

プロの料理人
だからこそ出来る
こだわった一品で
シェフをサポートしたい。

即戦力が、
人とは限りません。



Crepinette de veau
じっくり煮込んだ仔牛肉と野菜
クレピネット巻き

ドゥマンはオードブルを中心に本格的洋風料理を製造します。

特に、通常であれば材料探しや、調味料の配合を含め、調理に一定の技術と時間を要し手間がかかるメニューをフランス料理一筋で40年以上の経験があるシェフを中心に手作ります。ホテルや飲食店のメニューのバリエーションを広げ、お客様の満足度を高めるお手伝いをいたします。ドゥマンの料理は全て手作り生産、なるべく自然のものを使用し、添加物などは使わずに素材にこだわった食材をふんだんに組み合わせ、体に良い、手作りの料理をご提供しています。すべてを取り仕切る当社社長はフランスでの経験が10年を超える料理人「杉本 兼則」。プロの料理人だからこそできるメニューを展開しています。



杉本兼則シェフの経歴

- 18歳頃 --- 都内の大手ホテルに入社。料理人見習いとして野菜の洗浄から、食器洗いなど厨房での作業を学ぶ。
- 25歳頃 --- 中堅の料理人として横浜プリンスホテルに入社、日本フランス料理界の重鎮である渡辺 彰シェフの元で料理を研鑽する。
- 30歳頃 --- フランスに渡り、グルノーブルの「オテルレストラン シャバン」で語学を習得するとともに、オーソドックスな地元フランス料理を学ぶ。
- 33歳頃 --- ボルドーに移り、当時2つ星を関したレストラン「サンジャム」でアキテーヌ地方独特の色合いが華やかな料理に魅了される。スペインが近く温暖な気候による特徴で、軽い味わいでありながら、季節が鮮やかに表現されます。
- 35歳頃 --- さらに多様な経験を積むため、ボルドー内でも牧場に併設されるレストラン「ドゥマン」に移り、毎朝搾乳されるミルクから作るアイスクリームなどのデザート、天然酵母を使用したパン作りなどを学ぶ。
- 38歳頃 --- フランス料理に関する本場での修行の集大成として、ボルドーでも当時から特に知名度の高く3つ星を冠する「ユージェニー・レ・パン」に移り、ミッシェル ゲラルールの元でキャンパスに絵を描くような美しい盛り付けに、「キュージーヌ・マンソール」を学ぶ。
- 40歳頃 --- 帰国し、知り合いのシェフからメニューに関する相談を受けるようになり、試作した商品が高い評価を受けたことにより一念発起。工場を設置し、なるべく添加物を使わず、美味しく、フランス料理の美しさを表現できるオードブルなどの半完成品の製造を開始する。

フランスの第一線で
10年の経験があるベテランシェフが
レシピ、材料から製法全てにこだわり
丁寧に一つひとつ作りあげます。



Le Chou farci Mousse de crevettes
海老のムースと野菜のキャベツ包み

お客様から
頂く声を元に
ついに、

仕出し屋

「トレットウールドゥマン」
が始動しました。

マームのお客様は、基本的に料理が好きな方が多い印象です。ご注文の内容を見ていれば、またさらに直接お話しする機会があると、作業として料理をしているのか、それとも真剣に料理と向き合っているのかはわかります。そして、お客様により満足していただくために、そもそも大好きだからこそ、少し体に無理をしてまでもほとんどを料理を自身で作り上げたい気持ちが伝わってきます。

しかしながら、急なお客様でも手が足りなくなってしまう、または全ての料理の完成度を上げようとすると、どうしても一部商品は満足な仕上がりに届かず中途半端なイメージになってしまう。特に魚介類を使ったオードブルなどは手間がかかるので、半完成品のようなものでも購入したい。それでも、お出しするのは一定のレベルの完成度でありながら、工業製品のような画一的なものでなく、料理を知っている人間が丁寧に作ったものを提供したい。

このようなお声を多くのお客様から頂いておりますので、各方面にアンテナを向けながら、展示会などでも我々がまとめたイメージに叶うような商品を作っている生産者を長い間探し続けておりました。しかし、こういった手の込んだ手間がかかる商品でありながら、ご利用いただけるターゲットが絞られてしまう為に販売数量が伸びにくい、結果的に利益が得られにくいので誰も手を出さない分野になっていくようです。つまり、どこにも見つかりませんでした。

ですが、そんな商品で頑張っているメーカーを弊社は創業時から知っております。その社長はフランスで10年以上料理の修業をした経験を持つシェフで、こだわりや技術は疑いようもありません。しかし、会社としてお取引するにはどうしても細かなトラブルが多くここ数年はお取引がありませんでした。そこで、改めてお取引をお願いし、様々なサンプルを試食させて頂きました。お会いしない間にシェフは70歳になっておられましたが、製造される製品の完成度は高く、相変わらざるほどの商品をお一人で作っております。そして、お客様から頂くご要望から、今ゆっくりと「TRAITEUR DEMUND」で作り出される商品をご案内を開始いたしました。



鴨のフォンダン風パテ

じっくり煮込んで作った



Pate de Canard style Fondant



Spécification —仕様—

一般的には歯ごたえがある料理になりがちな鴨ですが、フランスで学んだ原則は踏襲しつつ日本人の味覚に合ったフォンダン状に加工することによりしっとりと柔らかいパテに仕上げました。鴨をチキンピヨンで長時間じっくり煮込み滑らかな口当たりにしました。胸肉をシート状にし、先ほどのフィリングを包み、表面にフォンから仕上げたソースを塗っております。

Opération —オペレーション—

解凍後、熱したナイフでカットしてください。基本ソースとして、赤ワインやマデラ酒、もしくはポルト酒などベースとしたソースが合います。林檎のコンポートを添えたり、コンポートをミキサーにかけソースに。また、カルヴァドスに砂糖を入れて沸騰させ、これを冷ましバットに移して冷凍庫へ。時々かき混ぜてシャーベット状にして添えるなど林檎系とも良く合います。

Matières premières —原材料—

鴨肉、地鶏肉、白レバー、脂、フォアグラ、茸、サンタナレーズン、ピーナッツ、牛乳、生クリーム、赤ワイン、マデラ酒、VO、ゼラチン、4エピス、亜硝酸Na、カゼインNa

ユニット 約900g/pk

ケース 10本

温度帯 冷凍

参考価格 ¥4,400/本

商品ID 800561



Le Chou farci Mousse de crevettes

Spécification —仕様—

季節の野菜と海老のムースを丁寧にキャベツで包みました。フランスの家庭料理でも大定番のシューファルシーですが、プロの技術によって作られる滑らかなムースが特徴で、味のバランスが抜群で鮮やかな緑が特に春から初夏にピッタリです。

Opération —オペレーション—

解凍後、蒸し器でゆっくりと加熱してください。(急激な加熱はムースが破裂してしまう恐れがあります。)春夏は、ブイヤベースやトマトコンソメなど透明なスープをお皿に注いで、キャベツ包みを置きます。秋冬は、スープにバターや生クリームを加え煮詰まった状態に魚介や野菜を加えたものがお勧めです。

Matières premières —原材料—

海老、イトヨリ鯛、帆立、キャベツ、人参、玉ネギ、長ネギ、セロリ、浅月、シャンピニオン、卵、生クリーム、バター、ノイリー酒

じっくり煮込んだ仔牛肉と野菜のクレピネット巻き



Spécification —仕様—

仔牛肉や野菜をじっくりと時間をかけて煮込みクレピネットで巻いた商品。

Opération —オペレーション—

解凍後、オープン中火で表面がきつね色に美しく焼き上げてください。春夏は赤ワインソースであっさりと、秋冬はトマトと香味野菜をベースに、仔牛の出汁の旨みが効いたフォンドヴォーを加えてソースを仕上げます。トマトソースで季節の野菜と一緒に煮込み風でも美味しいです。

Matières premières —原材料—

仔牛肉、豚肉、鶏肉、網脂、パン粉、牛乳、生クリーム、玉ネギ、赤ワインビネガー、黒コショウ、トマト

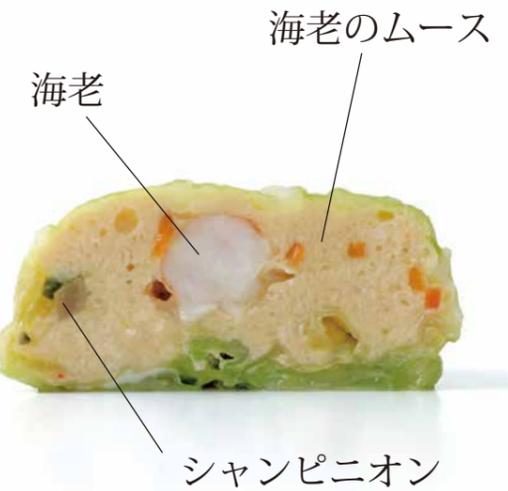
ユニット 約70g×10個/pk

ケース 10pks

温度帯 冷凍

参考価格 ¥420/個

商品ID 800612





味わい爽やかな
タルタル風
(スモークサーモン)



Tartare de saumon et coquille

Spécification —仕様—

鮭のムースをタルタル風に仕上げ、見た目美しくスモークサーモンを重ねました。

Opération —オペレーション—

解凍後、カットして冷たいままお召し上がりください。(半解凍でカットすると扱いやすいです。) 焼きたてのバゲットの付け合せとして最適ですが、彩りでソースを添えると華やかになります。ソースは季節の野菜とドレッシングを3:1でミキサーにかけたものがオススメです(画像は赤いパプリカとトマトがベース)。他の野菜のみじん切りを加えてセルクルで成型などアレンジもしやすいです。

Matières premières —原材料—

帆立、鮭、スモークサーモン、コルニッション、カーブル、赤玉ねぎ、浅月、卵、生クリーム、オリーブオイル、魚のコンソメ、ゼラチン

スモークサーモン



鮭

帆立

ユニット 約 600g/ 枚

ケース 10 枚

温度帯 冷凍

参考価格 ¥5,200/ 枚

商品 I D 800564



Perche au mousse de crevette en croute

Spécification —仕様—

海老のムースにスズキを重ね、パイ生地で巻きました。

Opération —オペレーション—

解凍後、パイ生地に卵黄を塗り、オーブンで焼き上げてください。オープンによって異なりますが、約 20 分焼成で最初の 10 分を約 200 ~ 220℃で焼き色を付け、温度を 180℃ぐらいまで下げて 5 分、オープンの火を消して 5 分と徐々に温度を下げながら中まで火を通します。(急激に加熱すると中身が破裂してしまう恐れがあります。) アメリケーヌソースがとても合います。

Matières premières —原材料—

ナイルパーチ、海老、白身魚、卵、生クリーム、バター、小麦粉

スズキのポーピエット サーモンムース (楕円形)

ユニット 約 65g×20 個 /pk

ケース 8pks

参考価格 ¥280/ 個

温度帯 冷凍

商品 I D 800503

Spécification —仕様—

鮭のムースをスズキのフィレで丁寧に巻きポピエットに仕上げました。

Opération —オペレーション—

解凍後、蒸し器でゆっくりと加熱してください。(急激な加熱はムースが破裂してしまう恐れがあります。) ヴァンヴランソースに生クリームとバターを加えお皿の中心にセルクルを使って配置します。ヴァプールのポーピエットを置き、焼いて 8 ッ割にした胡椒などを散らしてデコレーションします。鮭のムースは立てた生クリームとの相性も抜群です。

Matières premières —原材料—

スズキ、イトヨリ鯛、鮭、生クリーム、卵、バター、白ワイン、食塩、胡椒、パプリカP

スズキのアンクルート 海老のムース

ユニット 約 800g/ 本

ケース 10 本

温度帯 冷凍

参考価格 ¥3,900/ 本

商品 I D 800505



Paupiette de bar Mousse de saumon





Terrine de Pintade aux Pistaches

濃厚な味わいの
パンタード
テリーヌ

ユニット	約 800g/ 本
ケース	10 本
温度帯	冷凍
参考価格	¥ 3,900/ 本
商品 I D	800565



Spécification —仕様—

贅沢にパンタードを丸ごと使用して作られるテリーヌ。ほろほろ鳥のジビエを思わせる強い味わいにフォアグラを加えた味わいが濃厚な逸品です。丁寧に一羽ずつ下処理し、ムネ肉とモモ肉の硬さが均一になるようにそれぞれ違う調理法で仕込みました。ムネ肉は赤ワインに漬けて低温調理、モモ肉は筋を一本ずつ丁寧に除去してからオープンでじっくりローストしております。

Opération —オペレーション—

ガラでとったフォンをベースにしたソースをかけてありますのでソースがなくてもとても美味しくいただけます。フルーツチャツネやムースを添えてテリーヌの濃い味わいと調和させます。セップやジロールなどソテーしたキノコとも相性抜群です。

Matières premières —原材料—

ほろほろ鳥、豚肉、白レバー、フォアグラ、トランプット茸、オレンジ、卵、生クリーム、バター、小麦粉、ピーナッツ、赤ワイン、VO、マデラ酒



Ballotine de Poulet Fermier aux Champignons

Spécification —仕様—

ワインで漬け込んだ地鶏にキノコ(平茸・椎茸・マッシュルーム)等を詰め込みました。バロッティエヌとは鳥(鴨や鶏、鳩など)を伸ばし広げ、ひき肉や野菜などファールスを包み込んだものです。

Opération —オペレーション—

解凍後、熱したナイフでカットしてください。チキンコンソメをゼラチンで固めたものを崩したりカットしたものを添えて。マスカットも合います。フランボワーズの酢漬けもオススメです。

Matières premières —原材料—

地鶏肉、豚肉、白レバー、椎茸、平茸、シャンピニオン、ピーナッツ、ピスタチオ、クランベリー、白ワイン、VO



Spécification —仕様—

季節の野菜と白身魚のムースをスズキのフィレで丁寧に巻きポーピエットに仕上げました。

Opération —オペレーション—

解凍後、蒸し器でゆっくりと加熱してください。(急激な加熱はムースが破裂してしまう恐れがあります。)ヴァンヴランソースに生クリームとバターを加え、フライパンで温めて乳化させたサフラン・オリーブオイル・トマトを少量入れて色を調整し、お皿の中心にセルクルを使って配置します。ヴァプールしたポーピエットを置き、焼いて8割にした胡椒などを散らしてデコレーションします。

Matières premières —原材料—

スズキ、イトヨリ鯛、帆立貝、長ねぎ、人参、セロリ、生クリーム、卵、バター、食塩、胡椒、サフラン、牛乳、白ワイン

地鶏のバロッティエヌ
きのご詰め

ユニット	約 800g/ 本
ケース	10 本
温度帯	冷凍
参考価格	¥ 3,800/ 本
商品 I D	800562



スズキのポーピエット
野菜と白身魚のムース
(円形)

ユニット	約 70g×20 個 /pk
ケース	8pks
温度帯	冷凍
参考価格	¥ 310/ 個
商品 I D	800504