



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE





創業当時のリキュール蒸留所「ラ・メゾン・コアントロー」

誕生から170年、時を経て今なお世界中の人々を魅了し続けるコアントロー。

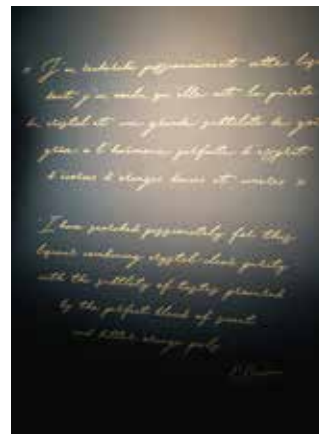
その始まりは、フランス ロワール地方にあるアンジェの菓子職人エドゥアール＝ジャン・コアントローと彼の息子たちによって1849年に設立されたリキュール蒸留所「ラ・メゾン・コアントロー」にさかのぼります。

コアントロー一家は蒸留所を設立したのち、当時非常に貴重であったオレンジのビター種とスウィート種から抽出した2種類のエキスを可能性を見出します。

試行錯誤の末に、これらのエキスをブレンドすることで非常に豊かな香りを作り出すことを突き止めた彼らは、さらなる芳醇な香りのオレンジピールを求めて世界各国を飛び回ること数年、ようやくオレンジの香りが弾けるようなりキュールにたどり着いたのです。

コアントローの 原点

それは、アンジェの
パティスリーからでした。



当時の製造について
エドゥアールが残したメッセージ
「透明感を出すことと
ビターオレンジの入手が非常に
難しかった」とある。



創業者
エドゥアール＝
ジャン・コアントロー

パティシエでありコンフィズリー職人でもあった
エドゥアール・コアントローがたゆまぬ努力を結集し
完成させたオレンジリキュール、
それが「コアントロー」です。



受け継がれる 哲学と技

原料

原料となるオレンジは専任
マイスター自らが原産地へ
赴き、最適なコンディション
のものを選定していきます。

蒸留

冷却パイプを通してスチーム
状の香り成分がタンクへと
移動することで、濃縮された
エッセンシャルオイルが抽出
されます。



この工程では、熱効率が非
常に優れている創業当時か
らの銅製蒸留器を今もなお
使用しています。

調合

オレンジのエッセンシャルオ
イルとアルコールに水分を加
え濃度調整をしていきます。
その際、オレンジの芳香成
分、アルコール、砂糖、水を加
え、さらにフィルターがけを経
て商品化されます。



厳選されたオレンジピール
のみを使用しバランス良く組
み合わせることで、上質な
エッセンシャルオイルが抽出
できるのです。



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。



1 マスキング

洋酒を使用する事により
ゼラチン臭を抑えたり、生ク
リームやカスタードクリーム
のミルク臭を抑えてバランス
の整った商品に仕上げる事
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。



レミー・コアントロー 洋酒 効

CONTENTS

p.4-5

洋酒を使う
効果とは？

p.6-7

▶リキュール
Cointreau 54°
Cointreau 40°
▶スピリッツ
Cointreau 60°

p.8-9

▶ブランデー
ST-RÉMY
▶ラム酒
MOUNT GAY
Iles du Vent

を使う 果とは?



2 素材を 引き立てる

洋酒自体の風味や香りを
生地構成に加える事により、
製品がよりリッチなものに
生まれ変わります。

また、お菓子の素材を強調させたい
時にも、引き立て役として効果的
です。

3 保存性

焼き菓子に洋酒を使用すると
香りの利点以外にも、しっとり
とした仕上がりになります。

また、さらなる保存性が期待
できます。

p. 10-11

▶ジン
THE BOTANIST

▶フルーツブランデー
Jacobert
Kirsch / Eau-de-Vie de Framboise

▶チェリー(種抜き)のコアントロー漬け
Griottines Cointreau

p. 12-13

洋酒を使った
お菓子のレシピ

p. 14-15

レミー・コアントロー社に
ついて



人気オーナー
シェフによる対談

COINTREAU

ANGERS • FRANCE • 1849

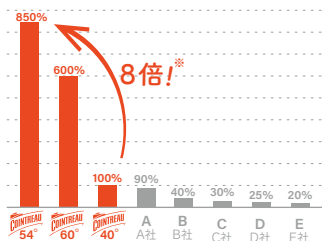
リキュール

Cointreau 54°

コアントロー 54°

01 / Huiles Essentielles エッセンシャルオイル

▼エッセンシャルオイル含有率他社比較

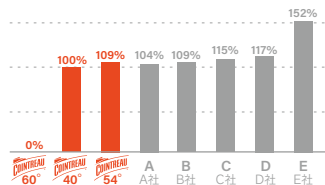


オレンジの皮を剥いた時に雫が目に入ったことはありませんか？実はこの液体がエッセンシャルオイルで、オレンジの香りを含む成分でもあります。コアントローはこのエッセンシャルオイルを抽出するために、オレンジの皮だけを蒸留して作られています。

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、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。焼いた後にも香りがしっかりと残るため、焼き菓子に最適です。

02 / Teneur en sucre 糖分

▼糖分含有率他社比較



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。



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 / Commodité 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製品です。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

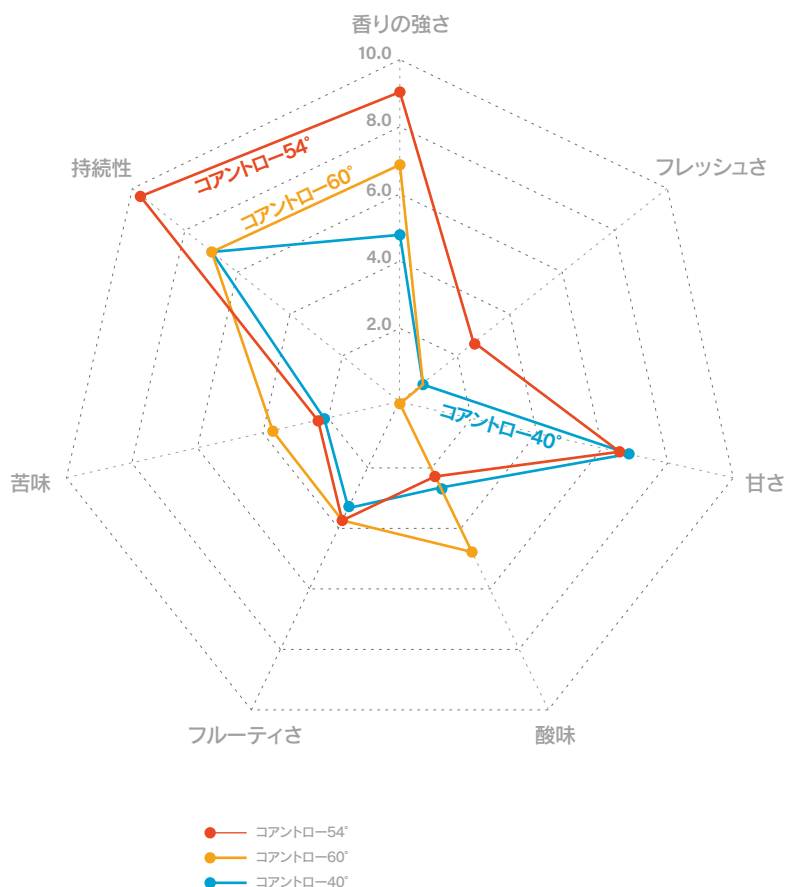


容量 | 1L
容器 | ペットボトル
入数 | 6本 / カートン



容量 | 5L
容器 | ペットボトル
入数 | 4本 / カートン

コアントロー 製品比較



スピリッツ

無糖

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。フランスの演出にも効果的です。





サンレミー
ブランデーの哲学



ST-RÉMY
DISTILLATEUR FRANÇAIS DEPUIS 1886

フランスの伝統製法に従い
紡ぎ出されたテロワールの奥深い味わい

ブランデー

ST-RÉMY XO

サンレミー ブランデー XO 60°

容量 | 1L
容器 | ペットボトル
入数 | 6本 / カートン

サンレミーはフランス産のブドウの実を原料としたブランデーです。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



France
100%



原料となるブドウはフランス産のワインで使用する12種類の品種から厳選された黒と白のブドウのみを使用



伝統的製法に従い蒸留から熟成、瓶詰まで全ての工程をフランス国内で完結

少量添加で
効果絶大

ALC. 60% Vol.

生地の物性を保ちながら
少量の添加で風味付けが可能
その分コストメリットも抜群！



マウントゲイ
誕生秘話

ラム酒

MOUNT GAY

マウントゲイ 55°

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

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。

自然の恵と300年以上にわたる伝統的な製法で生み出され、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・プラリネ・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

OUR CRAFT	Water	Molasses	Fermentation	Distillation	Maturing	Blending
	水	糖蜜	発酵	蒸留	熟成	ブレンド
	バルバドス島は、サンゴの石灰岩でできています。この岩は地下水の自然なフィルターとして機能します。	バルバドス産のサトウキビは特別な糖蜜を作る世界最高級品です。	糖蜜とサンゴで濾過された水が、マウントゲイのために選ばれた酵母と合わされ、発酵が始まります。	個性的な香りは、伝統的な2種の蒸留器で生まれます。	バーボン熟成させた、焦がしたホワイトオーク樽で熟成しています。	マスターブレンダーによる直感と技術によるブレンドはまさに職人技です。完成したラムの色調は、美しい琥珀色になります。

ラム酒

Iles du Vent

イルデュヴァン 40°・54°

※40°5Lは在庫が無くなり次第
受注発注品となります。

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



イルデュヴァン40°

イルデュヴァン54°

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・プラリネ・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・
カヌレをはじめとする焼き菓子



ザ・ボタニストの
魅力にせまる！

THE BOTANIST

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・フリーズ・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）



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。

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



キルシュ 48°

フランボワーズ 45°



チェリー(種抜き)のコアントロー漬け

Griottines Cointreau

グリोटティーヌ・オ・コアントロー 15°

容量 | 1L (果実: 630g)
 容器 | プラ容器
 入数 | 6本 / カートン

風味豊かなグリोटを、レミーコアントロー社の看板製品であるコアントローに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商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(常温)	250g
グラニュー糖	300g
セルファン ナチュラル エプログレ(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 バターをクリーム状にし、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てなめらかにし、さらに15分程度混ぜ続ける。
- ③ ふるった薄力粉とコアントロー54°を合わせる。
- ④ φ10cm高さ2cmの型に流し、170℃のコンベクションオーブンで約20分焼成する。
- ⑤ しっかり冷ましてから型から外す。

Sirop Cointreau コアントローシロップ

ボーム30°シロップ	250g	シロップにコアントロー54°を合わせる。
コアントロー54°	90g	

Glace a L'eau コアントロー風味のアイシング

粉糖	180g	すべて丁寧に混ぜ合わせる。
水	20g	
コアントロー54°	18g	

Décoration 仕上げ

ロイヤルナップ(アプリコットナパージュ)...	適量
コアントロー風味のアイシング	適量
オレンジピール	適量

- 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(アプリコットナパージュ)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？



フランスロワール地方の
アンジェで製造されている
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。



MOUNT GAY® Exotic Baba

マウントゲイ エキゾチックババ 〈15個分〉

Pâte À Baba ババ生地

中力粉	56g
強力粉	56g
塩	1.3g
バター(角切り)	35g
セミドライイースト ゴールド	2.5g
はちみつ	8g
全卵	126g

- ① あらかじめ3°Cに冷やした全卵以外のすべての材料をミキサーボウルに入れ、ビーターで混ぜる。
- ② 全卵を1/2量加えてミキシングする。
- ③ 生地がなめらかになり弾力が出てきたら、残りの卵を少しずつ加える。
- ④ ババ型(4.5cm×高さ4.5cm)に18gずつ絞る。
- ⑤ ペーキングペーパーに離型油をスプレーして④に被せ、室温で2時間おいて発酵させる。
- ⑥ 175°Cのコンベクションオーブンで約12分焼成し、型から取り出してさらに3〜5分焼いて乾燥させる。



Sirap Agrumes 柑橘シロップ

水	391g
グラニュー糖	170g
バニラビーンズ(マダガスカル産)	3g
パッションフルーツピューレ	65g
マンダリンピューレ	196g
ライムの皮(ピーラーでむいたもの)	7g
オレンジの皮(ピーラーでむいたもの)	7g
マウントゲイラム55°	39g

- ① 鍋に水、グラニュー糖、バニラを入れ沸騰させ、ピューレ、柑橘類の皮、マウントゲイラムを加える。
- ② ①が60°Cになったら、ババを浸す。

Nappage Fruit De La Passion パッションフルーツナパージュ

パッションフルーツピューレ	341g
グラニュー糖	68g
NHペクチン	5.1g
パッションフルーツシード(お好みで)	12g

- ① 鍋にパッションフルーツピューレを入れ、40°Cまで加熱する。
- ② グラニュー糖とペクチンを混ぜ合わせ、①に少しずつ加える。
- ③ 全体が沸騰してから30秒間加熱する。
- ④ 粗熱をとり、冷蔵庫で保存する。

Chantilly Vanille バニラシャンティ

生クリーム(35%)[A]	113g
マダガスカル産バニラビーンズ	5g
グラニュー糖	38g
粉ゼラチン200ゴールド	1.7g
水	8.5g
マスカルポーネ	75g
生クリーム(35%)[B]	263g

- ① ゼラチンと水を合わせてふやかしておく。
- ② 生クリーム[A]、バニラビーンズ、グラニュー糖を60°Cに加熱し、①を加える。
- ③ 冷たい生クリーム[B]とマスカルポーネを注ぎ入れて混ぜ合わせる。
- ④ 裏漉しし、3°Cの冷蔵庫で12時間休ませてから泡立てる。

Montage 組み立て

- ① 柑橘シロップに浸したババ生地をグリルにうつして余分なシロップを落とし、3°Cの冷蔵庫で保存する。
- ② パッションフルーツのナパージュを再加熱し、ババの表面に塗る。
- ③ ババをお皿に盛りつけ、生地に切り込みを入れてシロップをかける。
- ④ 仕上げにシャンティを30gトッピングする。



Cake Caramel

ケーキ キャラメル

〈フレキパンオリジンFP2249ケーキジャポネ(230×45mm) 5本分〉

グラニュー糖	146g	バター	206g
スタボリン(転化糖)	28g	加糖卵黄	91g
生クリーム(38%)	83g	薄力粉(アフィナージュ)	197g
コンデンスミルク	23g	スキムミルク	5g
セルファン ナチュラル エプログレ(塩)	2g	コーンスターチ	10g
サンレミー60°	22g	ベーキングパウダー	3g
パートダマンド	151g	卵白	146g
上白糖	60g	グラニュー糖	78g

- 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 ミキサーボウルに冷ました②、パートダマンド、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、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のコンベクションオーブンで30分焼成し、焼き上がりにサンレミー60°を刷毛でうつ。
- ⑨ 一晚寝かせて、表面にグラニュー糖、粉糖(それぞれ分量外)をかけて順にキャラメリゼして仕上げる。



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

コアントロー(ガストロノミー部門)は
環境に配慮した素材への見直しという
大きな一歩を踏み出します！



COINTREAU
ANGERS • FRANCE • 1849

MOUNT GAY®
Est. 1703 Barbados Rum

"Iles du Vent"

ST-RÉMY
— DISTILLATION FRANÇAISE DÉPUIS 1864 —

私たちレミー・コアントロー社は、長年培ってきた製造技術とその哲学を後世に伝えていくことを最も重要な役割としてきました。

テロワールに根差した製造においては、土壌の力を高め、生物の多様性を保護するために、気候変動に対応した柔軟な農業技術やノウハウが重要です。そのためには社員をはじめ、パートナーである生産者、ユーザーと同じ価値観を共有し、活動していく必要があります。私たちは持続可能な解決策を見つけていくなかで、環境保護をよりいっそう推進していくことをお約束します。



レミー・コアントロー社は、2015年に国連によって定義された持続可能な開発目標(SDGs)の実現に向けて、あらゆる事業に取り組んでいます。

- テロワールの保護(土壌の回復力を高める活動、生物多様性の保護)
- 人材育成(職場での福利厚生 の促進、ジェンダーや人種による不平等の解決、持続可能な生産消費形態の確保)
- 気候変動に対する具体策(地球温暖化に対する備え、資源の保護など)

私たちは過去10年間、特に二酸化炭素排出量の削減に取り組んできた結果、大幅削減を実現することができました。

さらに、2030年までにボトルあたりの二酸化炭素排出量の50%削減と、2050年までの「ネットゼロエミッション」の達成を目指し、2021年末、レミー・コアントロー(ガストロノミー部門)では、革新と環境への配慮の点で大きな一歩を踏み出しました。

二酸化炭素削減に向けて、
コアントローの1Lボトルの軽量化と
素材の見直しを実現しました！

ラクラク分別

×

ボトルtoボトル

×

軽量化

キャップとリングが一体化。
使用済ボトルにリングが残りません。

100%リサイクル素材から作られています。
使用済のボトルもさらに再生可能です。

旧ボトルから26gも軽くなりました。
輸送による環境負荷を減らします。



この度改良された
新ボトルには
このリサイクルマークを
掲載しています。



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：〒060-0003 札幌市中央区北三条西1-1-1 9階 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。

2023.07

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。