘味と苦味の完璧なバランスを実現するというアイデアから生まれたコアン



トロー。それは、オレンジピール、アルコール、水、砂糖という4つの材料のみから造られ、香料や着色料などの添加物も一切使用していません。

本物であり続けること、クリエイティブであり優雅であることは、コアントローの製法の指針となっています。

リキュール誕生以来、アイコン的なピエロのキャラクターをはじめ、洗練された数多くの広告や世界初の映画広告を出すなど優れたパイオニアでもあったエドゥアール＝コアントロー。常にクリエイティブティや遊び心を追及しながら、創業当時から変わらぬ製法を守り続ける姿勢は唯一無二の存在でもあります。

そして現在、ラ・メゾン・コアントローのスタッフも、オレンジピールをはじめとする厳選された原材料を優れたバランスでブレンドする仕事に日々情熱を注いでいます。これからも世界中のガストロノミーに向け、たゆみなく商品クオリティを追求し続けていきます。



レミーコアントローの商品は  
世界中の一流シェフが創り出す  
お菓子やパンのクオリティを  
ワンランク上げるために  
欠かせないアイテムです。



p.6-7 コアントロー  
4つの効果

p.8-9 ▶ Liqueur  
Cointreau 54°

Cointreau 40°

▶ Spirit  
Cointreau 60°

p.10-11 ▶ Rhum  
MOUNT GAY

Iles du Vent

▶ Brandy  
ST-RÉMY

p.12 ▶ Gin  
THE BOTANIST

▶ Whisky  
PORT CHARLOTTE

p.13 ▶ Fruit Brandy  
Jacobert  
Kirsch  
Eau-de-Vie de Framboise  
Eau-de-Vie de Poire

▶ Cherry pickled in Liqueur  
Griottines Cointreau



# 1 香りをつける

香りづけは、リキュールをお菓子に使う最も一般的な効果として知られています。スッキリとしたオレンジの香りを一部の構成や全体に加えることで、製品がよりリッチなものに生まれ変わります。



## コアントロー 4つの効果



# 4 マスキング

カスタードクリームに使用する事で、乳製品のミルク臭やゼラチン臭を抑えてバランスの整った製品に仕上げることができます。また冷凍臭や缶詰の酸化臭などの抑制効果も期待できます。



# 2 引き立てる

メインに使用するお菓子の素材を強調させたい時に、コアントローは引き立て役として最適です。例えば「ミント」や「ゆず」の風味を強調させたい時に効果的です。



# 3 保存性

焼き菓子などをコアントローに漬け込んだりアンビベすると、香りの利点以外にも、しっとりとした仕上がりになり、更に保存性が高まる効果が期待できます。

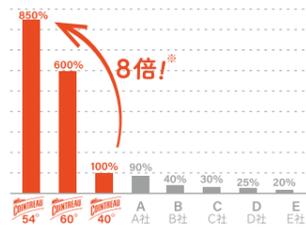


## リキュール Cointreau 54° コアントロー 54°

### 01 / Huiles Essentielles エッセンシャルオイル

オレンジの皮を剥いた時に雫が目に入ったことはありませんか？実はこの液体がエッセンシャルオイルで、オレンジの香りを含む成分でもあります。コアントローはこのエッセンシャルオイルを抽出するために、オレンジの皮だけを蒸留して作られています。リキュール類に求められるのは「香り」です。コアントロー54°は日本の製菓製パン市場向けに開発された製品で、通常よりもエッセンシャルオイルを多く(8倍量\*)含み、少量でも香りを豊かに表現することができます。

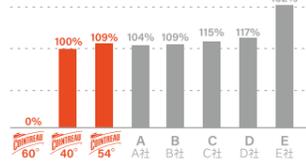
▼エッセンシャルオイル含有率他社比較



### 02 / Teneur en sucre 糖度

お菓子の甘さは糖分の量で調整されます。コアントロー54°は他社のオレンジリキュールに比べて糖分が控えめです。商品にスッキリとしたピュアなオレンジの香りを加える事ができます。

▼糖分含有率他社比較



容量 | 1L  
容器 | ペットボトル  
入数 | 6本 / カートン

容量 | 5L  
容器 | ペットボトル  
入数 | 4本 / カートン



### 03 / Rôle de l'alcool アルコールの役割

香水には高い度数のアルコールが含まれていることをご存知ですか？それは、アルコールには香りを持続させる効果があるからです。コアントロー54°が40°よりもアルコール度数が高いのは、より豊かなエッセンシャルオイルの香りを長く表現できるようにしているためです。少量で香りを加える事ができるので、お菓子を食べた時のアルコールの印象を抑えることができます。

### 04 / Commodity 利便性

コアントローは、食品の安全性を考慮してペットボトルを採用しています。パティスリーのラボで使い勝手が良いように、片手で持ちやすく計量にも適した大きさになっています。

#### 好相性

＜素材＞  
ショコラ・柑橘類(オレンジ・ライムなど)・乳製品(生クリーム・チーズ)

＜菓子のパーツ＞  
カスタードクリーム・ガナッシュ、オレンジピール・フルーツジュレ・餡子



## リキュール Cointreau 40° コアントロー 40°

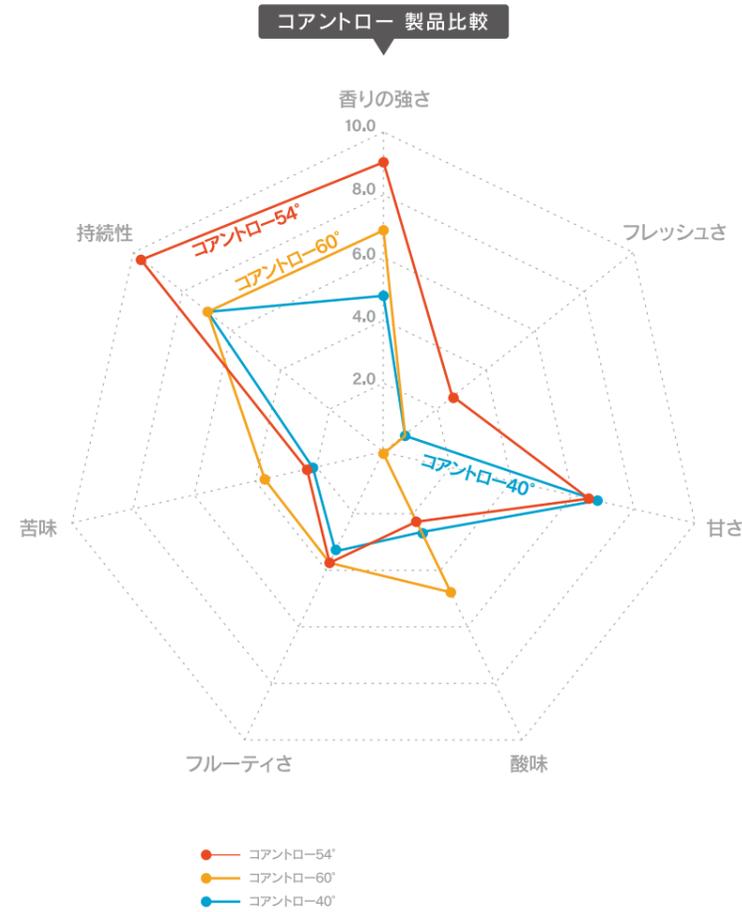
コアントロー40°は、オレンジリキュールの中でも世界中で愛されているスタンダードな商品です。手軽にオレンジの風味を加えて、様々なお菓子をワンランク上に表現することができます。



容量 | 500ml  
容器 | ペットボトル  
入数 | 12本 / カートン

容量 | 1L  
容器 | ペットボトル  
入数 | 6本 / カートン

容量 | 5L  
容器 | ペットボトル  
入数 | 4本 / カートン



## スピリッツ Cointreau 60° コアントロー 60°

容量 | 1L  
容器 | ペットボトル  
入数 | 6本 / カートン

コアントロー60°は、糖分を含まないのでお菓子の甘さを変えることなくオレンジの高い香りを加えることができます。フランスの製菓市場ではコアントロー60°が一般的に使用されているので、フランス菓子のレシピの再現にも適しています。フランベの演出にも効果的です。



ラム酒

# MOUNT GAY

マウントゲイ 55°

容量 | 1L 容量 | 5L  
容器 | ペットボトル 容器 | ペットボトル  
入数 | 6本 / カートン 入数 | 4本 / カートン

世界最古のラム蒸留所で製造されるマウントゲイは、カリブ海諸島のバルバドス島の良質なサトウキビから抽出される糖蜜と、珊瑚の地層によって自然濾過された澄んだ地下水から造られています。またマウントゲイ専用厳選した酵母を使用して野外発酵させ、その後、銅の蒸留器の中で蒸留が行われます。これは300年以上にわたる製法です。バーボンを育てるのに使用されたホワイトオークの樽の中で熟成させた後、マスターブレンダーの熟練した経験と直感を基にブレンドされたマウントゲイは、素材の魅力が最大限に引き出された最高のラムとなっています。すっきりとした後味は生菓子やショコラにお勧めです。



好相性

- 〈素材〉  
ショコラ・バナナ・パイナップル・パッション・ブラリネ・チャイ・香辛料
- 〈菓子のパーツ〉  
ガナッシュ・カスタードクリーム・漬け込みフルーツ

ラム酒

# Iles du Vent

イルデュヴァン 40°・54°

容量 | 1L 容量 | 5L  
容器 | ペットボトル 容器 | ペットボトル  
入数 | 6本 / カートン 入数 | 4本 / カートン

ラムの歴史はカリブ諸島、特にバルバドス島で始まりました。まさにイルデュヴァンはここで生まれました。フルーティな味わいと力強い香りが完璧なバランスでブレンドされたラム酒です。バナナ、マンゴーなどのエキゾチックフルーツやバニラ、シナモンなどのスパイス、さらにドライフルーツといった香りが複雑に入り混じったような特徴を感じていただけます。焼成してもラムの香りが残りますので焼き菓子にお勧めです。



好相性

- 〈素材〉 ショコラ・バナナ・パイナップル・パッション・ブラリネ・チャイ・香辛料
- 〈菓子のパーツ〉 ガナッシュ・カスタードクリーム・漬け込みフルーツ

ブランデー

# ST-RÉMY

サンレミー 60°

近日販売予定!

容量 | 1L  
容器 | ペットボトル  
入数 | 6本 / カートン

サンレミーの原料のブドウはフランス産のみ使用し製造されたブランデーです。フレンチオークの木樽で丁寧に熟成することによって鮮やかな琥珀色となり、卓越した香りを放ちます。バニラの繊細さや完熟したフルーツと蜂蜜の香り、アプリコットコンフィのアロマ、テーツのスパイシーな味わいからは、繊細さと同時に力強さを感じていただけます。



好相性

- 〈素材〉 ショコラ・レーズン・オレンジピール・ナッツ・マロン・バナナ
- 〈菓子のパーツ〉 ガナッシュ・ムース・漬け込みフルーツ

OUR CRAFT



アイラ島産22種類のボタニカル使用

ジン

# THE BOTANIST

ザ・ボタニスト 60°

容量 | 1L  
容器 | ガラス瓶  
入数 | 6本 / カートン



スコットランド アイラ島のブルックラティ蒸留所でゆっくりと時間を掛けて蒸留されたこのジンは、9種類のボタニカル(根、樹皮、果皮、ジュニパーベリー、種子など)と、アイラ島で手摘みされた22種類にもおよぶボタニカル(ベリー類、花びら、葉など)をバランス良く組み合わせる事で、繊細かつエレガントなフレーバーを醸し出します。レモンのような爽やかさと、アイラ島の草花たちのもつほのかな甘さを感じていただける、芳醇でまろやかな味わいのジンです。



好相性

〈素材〉マンゴ・パッション・ベルガモット・ライム・フレーズ・洋梨  
〈菓子のパーツ〉ジュレ・コンポート・ムース・ガナッシュ(ホワイトチョコレート)

ウイスキー

フェノール値40ppm\*

# PORT CHARLOTTE

ポートシャーロット 50°

容量 | 700ml  
容器 | ガラス瓶  
入数 | 6本 / カートン

ポートシャーロットはビートで燻され乾燥させたスコットランド産の大麦と、アイラ産の湧き水を使用して製造された無着色のシングルモルトウイスキーです。強くスモーキーな香味とウイスキーが本来持つ深い風味からはバニラやシナモンといった香辛料を思わせる複雑な味わいを感じていただけます。



好相性

〈素材〉ショコラ・アプリコット・バニラ・コーヒー  
〈菓子のパーツ〉キャラメルサレ・ガナッシュ

\*スモーキーさの数値目安

フルーツブランデー

# Jacobert

ジャコベール

容量 | 1L  
容器 | ペットボトル  
入数 | 6本 / カートン

130年以上の歴史を誇るジャコベールは、厳選されたフルーツの原材料をアルコールに漬け込み蒸留した後、しっかりと熟成された状態でボトルリングされています。それぞれの商品はフルーツの持つ上品な華やかさを生かしつつ、すっきりとしたキレのある味わいを感じていただけます。



キルシュ 48°



フランボワーズ 45°



ポワール 45°

好相性

キルシュ 48° …… 〈素材〉いちご・グリオット・ショコラ・乳製品(生クリーム・チーズ)  
〈菓子のパーツ〉カスタードクリーム・フルーツのコンポート  
フランボワーズ45°… 〈素材〉ショコラ・フランボワーズ  
〈菓子のパーツ〉ムース・ソルベ・ガナッシュ  
ポワール45° …… 〈素材〉洋梨・キャラメル  
〈菓子のパーツ〉ムース・ソルベ・ガナッシュ

チェリー(種抜き)のコアントロー漬け

# Griottines Cointreau

グリオッティヌ・オ・コアントロー 15°

容量 | 1L (果実:630g)  
容器 | ペットボトル+蓋  
入数 | 6本 / カートン

風味豊かなグリオットを、レミーコアントロー社の看板商品であるコアントローを独自の配合で漬け込んだ商品です。ショコラ、焼き菓子にはもちろん様々な製品づくりに使用していただけます。

好相性

〈素材〉ショコラ・オレンジなどの柑橘系  
〈菓子のパーツ〉焼き菓子生地・トッピング





## Miroir de Loire

ミロワール・ド・ロワール  
〈φ10cm 15個分〉

### Financier フィナンシェ

バター ..... 250g  
グラニュー糖 ..... 300g  
塩 ..... 5g  
アーモンドプードル ..... 200g  
全卵 ..... 300g  
薄力粉 ..... 80g  
コアントロー54° ..... 63g

- ① ビーターでバターをクリーム状にし、そこにグラニュー糖、塩、アーモンドプードルを合わせる。
- ② 全卵を少しずつ加え、クリーム状になるよう、さらに15分程度混ぜ続ける。
- ③ ボールにあげ、ふるった粉とコアントローをスパチュラで合わせる。
- ④ φ10cm高さ2cmの型に流し、170°Cのコンベクションオーブン（または190°Cの固定窯）で約20分焼成する。
- ⑤ しっかり冷めたら型から外す。

### Sirop Cointreau シロ・コアントロー

30Bシロップ ..... 250g  
コアントロー54° ..... 90g

シロップにコアントローを合わせる。

### Icing アイシング

コアントロー54° ..... 18g  
水 ..... 20g  
粉糖 ..... 180g

すべて丁寧に混ぜ合わせる。

### Décoration デコレーション

- ① フィナンシェをシロップに浸す。
- ② 表面にロイヤルナップ（アプリコットナージュ）を塗り、それが乾いたらアイシングを広げる。
- ③ オレンジピールを飾る。

ミロワール・ド・ロワール  
ってみんなお菓子？

フランス アンジェで製造される  
コアントローを使用した  
焼き菓子です。  
パーティやピクニックのお供に、  
現地の人々から  
長く親しまれています。



## Panettone

パネトーネ  
〈300g 10個分〉

### Levain tout point 仕上げ種

フランスパン専用粉 ..... 300g  
牛乳 ..... 180g  
LV1 サフルヴァン ..... 1.5g

- ① ミキシング ..... 低速5分、捏ね上げ温度24°C
- ② 発酵 ..... 28°Cで24時間発酵後、冷蔵する。24時間後、生地に使用

### Pâte Finale 生地

強力粉 ..... 700g  
インスタントイースト 赤 ..... 5g  
塩 ..... 18g  
砂糖 ..... 250g  
全卵 ..... 520g  
牛乳 ..... 240g  
バター ..... 400g  
コアントロー54° ..... 10g  
バニラペースト ..... 1g  
サルタナレーズン ..... 100g  
オレンジピール ..... 200g  
クーベルチュール  
（イナヤ65%） ..... 200g  
仕上げ種 ..... 481.5g

- ① ミキシング  
① 低速7分高速5分（粉・塩・イースト・砂糖150g・全卵420g・牛乳・仕上げ種）、  
バターを加えて低速2分回す。  
② 砂糖100gと全卵100gを加えて高速3分回す。  
③ コアントロー54°・バニラペーストを加えて低速1分回す。  
④ レーズン・オレンジピール・チョコレートを加えて混ぜ合わせる。  
⑤ 捏ね上げ温度25°C
- ② 発酵時間 ..... 28°C・湿度75%で120分発酵後、パンチを行い60分発酵させる。
- ③ 分割 ..... 生地を350gに分割する。
- ④ 成形 ..... 生地を丸めてパネトーネケース300g用φ115×H85(mm)に入れる。
- ⑤ 最終発酵 ..... 28°C・湿度75%で4時間発酵させる。
- ⑥ 焼成 ..... 上火180°C、下火160°Cで35分焼成する。



## Gaufres de Liège

リエージュ・ワッフル  
〈60g 19個分〉

### Pâte 生地

フランスパン専用粉 ..... 500g  
セミドライイーストゴールド ..... 15g  
イビスイエロー ..... 1g  
塩 ..... 7.5g  
砂糖 ..... 42.5g  
全卵 ..... 100g  
牛乳 ..... 170g  
バター ..... 150g  
コアントロー54° ..... 20g  
パールシュガー ..... 175g

- ① ミキシング①  
① 低速4分高速2分回す。  
（バター・コアントロー・パールシュガー以外の材料）  
② 捏ね上げ温度25°C
- ② 発酵時間① ..... 28°C・湿度75%で60分発酵させる。
- ③ ミキシング②  
① バターを加えて低速2分高速2分回す。  
② コアントロー54°とパールシュガーを加えて混ぜ合わせる。  
③ 捏ね上げ温度25°C
- ④ 分割 ..... 捏ね上げ後、60gずつつけて直ぐに丸める。
- ⑤ 発酵時間② ..... 28°C・湿度75%で15分発酵させる。
- ⑥ 保管 ..... 冷蔵（温度帯により保管期間は異なります。）
- ⑦ 焼成 ..... 200°Cのワッフルマシンで約3分焼成する。

