

メゾン・ルカディル社



太陽と土が育む芳醇、フランスから。

1890年創業のメゾン・ルカディル社。フランス最大のブルー産地“アジャン”が属するアキテーヌ圏で製造を続ける老舗ドライフルーツメーカーです。

果実に過度の熱を与えないよう低温で丹念に乾燥するため、果皮が固くならず、フルーツ本来の味と香りを損なわない伝統製法を頑なに守り続けています。

果実に含む水分量をコントロールし“やわらかく歯切れの良い食感”と“フレッシュ感”を追求して常に最高品質を目指しています。

“ PRUNEAUX D’AGEN ” - dénoyautés - セミドライ アジャン・プルーン - 種抜き -



ふっくらとした果肉のアジャン・ジャイアントプラム（大粒）を原料に使用。凝縮した甘みに加え、果実本来の酸味を残し、芳醇で余韻のある風味を実現しました。口の中に広がる豊かな果実味が特徴で「プレミアム・プルーン」とも呼ばれています。

原材料：西洋すもも
原産国：フランス
形態：500g×20
水分含有量：約35%

“ ABRICOTS MOELLEUX ” セミドライ アプリコット



肉厚でジューシーな上質グレードの杏を原料に使用。独自製法により自然な甘みとほのかな酸味を残し、豊かな果肉感と果実本来のフレッシュな味わいを追求したセミドライアプリコットです。

原材料：杏、酸化防止剤（二酸化硫黄）
原産国：フランス（原料：トルコ）
形態：500g×20
水分含有量：約36%

“ FIGUES MOELLEUSES ” セミドライ フィグ



上質グレードの白いちじくを原料に使用。果実本来の風味を残す伝統製法により、凝縮した旨味を最大限に引き出した逸品です。保存料を一切使用せず、柔らかい食感と歯触りの良さを実現しました。

原材料：イチジク
原産国：フランス（原料：トルコ）
形態：500g×20
水分含有量：約35%

“ RAISINS MOELLEUX ” - Flame Jumbo - セミドライ レーズン - フレーム・ジャンボ -



ジューシーで濃厚な甘みが特徴の“フレーム・ジャンボレーズン”を原料に使用。保存料や植物油を一切使用せず、ブドウ本来のみずみずしい果肉感と凝縮した甘みを追求したセミドライレーズンです。

原材料：レーズン
原産国：フランス（原料：チリ）
形態：500g×20
水分含有量：約30%

“ POIRES MOELLEUSES ” セミドライ ポワール



柔らかい果肉と上品な香りをもつ上質グレードの洋ナシを原料に使用。水分含有量を約35%に保ち、洋ナシ特有のねっとりとした食感と爽やかに凝縮した旨みを味わえるセミドライポワールです。

原材料：洋ナシ、酸化防止剤（二酸化硫黄）
原産国：フランス（原料：南アフリカ）
形態：250g×20
水分含有量：約35%





MAISON ROUCADIL

Fruits et Confecteries du terroir

■ Christollen

クリシュトーレン

レシピ提供

ラ・ヴィエイユ・フランス
木村 成克 シェフ



●もと種

450g	牛乳
100g	シャンパーニュ・はちみつ-多種花-*
220g	ヨーグルト
140g	水
90g	ドライイースト
440g	薄力粉
440g	強力粉

●本種

1250g	発酵バター
350g	マジパンローマッセ
90g	グラニュー糖
35g	塩
18g	レモンピールペースト*
3g	カルダモンパウダー*
18g	バニラシュガー
2g	バニラエキストラ
110g	卵黄
700g	薄力粉
700g	強力粉

●フルーツ漬け

1320g	セミドライ レーズン -フレーム・ジャンボ-*
1320g	サルタナレーズン
600g	ミックスフルーツサラダ
180g	ラム酒
260g	バレンシアアーモンド ホール (皮付)*

●イチジクの赤ワイン漬け

750cc	赤ワイン
750cc	水
1300g	グラニュー糖
1個	スターアニスホール-手摘み-*
2本	セイロン産シナモンスティック*
2500g	セミドライ フィグ*

●仕上げ

適量	発酵バター
適量	グラニュー糖

*弊社取り扱い商品

LA
VIEILLE FRANCE
1834



■ Cake aux abricots et oranges

ケーキ アプリコ オランジュ



パウンド型 7本分

360g	バター
130g	粉糖
80g	転化糖
5g	塩
1本	バニラ
50g	アーモンドパウダー
70g	全卵 (A)
220g	パートダマンド
300g	全卵 (B)
310g	中力粉 (A)
12g	ベーキングパウダー
270g	セミドライ アプリコット*
270g	オレンジピールペースト*
50g	アプリコットブランデー
70g	中力粉 (B)

*弊社取り扱い商品

- ① バター、粉糖、転化糖、塩、バニラを混ぜ、しっかりと泡立てる
- ② ①に、アーモンドパウダーを入れ泡立てる
- ③ ②に全卵 (A) を入れ、泡立てる
- ④ パートダマンドと全卵 (B) をダマがない様にしっかりと混ぜ合わせる
- ⑤ ③と④を合わせ混ぜ、中力粉 (A) とベーキングパウダーをふるったものを入れる
- ⑥ 5mm角に切ったセミドライアプリコットと、オレンジピールペースト、アプリコットブランデー、中力粉 (B) を合わせたものを⑤に入れ混ぜ合わせる
- ⑦ パウンド型に350gの生地を流し入れ、焼成200°C (上) 170°C (下) の平窯オーブンで焼く ※約35分前後