



Le Guérandais

Sel de Guérande

ル グランデ (Le Guérandais)
グランドの塩生産者組合 (Les Salines de Guérande)

『グランドの塩生産者組』の天日海塩—太陽と風の働きから作られる塩です。ブルターニュの『グランドの塩』がいま世界的に注目されています。千年以上の歴史を持つ塩田を使った古式製法。それを、奇跡的に守り続けてきた人々によるオーガニック食品の原点とも言えるのが『グランドの塩生産者組合の塩』です。



グランドの塩生産者組合 (Les Salines de Guérande)

1970年代から1990年代は復活の時代、勢いのある工業生産の塩から自分たちの塩を守るために、また、不動産開発から塩田地帯を守るために、一致団結して奮起した塩職人たちは、現代の経済論理を取り入れて組織再建をはかりました。

技能研修の実施、農業協同組合の設立、取引会社の買収、大西洋の塩をプロモーションするための協会 (APROSELA) の創立、などです。ただし、ここにしかない質の高いグランド塩を作り続けてきた古くからの営みを放棄することはありませんでした。

1988年に農業協同組合が設立されたことによって、塩職人は生産から販売に至るまでを組織立てて完全にコントロールできるようになりました。組合が買い付けから貯蔵、パッケージング、販売まで担っていて、約190人の塩職人が結集しました。

うわべだけの謙遜なしに申し上げれば、レ サリヌ ド グランド生産者組合は、原産地が証明されているテロワールの塩という市場におけるまさに先駆者でありリーダーであると断言できます。

ル グランデ (Le Guérandais)

ル グランデ (Le Guérandais) は『グランドの塩生産者組合の塩』のブランドです。千年以上の歴史を持つ塩田を使った古式製法。それを、奇跡的に守り続けてきた人々によるオーガニック食品の原点とも言えます。

グランドの塩のほとんど (80%以上) をコントロールしているのも『グランドの塩生産者組合』のル グランデ (Le Guérandais) です。

グランドの塩 ル グランデ (Le Guérandais) は、まず1989年に、ナチュラル & プログレの認定を受けました。1991年には、価値あるラベルルージュも取得しました。今のところ、ラベルルージュの品質を持っている唯一の塩ブランドです。

IFS Food 6.1

グランドの塩生産者組合はIFS Food 6.1の企業認証を取得しています。この規格は、ブランドの安全性と品質に対する取り組みにおいて、生産とマーケティングをサポートしています。

IFS Foodは、認証機関、小売業者、食品産業、およびフードサービス会社の全面的かつ積極的な関与により開発されました。



グランドの塩生産者組合『ル グランデ』グランドの塩 は当店にご用命下さい。





フルールドセル

グランドで昔から『塩の花』と呼ばれる貴重品です。最終結晶池の表面に結晶した塩をすくい取った物で、わずかな量しか取れない高級品として珍重されています。料理の素材を活かしますのでサラダ、フォアグラ、トリュフ、ステーキのトッピング等、そのままの食感を楽しんで下さい。



セルファン

『グロセル』を石臼のようなもので細かくした塩。すべての調理に適し、食卓でも使いやすい製品です。業務用としては「パン・製菓、イタリアン、フレンチ、中華、和食」等。広汎に利用されています。



グロセル

採れたままの状態の大粒塩。業務用に最適。ハム・ソーセージ、漬物、ラーメンスープ、すべての調理、トッピング等。ソフトな塩味と、食材の持ち味を引き出す働きが優れているとされています。入浴用としても昔から使用されています。(タラソテラピーの伝統)



グロセルセシェ

グランドの塩 グロセルを、ミルで使いやすいように乾燥させたタイプ。本来のグロセルは水分を含んだままの為、ミルでの使い勝手が悪かったのですが、この『セシェ』はミルでの使用をコンセプトとして作られた製品です。

セルマリンハーブ



フランス、グランドの塩「セルファン(細粒塩)」に、6種類のオーガニック認定ハーブ(パセリ、バジル、ローズマ

リー、タイム、ローリエ、エストラゴン)をミックス。

野菜や肉のグリル、サラダやマリネ、パスタなどに大活躍してくれるハーブソルトです。肉や魚の下味付けやドレッシングにも、爽やかなハーブの香りがアクセントになります。また、シンプルに生野菜に付けてハーブの香りと素材の味を楽しむのも、グランド塩とのミックスならではの美味しさで、おすすめです。

セルマリンヴェジタブル



フランス、グランドの塩「セルファン(細粒塩)」に、オーガニック認定のハーブや野菜をミックス。

ハーブ(ラベンジ、シプレット、バジル、マジョラム、パセリ、ローズマリー、タイム)と

野菜(セロリ、ニンニク、タマネギ、ポロネギ)、そしてグランド塩との組み合わせは、いつものお料理に奥深い味わいをプラスし、豊かな風味が楽しめます。

パスタやお米料理、ポタージュやソース類などに、はば広くお使いいただけます。

サラダなどの生野菜や温野菜にはもちろんですが、トマトジュースやガスパチョにひと振りして、味の変化を楽しんでみるのもおすすめです。味の変化を楽しんでみるのもおすすめです。

セルマリンエスプレット



フランス、グランドの塩「セルファン(細粒塩)」に、オーガニック認定のフランス、バスク産のエスプレット唐辛子(AOP認証)をミックス。マイルドな辛さの中に風味と旨みを感じ

られるエスプレット唐辛子とグランド塩の組み合わせは、様々なお料理にお使いいただけます。卵料理やじゃがいも料理、お肉のグリルや煮込み、バーベキューなどによく合いますし、バスク地方の郷土料理ピペラードなどに挑戦してみるのはいかがでしょうか。

また、エスプレット唐辛子はチョコレートやクッキー作りにも使われていますので、工夫次第でいろいろなレシピが楽しめます。

「グランドの塩生産者組合」の塩製品は伝統的な製法のため、自然物等が混入する場合がありますが、品質に影響はありません。必要に応じ取り除いてご使用ください。

PGI (原産地名称保護)



グランドの塩生産者組合の『グランドの塩』および『グランドのフルールドセル』がPGI(原産地名称保護)に認定されています。つまりヨーロッパ(EU)

全体において、『グランドの塩』『グランドのフルールドセル』というブランドが法的に確立されています。これにより品質保証に結びついています。

ナチュラルエプログレ



オーガニック基準のナチュラルエプログレの認定商品です。

オーガニック基準の塩は、塩田において手作業により昔ながらの自然製法で収穫された塩で、

収穫後の精製は行っていません。同じグランドの塩でもこの認定有無でランクが区別されています。

BIO



グランドの塩生産者組合の『セルマリンハーブ』『セルマリンヴェジタブル』『セルマリ

ンエスプレット』はBIO(フランス有機農業振興)認定です。BIO認定品は、合成化学的な着色料・香料・風味を未使用の証です。

