



南仏カマルグの塩が渋谷に登場
「渋谷フレンチフェスティバル 2025」に出展決定
2025 9/27（土）～28（日）

株式会社JFLAホールディングス（本社：東京都中央区/代表取締役社長：檜垣周作）の子会社、株式会社アルカン（本社：東京都中央区/代表取締役社長：檜垣周作）は、フランス農業・食料省がフランスの食を発信するイベント『渋谷フレンチフェスティバル 2025』に参加いたします。当日はアルカンが扱う南仏プロヴァンス地方の自然豊かなカマルグ地域から生まれた「カマルグの塩」のブース展示を行います。



渋谷フレンチフェスティバル

美食の国・フランスが渋谷を舞台に繰り広げる「渋谷フレンチフェスティバル（シブフレ）」。

フランス農業・食料主権省のバックアップのもと、伝統のチーズやシャルキュトリ、世界的人気を誇るワインやリキュールなど、本場フランスの食材が一堂に集結します。毎年恒例のグルメフェスとして、カジュアルに楽しめるフランス料理や多彩な食文化に触れられる場として人気を博しています。

カマルグの塩

このたびアルカンは、南フランス・プロヴァンス地方の自然豊かなカマルグ地域で生まれた「カマルグの塩」を出展。

地中海の海水と太陽、風が育む結晶は、まろやかでミネラル豊富な味わいが特徴で、世界中のシェフや美食家に愛されています。会場では「カマルグの塩」ブースを設け、各種商品の販売を行い、来場者の皆さまに南仏の食文化をご紹介します。

さらに本年の「渋谷フレンチフェスティバル」では、特別企画として開催される『ル・マルシェ〜ターブル・デ・シェフ』において、参加する全店舗の料理・デザートに「カマルグの塩」が使用されます。カマルグをご体験いただく素晴らしい機会をお楽しみください。



開催概要

イベント名：渋谷フレンチフェスティバル 2025（通称：シブフレ）

会期：2025年9月27日（土）～28日（日）

会場：『ル・マルシェ・グランテール』 渋谷ストリーム前 稲荷橋広場（野外イベント）

『ル・マルシェ〜ターブル・デ・シェフ』 渋谷スクランブルスクエア12階「Scene12」（屋内イベント）

詳細はイベントHPをご確認ください <https://www.shibufre.info/>

カマルグについて

カマルグは南フランス、ローヌ川から地中海沿岸に広がるフランスを代表する塩の生産地です。湿原には多種の鳥類、植物、生物が生息しており、大自然に恵まれた環境です。
大自然の恩恵をたっぷり受けて作られた南仏地方の産物です。

伝統的製法

雨が少なく日照時間が長い気候を生かして古代ローマ時代から塩作りが盛んで、そのノウハウは職人たちによって代々受け継がれています。春から夏にかけて太陽と風で凝縮させ、塩田の水面にあらわれた塩の結晶を職人が手作業で採塩しています。



精製しなくても真っ白な塩

カマルグの塩田は、収穫直前には塩分濃度が高くなることにより、藻の仲間ドナリエラが繁殖しカロテノイドを大量に産出するため、水面がオレンジがかったピンク色に染まります。カマルグの塩は製造過程で白く変化し、精製しなくても真っ白なことが特徴です。



商品ラインナップ（一部）写真左より

- フルール・ド・セル 125g
- セル・ファン 250g
- グロ・セル 1kg

株式会社アルカン（高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売）

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選り抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

■HP <https://www.arcane.co.jp> ■所在地 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表取締役社長: 檜垣 周作 ■事業内容: 乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 ■HP <https://j-fla.com>

《商品に関するお問い合わせ》

株式会社アルカン／プロモーショングループ

Tel 03-6861-6106 Email info@arcane-jp.com