



**ST-RÉMY**<sup>®</sup>

DISTILLATEUR FRANÇAIS DEPUIS 1886

< *French Brandy* >

サンレミー 60°





1886年の創業から130年以上の歴史を重ね、  
今や世界各国で評価されている

フレンチブランデー「ST-REMY(サンレミー)」。

ポール・エミール・レミー・マルタン2世がロワール渓谷のマシュクールに  
創業して以来、サンレミーの思想と技術は「上質なブランデーを  
生産する蒸留所」として今もお受け継がれています。

## サンレミーはフランス産まれのブランデーです。

ブルゴーニュ、ボルドー、シャンパーニュなど、フランスの由緒ある  
ブドウ畑から生まれるサンレミーは、その土地特有の土壌で育った  
ブドウの多様さがもたらす重厚な香りと、バランスの取れたピュアな  
味わいが特長のフランス産ブランデーです。

黒と白の2色のブドウから抽出された原液は、銅製の連続式蒸留器を  
通して、それぞれの土壌を物語るオードヴィ(蒸留酒)へと  
生まれ変わります。各地域の特性が際立つリッチなブレンドは、  
その後350Lの小さなフレンチオーク樽の中で丁寧に熟成されます。  
樽の材質、貯蔵場所の温度や湿度といった環境の要素が複雑に作用  
することによって樽から溶け出した成分、そして空気との接触により  
樽の中の液体は次第に上質なブランデーへと変化していきます。  
やがてその琥珀色の輝きを放つ液体は、複雑で芳醇な香りと  
まろやかで力強いフルーティな味わいを持つ  
「サンレミー」に生まれ変わります。

マスターブレンドの卓越したブレンド技術により完璧なバランスで  
調和されたサンレミーは、ブレンドの芸術を物語っています。  
そしてようやく最後の工程であるボトリングを経て、  
サンレミーは世界中に届けられます。



フランス各地で採れた  
様々な種のブドウを使用



最後にマスターブレンドによって  
フレーバーや口当たりを決める



小さなフレンチオーク樽で熟成



銅製の連続蒸留器を用いて加熱

# ST-RÉMY

< French Brandy >

## サンレミー 60°

黒白2色のブドウから生まれた  
芳醇なアロマを感じる  
奥深い味わい



1. 原料となるブドウはフランス国内の由緒あるブドウ畑で収穫された黒と白のブドウのみを使用

2. フレンチオーク樽で熟成を重ねることで生まれる琥珀色の輝きと複雑で芳醇なアロマ

3. マスターブレンダーの全工程の管理と卓越したブレンド技術により完璧な調和をもたらす

ブランデー  
**ST-RÉMY**  
サンレミー 60°

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

### □ 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

### 監修



遠藤 泰介 氏  
Taisuke Endo

- ・ピエール・エルメ イクスピアリシェフパティシエ
- ・ザ・ベニンシュラ東京 ショコラ担当職人
- ・パティスリー・カメラリア銀座 シェフパティシエ (2018年9月~2022年3月)
- ・国内外コンテスト受賞歴多数
- ・2022年夏以降、フランスに拠点を移し活動

サンレミー60°はスモーキーでナツティな樽の熟成香が効いており、香りそのものを楽しめるブランデーです。アルコール度数60°でありながらもアルコール臭さはなく、香りの余韻がとても上品です。少量でも香りが存分に引き立つため、生地の物性を保ちながらも組み合わせる素材の表情を加えたり、風味を最大限に際立たせたりとお菓子作りにはなくてはならない存在です。

Instagram: @taisuke\_fr

Twitter: @TAISUKE\_fr

マカロン サンレミー

## Macaron St-Rémy

< φ5cm 60個分 >

サンレミー60°とビターなショコラノワールを組み合わせたガナッシュ。そしてサンレミー60°でマリネしたプリュノー（プルーン）をサンドした、大人リッチなマカロンショコラ。プリュノーの漬け込みにサンレミー60°を使うことで、よりフルーツらしさを際立てます。



### [A] パータマカロンショコラ

アーモンドブードル	550g
粉糖	450g
卵白	185g
グラニュー糖A	500g
水	150g
グラニュー糖B	50g
乾燥卵白	3g
卵白	185g
カカオバリー グランカラク (カカオマス)	150g
赤2号色素	0.5g

- 1 アーモンドブードル、粉糖を合わせてふるっておく。
- 2 ①と卵白（色素を合わせておく）をさっくり合わせておく。
- 3 グラニュー糖A、水を鍋に入れ、121℃まで煮詰めシロップを作る。
- 4 ミキサーで卵白を泡立て乾燥卵白、グラニュー糖Bを入れ③と合わせイタリアンメレンゲを作る。
- 5 ④のメレンゲの一部とカカオマスを合わせる。
- 6 ②と④の半量、⑤を混ぜ合わせる。
- 7 ⑥と残りのメレンゲを合わせる。
- 8 天板に絞り、160℃で6分 145℃で6分焼成する。

### [B] ガナッシュ ショコラ サンレミー60°

生クリーム35%	283g
マルグリット スタボリン(転化糖)	57g
カカオバリー サンドマン70°	253g
カカオバリー グランカラク (カカオマス)	35g
レミーコアントロー サンレミー60°	20g
バター	97g

- 1 生クリーム、転化糖を鍋で沸かす。
- 2 ショコラ、カカオマスは合わせて溶かしておく。
- 3 ①と②を混ぜ合わせる。
- 4 50℃くらいでバターを加えて混ぜ、サンレミー60°を加えて乳化させる。

### [C] プリュノー サンレミー60°

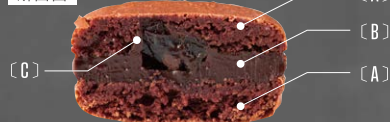
レミーコアントロー サンレミー60°	70g
セミドライプリュノー	150g

- 1 サンレミー60°とプリュノーを合わせてラップをし、湯せんで沸かし、一晚寝かせる。

### [D] 組み立て

- 1 マカロンにクリームを絞り、プリュノーを加えてサンドする。

断面図



サンレミー

# St-Rémy

〈トヨ型370×80×60mm 3台分〉

ショコラとサンレミー60°の組み合わせをビスキュイ、ムース、クリーム of 異なる食感のヴァリエーションで表現し、フィグ(いちじく)と赤ワインのコンフィチュールを中にしのばせたビュッシュ。

ムースに添加するサンレミー60°はごく少量でお酒っぽさを出さずに香りづけができ、ショコラの香りや風味をより一層引き立たせてくれます。

## 〔A〕 ビスキュイショコラサンファリーヌオブル

ドゥマール フレキシパンアントルメFT1010 + カードルステンレス545×350mm 1枚分

バター	341g
グラニュー糖	154g
カカオバリー	
ココアパウダー プランアローム	22g
加糖卵黄	187g
全卵	132g
カカオバリー	
エキストラバター64%	407g
卵白	605g
グラニュー糖	220g

- ① ミキサーでバター、グラニュー糖、ココアパウダーを擦り混ぜる。
- ② ①に全卵、卵黄を加えて混ぜる。40°Cに温めたショコラを少しずつ加えていく。
- ③ 卵白、グラニュー糖でメレンゲを立てる。
- ④ ②と③を合わせる。
- ⑤ 180°Cで12分焼成する。

## 〔B〕 コンフィチュールフィグヴァンルーージュ

レ ヴェルジェ ボワロン	
冷凍ビュレフィグ	1000g
トレハロース	250g
グラニュー糖	125g
ペクチンNH	6g
グラニュー糖	38g
赤ワイン	150g
シナモンパウダー	7g
レミーコアントロー サンレミー60°	10g

- ① ビュレフィグ、グラニュー糖、トレハロース、シナモン、赤ワインを鍋に入れて、40°Cにする。
- ② グラニュー糖、ペクチンに合わせておき、①に加え、混ぜる。
- ③ ブリックス57°まで炊く。サンレミー60°と合わせる。
- ④ 冷ましたコンフィチュール400gにサンレミー60°を10g加える。

## 〔C〕 クレーム ショコラ

ドゥマール フレキシパンオリジンFP1454 ビュッシュト(薪型) 6本分

牛乳	512g
生クリーム35%	512g
グラニュー糖	139g
加糖卵黄	308g
カカオバリー エクセランス55%	370g
ゼラチン(シルバー)	5g

- ① 牛乳、生クリームを鍋に入れて沸かす。
- ② 卵黄、グラニュー糖を擦り混ぜ、①と合わせてアングレーズを炊く。
- ③ ②にゼラチンを加えて、濾してショコラと合わせる。
- ④ ④ハンドブレンダーで乳化させ、冷蔵で冷やしてから型に270gずつ流す。

## 〔D〕 ムース ショコラ

グラニュー糖	158g
水	58g
全卵	132g
加糖卵黄	192g
カカオバリー サンドマン70%	471g
レミーコアントロー サンレミー60°	25g
生クリーム35%	766g

- ① グラニュー糖、水を鍋に入れて120°Cまで煮詰める。
- ② 全卵、卵黄を合わせて人肌に温めミキサーで泡立てる。
- ③ ①と②でパータポンプをつくる。
- ④ ショコラを40°Cに溶かし、サンレミー60°を加えて7分に泡立てた生クリームの一部を加える。
- ⑤ ④と③を合わせ残りの生クリームを加えて混ぜ合わせる。

## 〔E〕 グラサージュ ショコラ

グラニュー糖	410g
水	195g
生クリーム35%	340g
マルグリット スタボリン(転化糖)	52g
水あめ	167.7g
カカオバリー	
ココアパウダー プランアローム	130g
ゼラチン(シルバー)	20.6g

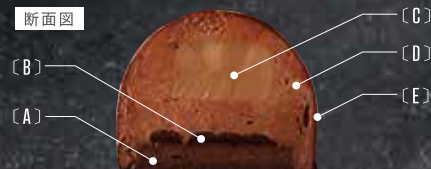
- ① グラニュー糖、水を鍋に入れて、110°Cまで煮詰める。
- ② 温めた生クリーム、水あめ、転化糖を①に加えて混ぜ合わせ、再度沸かす。
- ③ ②にココアパウダーを加えて混ぜ、粘度が出るまで煮詰める。
- ④ ③を濾し、ゼラチンを加えてハンドブレンダーをかける。

## 〔F〕 組み立て

- ① ビスキュイショコラサンファリーヌにコンフィチュールフィグを絞り、冷凍しておく。
- ② センターのトヨ型にクレームショコラを流し冷凍庫で冷やし固める。
- ③ ムースショコラをトヨ型に570g流し入れて、センターをはめこみ、①のビスキュイをのせる。
- ④ ③にグラサージュショコラをコーティングし、ブラックショコラを飾る。

〈飾り〉  
金箔/ブラックショコラ

断面図



ケーキ キャラメル

# Cake Caramel

〈 230×45mm 7本分 〉

キャラメルと抜群に相性の良いサンレミー60°を  
焼き上がりに打ち、一晩寝かせることで、  
特徴のある香りとキャラメルのほろ苦さを  
一体化させたキャラメル風味のケーキ。  
時間が経過しても上品にしっかり香るのは  
サンレミー60°ならではの。  
表面をキャラメリゼすることで  
パリッとした食感をアクセントに  
加えて仕上げています。



## ドゥマール フレキパンオリジンFP2249ケーキジャポネ 7本分

グラニュー糖	200g
マルグリット スタボリン(転化糖)	37.5g
生クリーム38%	112.5g
コンデンスミルク	31.25g
サリーヌ・ドゥ・ゲランド セルファンナチュラルエプログレ(塩)	2.5g
レミーコアントロー サンレミー60°	30g
パートダイヤモンド	206.25g
上白糖	81.25g
バター	281.25g
加糖卵黄	125g
薄力粉(アフィナージュ)	268.75g
スキムミルク	6.25g
コーンスターチ	12.5g
ベーキングパウダー	3.75g
卵白	200g
グラニュー糖	106.25g

- 1 グラニュー糖、転化糖を鍋に入れて少しづつキャラメルにしていく。
- 2 ①に生クリーム、コンデンスミルク、塩を入れて混ぜる。
- 3 ミキサーにパートダイヤモンド、上白糖を加えて混ぜ合わせ、バター、加糖卵黄を加えて混ぜる。
- 4 粉類は全て合わせてふるっておく。
- 5 ③と④を合わせる。サンレミー60°を加える。
- 6 卵白、グラニュー糖でメレンゲを作る。
- 7 ⑤と⑥を合わせ、艶が出るまで混ぜる。
- 8 200gずつ型に流して、170°Cのダンパーを閉めたオーブンで30分焼成し、焼き上がりにサンレミー60°を刷毛でうつ。
- 9 一晩寝かせて、表面にグラニュー糖、粉糖をかけてキャラメリゼして仕上げる。



**N&F** 日仏商事株式会社  
**Nichifutsu** SHOJI CO., LTD.

[www.nichifutsu.co.jp](http://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