

食の「学び」ここから。  
tsuji NEXT 50

50th Anniversary

# Compitum

辻調グループ校 コンピトゥム 2009



コンピトゥム主催 辻調グループ校

# 創立50周年記念 パーティー開催! 特別号

「辻調グループ校創立50周年記念パーティー」東亭会場風景

Compitum  
コンピトゥム2009

tsuji



「辻調グループ校創立50周年記念パーティー・大阪会場風景」

C O N T E N T S

コンピトゥム2009

02 辻調グループ校創立50周年記念  
パーティー・レポート

11 コンピトゥム  
スペシャル **NEXT** ~さらなる飛躍の明日へ!~  
「創る人」山根大助 / 「インタビュー」辻芳樹校長 / 「料理漫画」谷古宇剛

20 コラム「厨房に愛」①

21 辻調遺伝子な一皿

27 食材百景「命と水 ~水と料理人~」

31 特別座談会Talk Jam  
教えて!先輩 /  
出てこい! 次代のホープ

39 コラム「厨房に愛」②

41 辻調特別講座  
「ドライエージングビーフの  
真価に迫る!」

45 全国うまいもの縦断 [世界篇 / 国内篇]

54 コンピトゥム 活動レポート

55 辻調グループ校卒業生 新規開店情報

58 CHAMPAGNE and SWEETS Mariage

60 コラム「厨房に愛」③

63 辻調グループ校 BOOK GUIDE

64 あとがき



水と生きる SUNTORY

モンドセレクション  
最高金賞の  
うまさです。

サントリー

ザ・プレミアム・モルツ



MONDE SELECTION Brussels  
WORLD SELECTION OF QUALITY  
2005年・2006年・2007年 甲類受賞



飲酒は20歳を過ぎてから。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・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒はなによりも適量です。のんだあとはリサイクル。



<http://suntory.jp/PREMIUM/> サントリー酒類株式会社

50th Anniversary  
Marché TSUJI  
presented by Compitum

50TH ANNIVERSARY  
**MARCHÉ TSUJI**  
PRESENTED BY COMPITUM

パーティー会場が、  
賑わいのマルシェ(市場)に。

母校の創立50周年を同窓会組織「コンピトゥム」でお祝いしよう、を合言葉に、昨年の7月から約1年間をかけて準備を進めてまいりました記念パーティーが、皆様のお陰を持ちまして、無事盛大に開催できたことをここに報告させていただきます。それと同時に、パーティーの参加者を募集したところ、締め切りを待たずに、会場収容可能人員に達してしまい、締切日の前に参加受付を終了しましたことを深くお詫びいたします。なんとか皆様のご希望に応えるべく、会場の受け入れ体制の条件変更を試みてはみたのですが、至らない結果に終わってしまいました。そのため会場に來られなかった卒業生の皆様には、多大なご迷惑とご不満を与えてしまったことを深く反省し、お詫び申し上げます。

今回のパーティー会場のテーマは「マルシェ(市場)」としました。卒業生の方々にとっての久しぶりの再会の場が、堅苦しくならないように、加えて気軽に楽しく賑やかな空間となることを願ったからです。そのため、参加された方々が笑顔で楽しく賑わえるように様々な催し



①パーティー会場のコンセプトは「マルシェ」。②コンピトゥムの役員が整列。③緊張気味の岩井先生。④コンピトゥムの山根会長が挨拶。⑤肥田先生が開会宣言。

**MESSAGE** コンピトゥムからのメッセージ!



⑥東京会場にはゲストも(神谷氏、陳氏、片岡氏等)。⑦畑先生が乾杯の音頭。⑧辻芳樹校長が感謝の言葉。⑨コンピトゥムらしい演出が会場の随所に。



を企画し、それら全てをコンピトゥム会員の方や、辻調グループ校の職員の方々のボランティアで運営することができました。感謝しています。

記念パーティーは、大阪と東京の2会場(共にリーガロイヤルホテルのバンケットルームを使用しました)で開催。1期生から49期生までの調理や製菓の方々や、通信の方々など、国内はもとより、遠くフランスやアメリカからも駆けつけて来られるほどの盛況でした。7月5日の大阪会場には1200名、7月20日の東京会場には800名の会員の方々が来場され、どちらの会場も熱気の渦。それではパーティー会場の模様を誌面で再現し、ご紹介しましょう。



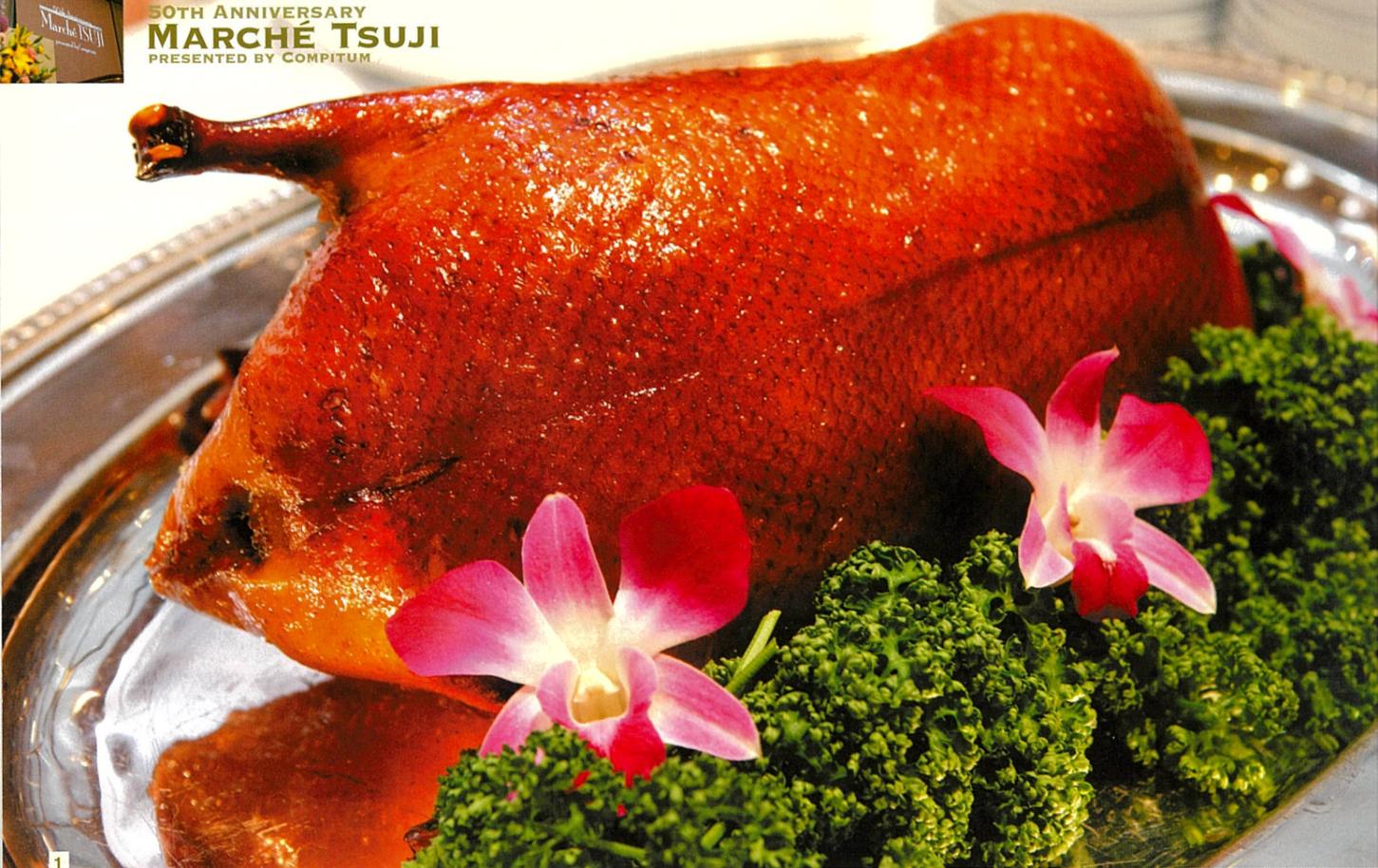
コンピトゥム主催  
辻調グループ校

**創立50周年記念  
パーティー開催!**

母校の記念すべき50周年を、同窓会組織である「コンピトゥム」で祝おう!  
その呼び掛けに賛同された会員の方々が、国内はもとより、遠くフランスやアメリカからも大阪・東京の両会場に大集合。  
記念パーティーは、辻調グループ校らしい華やかさと賑わいで、大いに盛り上がりました。



50TH ANNIVERSARY  
**MARCHÉ TSUJI**  
PRESENTED BY COMPITUM



1

今回の記念パーティーを開催するにあたって、是非ともこだわりたいことのひとつに、料理の充実がありました。調理・製菓出身のプロの方々をもてなすメニューなのだから、何らかのサプライズで応えたい。実行委員会でも様々なアイデアを検討し、実現したのが「思い出の料理」と「屋台料理」です。

思い出の料理は、授業で学んだ多彩な名品の中から、もう一度味わいたいとの声が高かったものを5点厳選。それをホテルのシェフに再現していただきました。「ボール・ポキューズ」のスペシャリテ、鱈のバイ包み焼きや、幻の名店「レストラン・ドウ・ラ・ピラミッド」の定番「ガトー・マルジョレーヌ」は、掛け替えのない学びの味として喜んで頂きました。

屋台料理は、料理を提供していただける会員の方をまず決定し、先生と会員の方で大阪会場16軒、東京会場17軒の屋台を会場に創出しました（詳細は8・9ページ参照）。どの屋台にも魅力的な逸品が揃い、長い行列で賑わっていました。

さすが辻調卒業生の集いであって、各テーブルの料理は全て完食。取り皿には食べ残しなし。辻調魂が全快のひと時でした。

**DELICIOUS** 特別メニューが目白押し!

会場には思い出の料理が勢揃い。①は「北京ダック」、②は「すっぽんの茶碗蒸し」、③は「ガトー・マルジョレーヌ」、④は「鱈のバイ包み焼き」、⑤は「子羊のキャレの香草風味焼き」。



5



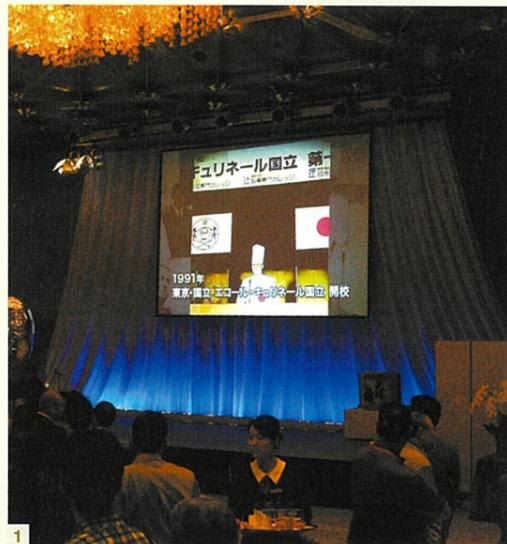
4



3

**サプライズな料理で  
コンピらしいおもてなし。**

会場は、大きく4つのゾーンで構成。上手にステージを設け、中央に思い出の料理ゾーン、壁側に屋台ブースゾーン、そして懇談ゾーンです。開宴は大阪会場が午後6時30分で、東京会場が午後1時。岩井先生の「ただ今よりホームルームを行います」という懐かしい呼びかけでスタートしました。それを合図にコンピトゥムの関係者15名と辻調グループ校の教職員13名がステージ前に整列。コンピトゥム事務局長の肥田先生の開会宣言が行われました。その後、コンピトゥム山根会長のパーティー開催の喜びのメッセージ、そして辻調グループ校辻芳樹校長から50周年を祝っていたいたことへの感謝の言葉と、素晴らしい卒業生に恵まれたことを誇りに思っていますとのコメント。続いて畑先生の乾杯の音頭。その後、ステージ上のスクリーンには辻静雄前校長の在りし日の姿が映し出されて、前校長のもとで学んだコンピトゥムの重鎮の方々が登場しました。水野・木下両先生や三浦氏、西原氏、渡辺氏、山本氏が前校長との思い出を、続いてこのパーティーのためにパリから駆けつけて来られた並木氏が、前校長との忘れられないエピソードを披露されました。それを聞いておられた会場の年配の方々



1



①辻調の50年の歩みを映像で紹介。②プログラムが進むにつれて会場の雰囲気は和やかに。③④石川支部と愛媛支部から届いた樽酒で鏡開きを実施。



2



3

コンピトゥムからのメッセージ! **MESSAGE**

⑤思い出の料理について語る三木先生。⑥東京会場では公邸料理人が登場。⑦様々な方が辻静雄前校長の思い出を披露。



7



6



5

は、若かりし頃に通っていた学校の教室に二瞬で戻ったような懐かしさと、緊張感を味わっていただけるようでした。

続いて、先生と卒業生による屋台料理の競演の紹介。さらに、思い出の料理の紹介が始まりました。そして祝いの鏡開き。大阪会場にはコンピトゥムの石川県支部から、東京会場には愛媛県支部からそれぞれ樽酒が届きました。

祝電紹介のコーナーでは、フランスのボール・ポキューズ氏からお祝いのDVDレターが到着し、元気な姿と共に「卒業生は学校にとつて最高の財産」というメッセージが披露されました。



**愉快的演出の数々!**

遊び心が色んなカタチになって、会場全体を賑やかに彩りました!



こんなバルーンがたくさん会場を浮遊。



エプロンに先生のサインを貰い記念に。



メッセージボードに思い出を書き込む人。

**会場の受付周辺!**

受付カウンターでチェックが済めば、辻調グループ校の同窓会ワールドの始まりです。



パーティーオリジナルのエプロンが、飛ぶように売れていました。



50周年記念ボードに見入って、当時のことを懐かしむ人の姿が後を絶ちませんでした。



演出の面白さはさすがコンビトゥムです

1期生から49期生まで来場されました

**PARTY REPORT**  
IN OSAKA & TOKYO

パーティー・レポート

辻調グループ校の同窓会組織「コンビトゥム」が主催するパーティーだけあって、ゲストが積極的に触れ合うための仕掛けとアイデアが満載。“これスゴイ!”を会場からスクープして、臨場感たっぷりにご紹介します!

**ON STAGE!**

現役の先生方と卒業生が一緒になって、懐かしく、しかも笑える楽しいステージを繰り広げました。

**お菓子の抽選会**



名店のスイーツを来場者にプレゼント。会員の方が営む評判の製菓店11店舗の製菓の詰め合わせを抽選でプレゼント。



やっぱり料理人はエンターティナー揃いですね!

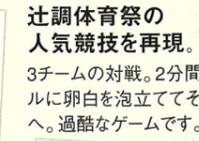


勝ったのは和食のプロ・チーム。「和光菴」の板前チームと辻調の女性チームで、手早くて美しい出し巻を競いました。

**出し巻たまご対決**



**淡雪三度笠**



辻調体育祭の人気競技を再現。3チームの対戦。2分間でボールに卵白を泡立ててそれを頭へ。過酷なゲームです。



またの再会を約束してパーティーは無事閉会。

コンビトゥムが主催する、辻調グループ校の50周年記念を祝うパーティー会場は、ステージ上のプログラムが進行してゆくに連れて和やかな雰囲気になってゆきました。加えて卒業生や懐かしい先生方が作る屋台の料理の数々や、学生の頃に作り方を学んで感動した思い出の料理を口にする度に、それが話の口火となつて、知らない人同士でも大いに話が弾んでいるようでした。

久しぶりの再会を祝って、ビールやワインで乾杯するテーブルが増えてゆくと、リラックス気分も手伝ってパーティーはさらに賑わいを増し、まさに祝いの場に相応しいものとなりました。

ステージ上で、今回のパーティーの最後の催しであるお菓子の抽選会も無事終了、それぞれの当選者が発表されると、いよいよコンビトゥムの副会長である内海氏が登場。パーティー閉会の辞を高らかに宣言しました。その時、会場は水を打ったような静けさとなり、宴の終りを惜しむかのような雰囲気になりました。でもその後には、またの再会を約束し合う人たちの元氣な姿が見受けられました。



①閉会の辞でお礼の挨拶をするコンビトゥム内海副会長。②～④懐かしい先生方と会話の弾む会員の方も多かった。

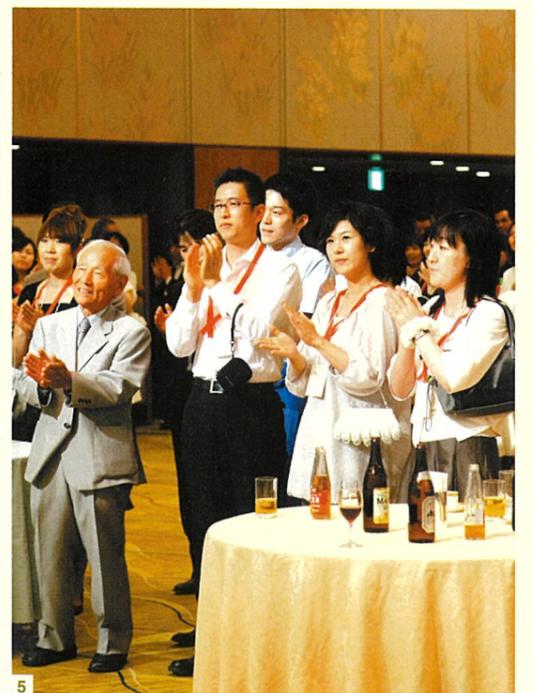
再会を祝って大いに交流! **COMMUNITY**



パーティー会場には、卒業生の方々だけでなく、料理界の第一線で活躍中の外来講師の先生方にも多数ご来場いただきました。卒業生の中には、授業を習った外来講師の先生のお店に縁あって就職し、今ではそのお店の料理長を任されている方もたくさんいらっしゃいます。

当日、お仕事の都合によりご来場できなかった外来講師の先生方からは、多数の電報や祝花をいただきました。この場をかりて厚くお礼申し上げます。

大いに食べて語らい、恩師とクラスメート、そして外来講師との再会を心から喜ぶ、まさにアツという間の2時間半でした。



⑤～⑦同期生同士で昔話に花咲くグループや再会を約束する年配の方など、会場は積極的な交流で盛り上がりました。⑧最後は、お菓子の抽選会。



# 東京

TOKYO

50TH ANNIVERSARY MARCHÉ TSUJI  
パーティー会場をデリシャスに彩った

# 特設屋台味の競演!

同窓生たちが久しぶりの再会を祝い賑わいの場を、特別なもてなし料理で埋め尽くしたい。そんな望みを叶えてくれたのが、卒業生と先生の味のコラボでした。皆様のご協力に、心より感謝いたします。

# 大阪

OSAKA

## 21 シャトー・ド・レクレール その他

株式会社スイックプラス  
三橋美津夫さん(東京)  
●辻調グループフランス校1988年卒業  
例年、コンピトゥム会員の方から大好評のフランス校ワイン「シャトー・ド・レクレール」がテイスティングできるといふ事で参加者も大喜び。ポジョレーワインコンクール'09金賞受賞の赤を片手に、ますます食がすすんだ事はいうまでもありません。コンピトゥム会員のご購入できるとのこと。

## 22 スツプリ イタリア料理

「アルボルト」  
オーナーシェフ  
片岡 護さん(東京)  
※特別講師

TVはもちろんイベントや講演会等でも、会話をしながら和やかにイタリアンを振舞われる事で人気が高いシェフ自らが、揚げながら盛り付ける姿に参列者も大満足。「料理は好きじゃないと作り続ける事はできない」というコメントに周りの料理人達がうなずく姿が印象的。

## 19 麻婆豆腐 中国料理

「四川飯店」グループ  
代表取締役社長兼総料理長  
陳 建一さん(東京)  
※特別講師  
「szechwan restaurant 陳」  
渋谷店 料理長  
菟田欣也さん(東京)  
●辻調理師専門学校1988年卒業  
陳さんと菟田さんの“あ・うん”の呼吸にゲストも感動。麻婆豆腐は、ピリピリとパンチのきいた花椒に辛いけど香ばしい味わい。

## 20 冷たいおそば 日本料理

「乃木坂神谷」  
主人  
神谷昌孝さん(東京)  
※特別講師

毎年9月には、会津や山形の畑に足を運び、コレは! という蕎麦の実や蕎麦粉を一年分買ってくるという。そんな拘りの蕎麦を食すと大行列。「自分の食べたいと思うものを作る」という主人が振舞うシンプルな蕎麦の風味は、味わい深いかつゆと共にソルソルと一瞬でお腹の中に。

## 16 チキンピリヤーニ その他

「デリス・ド・キューエール」  
主宰  
川上文代さん(東京)  
●辻調理師専門学校1984年卒業  
レンズ豆のおせんべい(パバド)を割って口に運ぶのが上級者。

## 17 サフランのリゾット イタリア料理

「クチーナ・トキオネーゼ・コジマ」  
料理長  
小嶋正明さん(東京)  
●辻調理師専門学校1989年卒業  
深みのある味わいと、サフランの香りにお腹も大満足。

## 18 じゃがいものクレープ フランス料理

「モナリザ」  
代表取締役 総料理長  
河野 透さん(東京)  
●辻調理師専門学校1977年卒業  
大き目のフライパンで焼く、イクラとサーモンの味わいが贅沢な一品。

## 15 ゴルゴンゾーラの アイスクリーム 製菓

「ソルレヴァンテ」  
取締役シェフ  
藤田統三さん(東京)  
●辻製菓専門学校1990年卒業  
黒胡椒・塩味と甘味がマッチした、これぞ大人のアイスクリーム。

## 14 クネル フランス料理

「メゾン ボール・ボキューズ」  
料理長  
土井原英治さん(東京)  
●辻調グループフランス校1993年卒業  
フランス“リヨン”の伝統料理クネルはワインとの相性も最高。

## 15 ガスパチョ フランス料理

「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」  
エグゼクティブ・シェフ  
渡辺雄一郎さん(東京)  
●辻調グループフランス校1989年卒業  
珍しい緑のトマトを使ったソルベ状のスープの味わいは絶品。

## 10 ミラノ風リゾット イタリア料理

「ラ・フォーリア」オーナーシェフ  
浅井信之さん(兵庫)  
●辻調グループフランス校1989年卒業  
「イ・ヴェンティチェリ」オーナーシェフ  
浅井卓司さん(兵庫)  
●辻調理技術研究所1989年卒業  
双子の浅井兄弟がひとつの料理で競演!

## 11 カクテル クレープ・シュゼット その他

グランマルニエ社  
松谷治代さん(パリ)  
●辻製菓専門学校1988年卒業  
松谷さんはパリ在住。勤め先のグランマルニエの美味なるカクテルを同期の大林さん、越道さんとサーブ。

## 12 鱈とポットルガのタリオリーニ イタリア料理

「ボンテベッキオ」  
オーナーシェフ  
山根大助さん(大阪)  
●辻調理師専門学校1981年卒業  
手打ち麺が深える人気イタリアンのスペシャリテは大人気。(東京会場にも出店)

## 7 スツプリ(おにぎりクロック) イタリア料理

「ピランチャ」オーナーシェフ  
柿田将宏さん(大阪)  
●辻調理師専門学校1986年卒業  
「バッシオーネ」オーナーシェフ  
竹林克起さん(大阪)  
●辻調理師専門学校1983年卒業  
同じ店で修行をした2人が仲良く出店。

## 8 パン 製パン

5つのブランジェリーの人気パン  
アビアント(松尾清史氏)、ミルヴィアラージュ(渡辺明生氏)、ブランジュリタケウチ(竹内久典氏)、マン(宮本慎氏)、ハンパティダンパティ(嶋本靖氏)からお店のパンの提供がありました。どれも街角でおいしいと評判のものばかりです。

## 9 ガルビュール フランス料理

「コンヴィヴィアリテ」  
オーナーシェフ  
安尾秀明さん(大阪)  
●辻調理技術研究所1993年卒業  
豆・自家製コンフィ・野菜の田舎煮込みはとっても濃厚な仕上がりに。

## 4 ガレット フランス料理

「デリスリィ・ククー」  
オーナーシェフ  
高柳好徳さん(兵庫)  
●辻調理師専門学校1982年卒業  
ブルターニュ名物のそば粉のガレットを一枚ずつ丁寧に焼き上げて。

## 5 担担麺 中国料理

「ラヴェニール・チャイナ」  
オーナーシェフ  
今村浩之さん(兵庫)  
●辻調理師専門学校1988年卒業  
西宮市夙川の中華の名店から、ピリ辛・激ウマの担担麺が届きました。

## 6 じゃがいものクレープ フランス料理

「ルボンシエル」  
取締役総料理長  
吉川憲二さん(大阪)  
●辻調グループフランス校1980年卒業  
フランス校1期生の吉川氏がシャトーで習得した思い出の味を披露。

## 1 麻婆豆腐 中国料理

「枋」  
オーナーシェフ  
朽康憲さん(奈良)  
●辻調理技術研究所1995年卒業  
豆腐はもちろん、唐辛子の種類にもこだわった麻婆豆腐は絶品の味。

## 2 ペーシェメルバ・ア・マ・ファン 製菓

「パティスリー オ・グルニエドール」  
オーナーシェフ  
西原金蔵さん(京都)  
●辻調理師専門学校1979年卒業  
パリから直行の西原氏は、桃のフランベを作りながら記念撮影にも対応。

## 3 冷やし茶そば 日本料理

「北新地 穂の河」  
主人  
内海隼人さん(大阪)  
●辻調理師専門学校1983年卒業  
コンピトゥム副会長が同店勤務の卒業生と一緒に。おそばは特注物。

コンピトゥム・スペシャル

# NEXT

～さらなる飛躍の明日へ!～

辻調が創立から50年間に描いた軌跡は、日本の料理界の躍進の歩みと重なります。  
これからも、辻調グループ校卒業生が中心になって業界をリードしていくことは間違いないことでしょう。

はたして料理界の“これから”はどうなっていくのか。

料理界に関わりながら生き方の異なる3人の方に、その予測のヒントを伺いました。

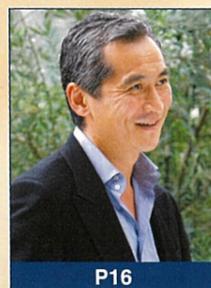
『50年後の料理界は  
どうなってる!?』  
谷古宇剛



P18

「料理漫画」

『レストランガイドの  
おいしい話』  
辻芳樹校長



P16

「インタビュー」

『店に関わった人、全員が  
幸せになるように』  
山根大助



P12

「創る人」

フランス校“シャトー・ド・レクレール”のワインは、  
今年もスイックプラスから  
**コンピトゥムの皆様だけにお届け致します。**



葡萄畑の細い道を抜け、やっと探し当てたワイン道。  
私を待っていたかのように微笑んだ。



私たちスイックプラスは、まだ見ぬフランスワインを見つけ出し、  
一流ホテルと著名なレストランにのみ直接お届けしています。

～ワインのある風景～  
**株式会社 スイックプラス**

〒101-0043 東京都千代田区神田富山町1番地2 TEL.03-5297-5021 FAX.03-3254-5830

<http://www.suicplus.com>

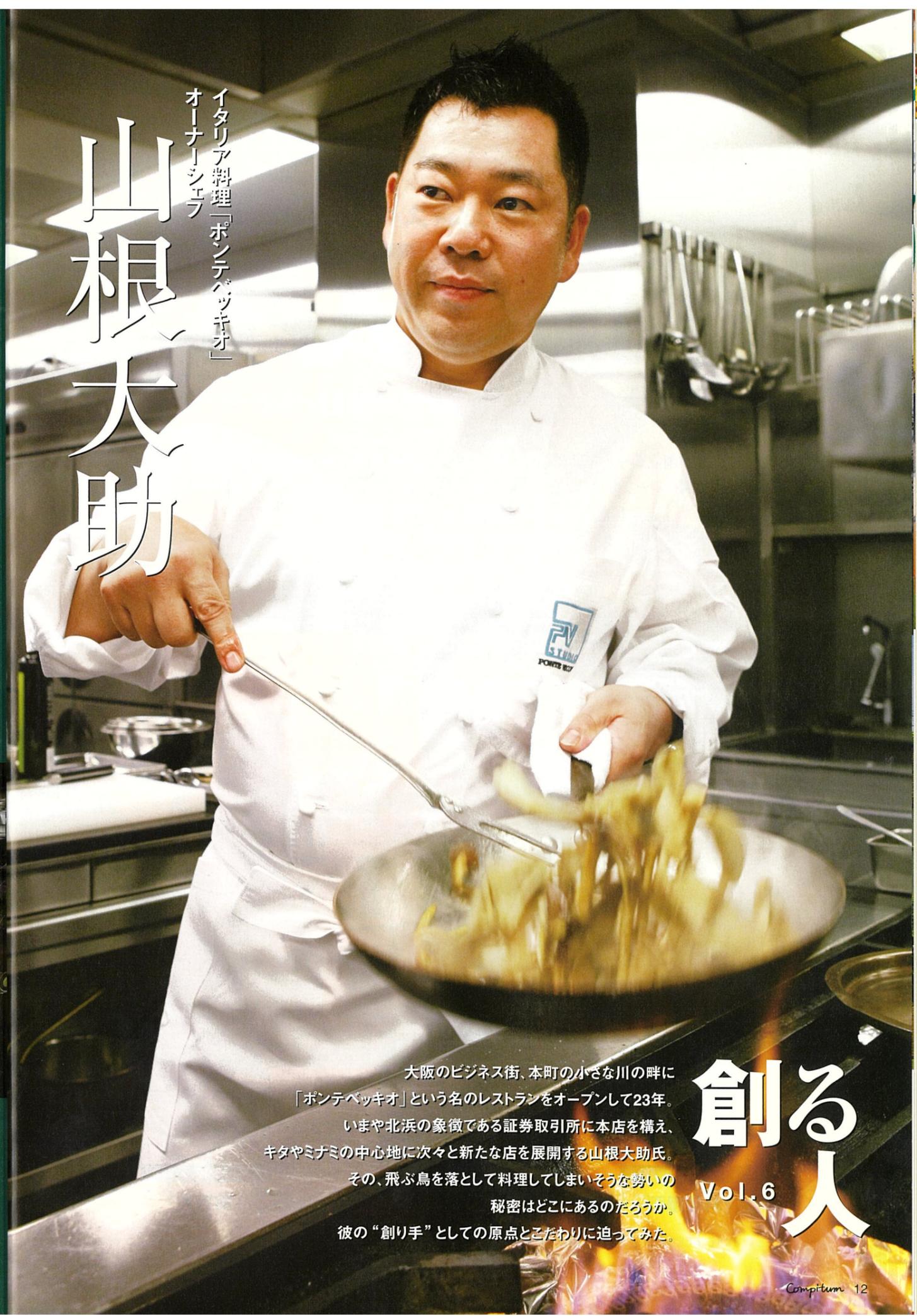


天国」や「世界の料理ショー」なんかもよく見ていて、本物のフランス料理やイタリア料理に憧れました。007の映画ではボンドが「ドンペリは65年より63年物がいい」なんて言ってるわけです（笑）。そんな世界を夢見て、いつか自分でも食べてみたいと思っていました。やがて見よう見まねでパイを焼いて、親父にホメられてその気になったり、さらに絵で食っていくのは難しいけれど料理なら食えるやろという現実的な

**料** 理の道を志したきっかけはシンプルで、父親から常々「自分の得意分野を仕事にしろ」と言われていたからです。親父は会社の創業に関わったり、高度成長期に若くして世界を飛び回ったりした経験があったから、仕事に夢やロマンを感じていたのでしょね。とにかく自分の才能を活かすよう繰り返し言っていました。そこで僕の得意分野といえは、絵を描くことと料理だったんですね。小学生の頃からカレーをつくったり、インスタント食品を工夫してみたり、山菜を採りに行ってアク抜きしたりしてました。それにテレビ世代でしたから「料理

## 「辻調に入った時から、僕の闘いはもう始まっていた」

考えもあつて、高校1年ですでに料理人になると決めてましたね。辻調に入って、まず感動したのはずいぶん鍋でした（笑）。それまで家のペラペラのアルミ鍋しか知らなかったのが、本物のどっしり重たい銅鍋を見て、しかも磨くとピカピカになって、ものすごく嬉しかったのを覚えています。他にもプロの道具や食材のひとつひとつが、すべてカルチャーショックでした。技術も、「なるほど、こうやったらおいしくなるのか」ということが日々わかって、とにかく面白い。あの頃、エシヤロットをシユエして白ワインをかけて立ち上る独特の香りに「あ、フランス料理やなあ」と感じたものです。しかし、学校には器用でしかもフランス料理をやりたいヤツらが山ほどいた。でも僕は特別に器用でもないし、この中でやっていくのは正直大変やと思っただ。そこで、ある限定的な世界の中の「等賞を目指してイタリア料理を選んだんです。だいたい調理師学校なんていうものはプロ養成機関ですから、この中で誰が光るか、生き残るかは競争なわけです。入学時みんなはまだのんびりしてたけど、でも僕の中では「もう始まっている」と思っていた。回りを蹴落とせとまでは考えなかったけど、とにかく僕は始めるんだ、と。それで、辻調に通いながら週2日は語学学校、週4日はバイトでスタートしました。



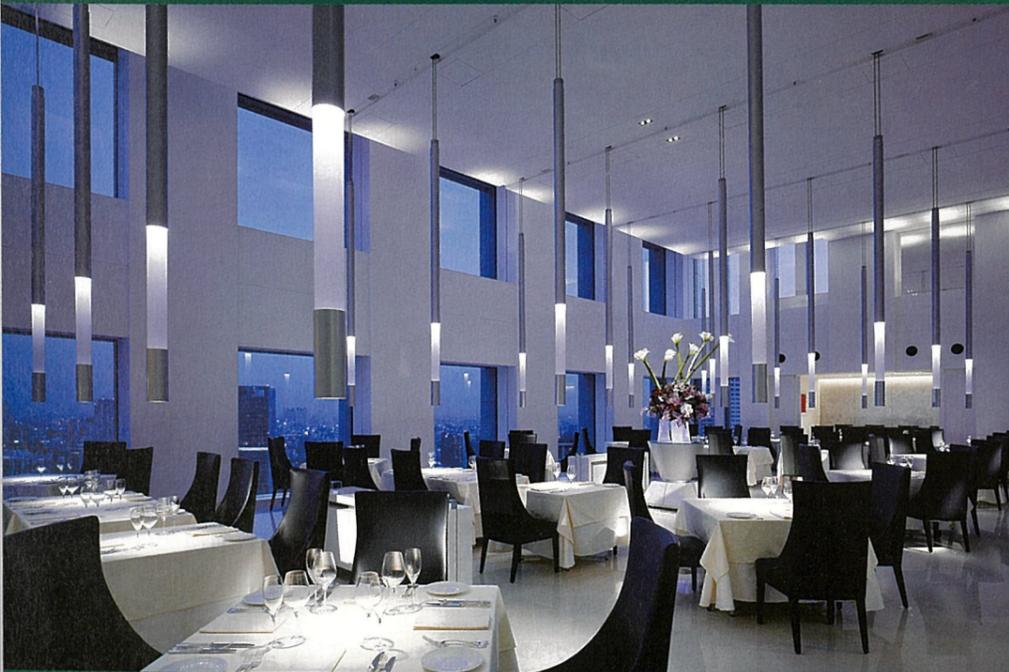
# 山根大助

イタリア料理「ポンテベッキオ」オーナーシェフ

# 創る人

Vol.6

大阪のビジネス街、本町の小さな川の畔に「ポンテベッキオ」という名のレストランをオープンして23年。いまや北浜の象徴である証券取引所に本店を構え、キタやミナミの中心地に次々と新たな店を展開する山根大助氏。その、飛ぶ鳥を落として料理してしまおう勢いの秘密はどこにあるのだろうか。彼の“創り手”としての原点とこだわりに迫ってみた。



(左)ビル30階からの眺望が楽しめる「モード・ディ・ポンテベッキオ」や(上)大きなU字カウンターを囲む「ウ・ポンテベッキオ」、(下)瀟洒な個室がスペシャルな時間を演出する本店「ポンテベッキオ」など、それぞれに個性あふれる店づくりが特徴。

# パリのショコラティエ ネオビストロ巡り **6日間**

2010年2月17日(水)~2月22日(月)

ご旅行代金(おとな1名様 2名様1室料金)

## 199,000円

憧れのショコラティエをたっぷり巡り、自慢のショコラをじっくり味わう。  
高級店の味をビストロ値段で味わえる、最近流行のネオビストロで舌鼓。  
美味しんぼうのパリを是非、ご体験下さい。

(イメージ)

### 1日目 ネオビストロでのご夕食 OPTION (別料金)

昨年に引き続き、オプションでネオビストロの食べ歩きを企画いたします。昨年と違うお店を現在、選択中です。ご旅行の参加が決まった時点で詳細をご案内させていただきます。食べ歩き参加人数は、1店当たり5名×数グループで実施予定です。

### 2日目 ショコラティエ・パティスリー巡り

#### ●ジャック・ジュナン

メゾン・デュ・ショコラ、有名ホテル・レストランへの卸し業を経て、今注目の北マレ地区に、広々としたおしゃれなサロン・ド・テをともなげて昨年末にオープン。丁寧に仕上げられたチョコレートは宝石のよう。



(イメージ)

#### ●クリスチャン・コンスタン

サン・ジェルマン・デ・プレ地区の舌の肥えた地元住民に愛され続けているショコラティエ。ボンボン・ショコラだけでなく、チョコレートのお菓子も毎日10種類は並ぶ。

#### ●ジャン・シャルル・ロシュ

ミッシェル・ショダン氏の下で10年間ショコラティエを勤めた後、04年に独立。ボンボン・ショコラだけでなく、さまざまな形のチョコレートの像も所狭しと店内に並んでいる。



(イメージ)

(イメージ)

(イメージ)

### ●フレデリック・カッセル又はビエール・マルコリーニ ●調理・製菓器具店(ご希望者) ネオビストロでのご夕食 OPTION (別料金)

### 3日目 ショコラティエ・パティスリー巡り

#### ●パトリック・ロジェ

2000年MOFショコラティエ。チョコレート界のロダンと異名をとるほど、芸術的な「オブジェ」がいつもビジュアルに飾られている。そんなロジェ氏のパリ郊外にあるアトリエ見学予定。



(イメージ)

(イメージ)

### ネオビストロでのご夕食 OPTION (別料金)

■ご旅行期間:2010年2月17日(水)~2月22日(月) 6日間 ■募集人員:関西空港発着10名 成田空港発着10名 ※定員になり次第締めさせていただきます。 ■最少催行人員:各空港6名(計12名) ■添乗員:同行いたしますが、辻調グループ職員が1名関西空港より同行いたします。 ■利用予定航空会社:ルフトハンザドイツ航空(エコノミークラス) ■利用予定ホテル:オールシーズンズ・シャトー・ランドン・ガール・デ・エスト ■食事:朝/4回 昼/0回 タ/0回(機内食を除く) ■締切:2010年1月15日(金)定員になり次第締めさせていただきます。 ※詳しい旅行条件を記載した書面をお渡しいたしますので、ご確認の上、お申し込みください。

■お申込み・ご旅行に関するお問合せ  
**JTB西日本**  
**海外旅行西日本支店**  
営業時間 9:30~17:30(土日祝を除く)

〒541-0053  
大阪市中央区本町2丁目1-6(堺筋本町センタービル7F)  
TEL:06-6261-2759 FAX:06-6271-0547  
総合旅行業務取扱管理者/中村 博文 担当/植西・細川

**JTB** 旅行企画・実施 **JTB西日本**  
観光庁長官登録旅行業第1768号  
日本旅行業協会会員  
大阪府中央区久太郎町2-1-25 541-1156  
総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。この旅行契約に関してご不明な点がございましたら、左記の取扱管理者にお尋ねください。

**店** を始めた頃は道具にお金をかけられなくて、いい鍋も買えず、それこそアルミの雪平でパスタを作っていました。でも数ヶ月も使っていたらペコペコになる。冷蔵庫だつて開け閉めし過ぎてドアは落ちるし、シンクだつて安物の薄いステンレスだったから、とうとう底が抜けてしまいました。そのたびに、僕はすごい悲しかった。悔しかった。それに人だつて、自分より優秀な人は下では働いてくれない。やはりその時の自分のレベルに合った道具しか使えないし、人も使えないわけです。だから、当時できなかった悔しかったことや悲しかったことを、いまリベンジしているところがあります(笑)。

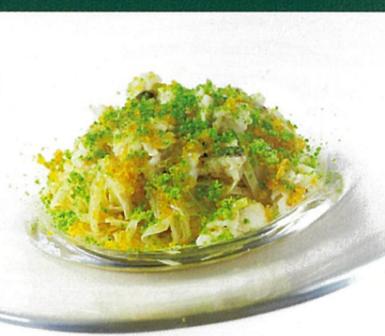
スタート時は24歳で借金が5000万円もあったから、精神的にも相当なプレッシャーだったけど、そんな辛さも全部モチベーションに変えて、店も厨房も、道具や素材も、その時でできる限りの最高のレベルを実現して来たと思う。納得できるものをつくっていくためには、つねに環境もレベルアップしていくべきやと思うんです。

本店はいま3軒目。2回の全面改装を入れれば合計で5回は店をつくり変えて来ていることになる。これでようやく現状90点というところでしょうか。でも、9割まで納得できるレベルになったというのは結構すごいと思う。ここでは厨房はもちろん、照明から椅子

## 「ポンテベッキオに関わった人、すべてが幸せになるように」

子ひとつまでものすごく研究して、無味のものにはオリジナルをつくったりもしました。正直、軒の店ができたあがる、全力を尽くして、ひとつ終わった感じがする。でも、本場に極めようとするばするほど、キリがないし深い。だけどこれが楽しい! これも道楽っちゃあ、道楽なのかもしれない。

あとひとつね、僕は経営者として、理想主義者でもあるけど、同時にとても気が弱いところがある(笑)。だからものをつくる時、店でも料理でも、何かネガティブなところがあると気になつて仕方がない。こんな店アカンわると、ものすごく落ち込んでしまう。それを取り除かないと精神的な不安が得られないんですね。だからネガティブなところや妥協点をひとつずつ無くして、理想に近づきたい。しっかりとしたい店だと、働く側の意識も変わると思っています。理屈じゃなくモチベーションも上がる。そんなみんなが「働きたい!」と思える店にするのが僕の理想でもあります。そうやって働く人がやる気を持って喜んで働いている店なら、絶対にお客さんの満足度も上がるはずですから。僕の店づくりには、つねにそうしたスタッフへ



左がポンテベッキオのスペシャルティ「温かいポテトのティンバロとキャビア」。山根らしい大胆さが光る一品。キャビアの酸味を味わうための「最適調理」が結実している。右は新作パスタ「卵白だけで練り上げたタリオリーニ 淡路産ハモとういぎょうのソース うすいえんどう豆のパウダーとからすみ風味」。繊細な味と香りのハーモニーが秀逸。

1961年大阪府生まれ。高校卒業後、大阪あべの辻調理師専門学校へ入学。1981年に卒業し、23歳で単身イタリアへ渡る。帰国後24歳で本町に「ポンテベッキオ」を開店。10年の時を経て天満橋に移転し、極上レストランの代表的存在へ。2000年に西梅田の地上150mに「モード・ディ・ポンテベッキオ」を、2003年なんばに南イタリアテイストの陽気な「スッド・ポンテベッキオ」を相次いでオープン。2004年には北浜に本店を移す。2008年にはビジネス街淀屋橋にカウンター割烹スタイルの「ウ・ポンテベッキオ」を誕生させた。2002年イタリアのレストランガイド「ガンベロソ」誌において日本のイタリア料理店の中で最高点の評価を獲得。2006年にはイタリア政府よりカヴァリエレ勲章を授与される。現在、辻調グループ校コンピトゥム会長。

profile  
**Daisuke Yamane**



## 辻芳樹校長が語る レストランガイドの おいしい話。

ミシュランが日本に上陸し、東京に幾多の星が輝いた2008年。今年の10月には京都大阪版が発行され、関西にもミシュラン旋風が巻き起こり…。食に携わる者として気にせずにはいられない「レストランガイド」という存在。その意義や活用法について、辻校長が語る硬軟とり混ぜたこぼれ話、どうぞご賞味ください。

### 多様化するガイドブック その情報をどう活かすか

ミシュランガイドをはじめ国内外のさまざまなガイドブックや、雑誌での特集、そして民主主義的な人気投票、

さらにはインターネットの膨大な情報まで、昨今のレストランガイドの在り方はいまだんと多様化、細分化されていくにすぎないですね。私はよくあちこちチェックして、「人の目線がどういうところに向けられているのか」を参考にしていますが、世代ごとの平均値や時代の傾向など、情報の向こうに見えてくるものがあって面白い。

個人的には、地方を旅する際にインターネットで情報を集めておいて、実際にその店に行ったりもします。こういう時はアップデートなネットでの情報が便利です。これだけ手軽にあらゆる情報が手に入る状況というのはかつてなかったし、これからは一人一人がその活用法や使いこなす方について、より意識していくことが必要になるでしょう。

### 東京は名実ともに 世界一の美食の都へ

ミシュランの選定については、色々な疑問や批判も出ているようですが、基本的には「日本に観光に来る外国人向けのレストラン紹介」なので、日本人が見ると違和感があるのも無理はないかもしれません。しかし、信頼できる人から最初の情報をセレクトし、さらに1人の調査員が200軒近く実際に食べた上で、主観ではなく客観的な評価をして星の有無を

決めています。

はつきりとは申し上げられませんが、恐らく7、8名で調査をされていて、しかも全員がミシュランの正社員になった上でフランス某所にて味覚のトレーニングを積むなど、取材にも膨大な時間と手間とお金をかけています。そうしたシステムは実に100年以上かけて確立されてきたもので、やはり信頼に値するものだと思います。三ツ星に選ばれた店にはそれだけの価値や魅力がちゃんとある。多くの人の納得のいく選定だと私は思いますね。

### 正しい道を歩いていれば 星は後からついてくるもの

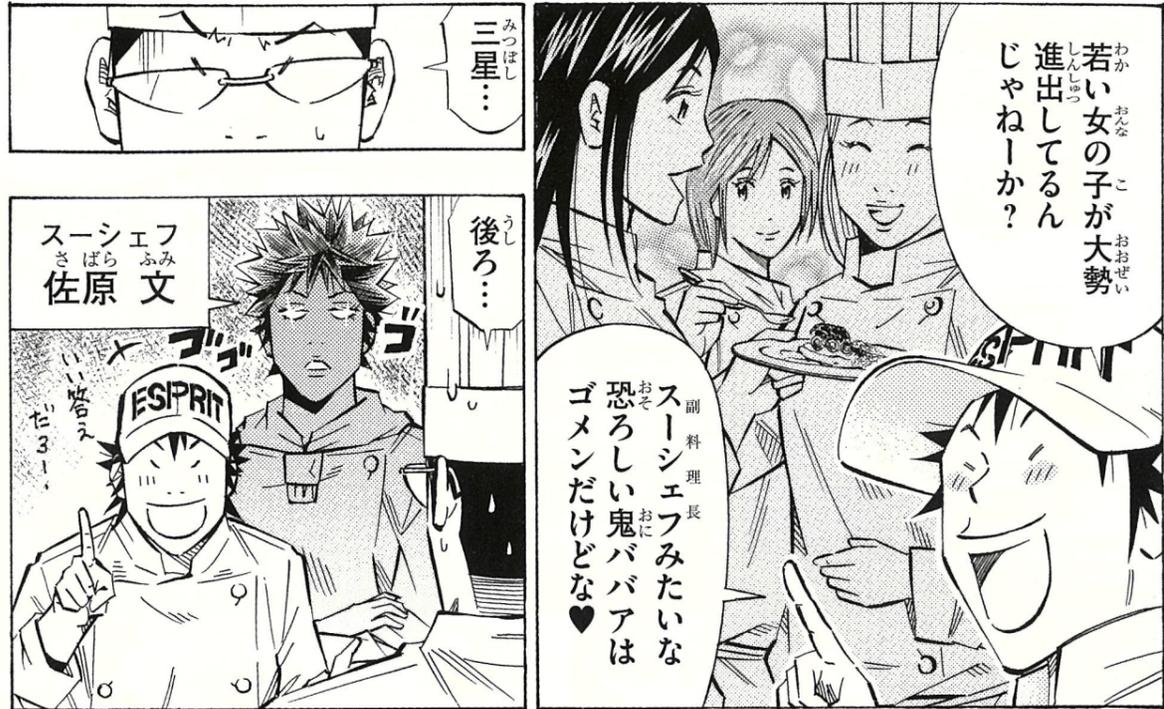
よく「どうやったらガイドブックに載せてもらえますか?」と聞かれることがあるのですが、私はそんな時、「取材に来てくれるようにあれこれ工夫するより、お客さんに来てもらえるようにあれこれ努力した方がいいんじゃないですか」と言ってます(笑)。実際、ミシュランなどの影響力は確かに大きいですが、しかしそれも短期的なものだと思います。たとえ星をとつても

1年もしないうちに客足が遠のくこともある。

それよりも、もっと長期的な目で見ても、どんな店が成功するのかと問われるなら、私はこう答えます。「自分の料理哲学があった上で、それに頑固にこだわり過ぎず、臨機応変に対応すること。客やマスコミに媚び過ぎず、過度に商業主義に走らないこと」。その狭い難関をくぐって志を貫くことができれば、そこに何か「自分の料理」が見えてくるのではないのでしょうか。いい仕事をしている人というのは、その難しさを両立させて、壁を乗り越えて来ているのだと思います。

また、料理人には良くも悪くも「ピーク」があると思うんですね。それを知り、そこで傲慢にならずに、謙虚でいられるかどうか。年齢に関係なくどんどん伸びていく人と、一度到達したピークでストップしてしまう人との違いは、まさにその謙虚さがあるかどうかだと思います。そして謙虚な人というのは、例外なく人材教育がしっかりしている。「俺が、俺が!」ではなく、スタッフを大切に育てているものです。そういう店は必ず繁盛するし、長続きする。正しい道を歩き続けていけば、お客さんも、星も、きっと後からついてくるものだと思います。

(聞き手・構成/川井道子)



みつほし 三星…

わか おんな 若い女の子が 大勢 進出してるん じゃねーか？

副料理長 スーシェフみたいなの 恐ろしい鬼ババアは ゴメンだけだよ



スーシェフ 佐原文

後ろ…



誰が 鬼ババア だって!!

仕事に ゾムダロを 叩くんじゃ ないわよ!!



シェフ アラン・ポワロ

50年後は 一体どうなってるのデシヨウカ？ だが、料理を作り、食べるといふ行為が 人に欠かせないものである以上—

料理人同士、または 料理人とお客様との間の 人と人との繋がり、は、 50年後も変わらないデシヨウ！



三星 ~料理漫画「★★★のスペシャリテ」番外編~

# 50年後の 料理界は どうなってる!?

作: 谷古宇 剛

辻調グループ校とゆかりの深い人気料理漫画の番外編!! 料理界の未来を大胆に予測しました!



★★★のスペシャリテ

週刊少年サンデーで2008年から連載を開始した料理漫画。フランス料理と出会い、極上の皿を目指して奮闘する若者の姿を描く。現在はWEBサイト「http://club.shogakukan.co.jp」に移って連載中。(単行本①~④巻、以下続刊)

フレンチレストラン シヤトー・ド・レクレールの とある日常—

「★★★のスペシャリテ」の 舞台となっている…



何？

コミ なかはらみつほし 中原三星

50年後の 料理界？



僕の予測では、 技術が発達して…

アプランティ 金光 豊

ロボットが全部作って くれると思うんや!



そうや! どうなつとると思う?

データ主義もいいが…

それだと 料理人は 要らなくね?

あ…

そうねえ…

俺の予測 では—

# 辻調遺伝子な一皿

辻調は創立50周年を迎えました。  
 その間に辻調で学んで、巣立っていった多くの料理人やパティシエたちが、  
 辻調魂を今も忘れることなく、全国各地で活躍しています。  
 そんな卒業生たちに「辻調スピリッツを伝承する一皿を教えてください」とリクエストすると、  
 こんな答えが思い出の料理と共に返ってきました。  
 どうぞご賞味ください!



## 麻婆豆腐



この料理を通して受けた感動を  
 多くの人へ伝えていきたいです

在学中にいろんな種類の食材や料理を食し、様々な味や香りなどを肌で感じ覚えました。そんななかでも中国料理は驚きと感動の連続でしたね。特に私の記憶に残っている料理といえば麻婆豆腐です。今まで食べたモノとは一線を画していたと覚えています。豆板醤での色・香りの出し方や山椒油の使い方・作り方、それを経て生まれる辛さが絶妙だと感じました。また、中国麺として初めて食べた担々麺にもびっくり。当時あまりなじみの無かったこともあり、味わったことがないような辛さや酸味だったので忘れられません。そんな辻調で体験した感動が今の私の原点です。

海老 祐司

辻調理師専門学校 1982年卒業



侑膳

住所:北海道札幌市北区北三十三条西12丁目4-16  
 TEL:011-708-0509

辻調の  
 思い出  
 学び

どんなささいな疑問に対しても徹底的に調べることや確認することを教わりました。その姿勢や態度は今の立場になっても大切にしています。

その厨房に愛はあるか!? —親子編—

明るく笑いの絶えない  
 楽しい調理場がモットー!

自慢の料理



サラサラな舌触りに、濃厚であっさりしたスープの「担々麺」

同じ立場にいるからこそ  
 気遣いあえる仲に



父親の姿を横目に、技を盗みながら日々成長する施希さんと見守る令司さん。

オーナーシェフの堀内令司さんが父から店を引き継いだのは36年前。大衆食堂から中国料理へと業態を変え、「詩仙」は誕生した。梅田の南京飯店や大和園、ホテル廣鳳などで修行を積み、卒業から5年目のことだ。それからはお客さまを師匠とし、定番ながらも「風変わった中国料理を提供。4年前からは息子の施希さんも一緒に鍋を振っている。ホールの母たちも加わり、休みの日は揃って食べ歩きに出かける仲良し一家だ。

しかし、親子だからこそぶつかることも多い。「やっぱり考え方も似てくるんですよ。でも父は僕と同意見だ、ある種やりにくそで」と施希さん。同じ意見がいい時も悪い時もある。

父であり、師匠である令司さんのプライドも絡む難しい問題だ。そんな空気を払拭する秘訣が「笑顔で会話を絶やさない」ことだとか。忙しくなるとピリピリしがちな厨房で快く働ける環境づくりは、簡単なようで難しい。同じ立場だからこそ気遣い。これが堀内親子の円満労働のポイントだ。

「父と並んで鍋を振るのが夢でした」と語る3代目は父の背中を見ながら日々成長を遂げている。厨房を任される日もそう遠くはないだろう。

その厨房に愛はあるか!?

Part-1

— 親子編 —



中国料理 詩仙

☎073-422-6572

住所/和歌山県和歌山市雑賀町111  
 営業時間/11:00~14:00 (LO)、17:00~21:00 (LO)  
 定休日/火曜  
 交通/南海電鉄南海本線と歌山市駅より徒歩10分  
<http://www2.ocn.ne.jp/~m4000/>

父 堀内 令司さん (写真右)

息子 堀内 施希さん (写真左)

父・令司さんは1970年に卒業後、船員調理師を目指す事柄により断念し、中国料理の道へ。4年間修行を積み、実家の食堂を中国料理「詩仙」としてオープンさせる。息子・施希さんは2005年に卒業し詩仙へ。小さい頃から中華好きで、念願の厨房デビュー後は令司さんの右腕として活躍中。



子の意見

困ること

体調を崩さないでほしいです。調理場はかなり暑いので意地をはらずに…

嬉しいこと

同じ喜びを分かち合えることです。僕が褒められたら父も喜んでくれるので。

父の意見

困ること

あんまり褒める訳にはいかず…。息子は僕のことをライバルと思っているようです。

嬉しいこと

悔しいかな、ある一点で親を超えてくれたことですね。成長してくれていますよ。

堀内 令司さん…1970年辻調理師専門学校卒業  
 堀内 施希さん…2005年辻調理師専門学校卒業

## ソッカを添えた ラタトゥイユの冷製とスパイス風味の手長海老 タマランのクーリを添えて



20年前に惚れたラタトゥイユ  
今でも最高の逸品ですね

シンプルなラタトゥイユの美味しさの記憶からこの料理を思いつきました。ラタトゥイユは加熱後に2~3日寝かせることで、それぞれの野菜の風味が一体となり美味しさのピークを迎えます。軽やかながら軽すぎず、しっかりとした美味しさを感じるオードヴルです。卒業後の南仏での修業時代に出会ったソッカ(ひよこ豆のギャレット)やスパイス風味に仕上げた手長海老を組み合わせました。在学中にいろんな料理を食しましたが、本当に美味しいと感じた野菜料理がこのラタトゥイユ。その思い出を洗練させた形で現在の私の料理として表現したのです。

辻調の  
思い出・  
学び

多くの調理師専門学校の中から辻調を選んだからこそ、今の私が存在すると思っています。フランス料理との出会いは辻調がきっかけだったので、

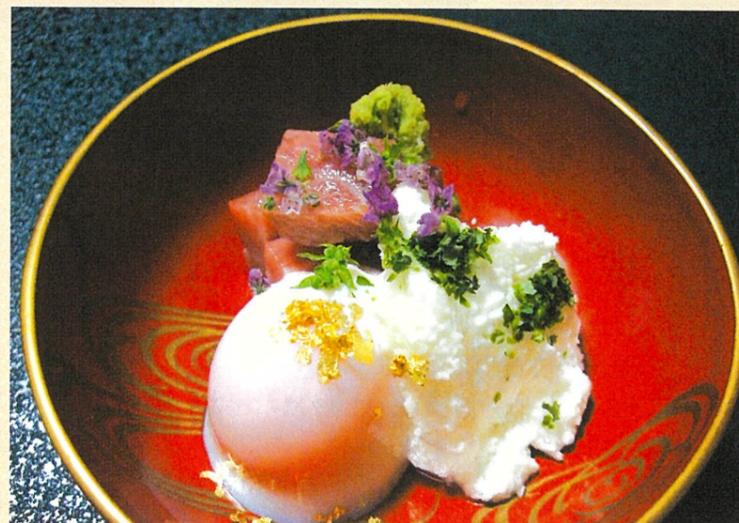
下村 浩司

辻調理師専門学校 1986年卒業



Édition Koji Shimomura (エディション・コウジ シモムラ)  
住所:東京都港区六本木3-1-1 六本木ティーキューブ1F  
TEL:03-5549-4562 <http://www.koji-shimomura.jp>

## マグロのやまかけ



言い訳の出来ない料理だから  
厳しい目で素材を選びますね

素材の良さが一番わかる食べ方だと思うので、この料理を選びました。佐渡まぐろ(めじまぐろ)がとれる夏の時期は、コース料理は勿論の事、単品の造りとしてもうちの定番のメニューとなっています。基本的に季節の物、地場産にこだわった仕入れをしているため、毎日早朝の仕入れには必ず私が出向き、より良い素材を選んでいきます。辻調時代に学んだなかで私が常に大切にしていることは、挨拶や敬語を含んだ礼儀作法と一期一会のもてなしの心です。調理方法や技術も大切ですが、やはり仕事に対する真摯な姿勢こそが、料理にも現れるものだと考えています。

辻調の  
思い出・  
学び

小川忠彦先生に初めてフランスパンを紹介していただいた時の事を良く覚えています。バリバリと握りしめて「これがフランスパンか!」と感嘆の声を上げましたね。

會野 優

辻調理師専門学校 1983年卒業



割烹かいの

住所:新潟県新潟市西区大野町2664-1  
TEL:025-377-0238

## Risotto alla milanese サフラン風味のリゾットミラノ風



初めて食べたリゾットの味で  
人生の方向が決まりましたね

もともと日本料理を勉強したくて辻調に入りました。入学当初はイタリア料理には全くといっていいほど興味もなく、正直なところスパゲッティかピザしか知らなかったほどです。しかし授業や講習を受けているうちに少しずつ興味を持ちだし、入学から3ヶ月ほど経った時に、このリゾットという料理に出会いました。初めて食べた時の感動は忘れられませんね。結局これがイタリア料理を目指すきっかけになったのですから。また、在学中には料理を丁寧に仕上げることを学びました。今後も無駄な装飾などはせず、基本の味を丁寧に伝えていくことを大切にしていきたいですね。

辻調の  
思い出・  
学び

現在、私のお店で出している料理には、日本料理の授業から学んだ技術がとても役に立っています。鰻や穴子のひらきの手法などはイタリア料理では学びませんからね。

京 大輔

辻調理師専門学校 1992年卒業



CORNICE (コルニーチェ)  
住所:東京都世田谷区奥沢2-25-2 メゾン・ド・緑ヶ丘1F  
TEL:03-5731-3738 <http://r-cornice.com/>

## ピュイ・ダムール



シンプルな姿からは想像できない  
絶妙な味わいに魅了されました

学校でこの「ピュイ・ダムール」をはじめて口にしたときは衝撃的でした。シンプルな見た目とは違った深い味わいと、酸味と甘みの絶妙なバランスにとっても感心したことを今でも覚えていますね。現在ではそのとき味わった感覚を大切に、しっかりした味の提供を第一に考えています。そして見た目は過剰な飾りを一切使わない、シンプルで美しいお菓子を作るようにしています。また、在学中に多くの伝統的なフランス菓子を学んだことも、私にとってすごく大切な経験でした。普通のお菓子屋さんで働いていても、まず出会うことのない素晴らしいものばかりでしたから。

辻調の  
思い出・  
学び

多くの先生に本当に御世話になりましたが、中でも思い出深いのは吉村大輔先生です。先生にはフランス校でお菓子作りの基礎やお菓子を作る楽しさといった原点を教わりました。

藤田 修平

辻製菓専門学校 1995年卒業  
辻調グループフランス校 1996年卒業



ショコラトリー パティスリー カカオテ  
住所:石川県金沢市松村第2土地整理地40街区1クアトロM  
TEL:076-266-0224 <http://www.cacaote.sakura.ne.jp/>

## 八寸



### 四季を味わえる料理こそ 日本料理の醍醐味ですね

日本料理のなかでも鴨のロース、鮎の塩焼き、鰯のお寿司など季節を最も感じる素材を使った料理としてこの「八寸」を選びました。その中でも通年お客様にお出ししている「玉子カステラ」は、卵と魚のすり身をオープンで6時間焼くことで、上質で奥深い食感になり、多くの方に好評いただいている一品です。在学中は先生方から今でも感謝するような多くのことを学びましたが、特筆すべきは卒業後も御世話になっていることです。料理に関して疑問に思ったことや些細な質問にも気さくに答えて下さいます。そんな先生たちに出会えたことが一番の財産です。

辻調の  
思い出・  
学び

私が最もこだわっているもの、それは「出汁」です。基本の昆布とカツオのお出汁は一年半かけて日本中を探し回りました。だから、胸を張って自慢できると思います。

泉 昌樹

辻調理師専門学校 1987年卒業



和ごころ 泉

住所:京都市京都市下京区四條新町下ル四條町366 四條敷島ビル1F  
TEL:075-351-3917 <http://www.wagokoroizumi.com>

## ウイーン風、仔牛のカツレツ



### 色々な国の素材や手法が重なり 今では自分の料理といえますね

スペイン的な仔牛料理を考えていた時に、フランス校で学んだ「ウイーン風カツレツ」を思い出しました。ゆで卵はアリオリで和え、オリーブはピューレにと基本材料をアレンジ。また、オリジナルとして「秋鯖」「地元産の椎茸」「タマネギ」をマリネにしたものに加え、「生姜の甘酢漬け」など日本的な素材も少量使用。イタリア料理の「仔牛のツナソース」の組み合わせのイメージでもあります。私の基本は、学校で学んだ「なぜそうするかを、いつも考える」です。そんな基本を軸に、時代と共に変わりゆく「今の料理」を自分流に変えていければと考えています。

辻調の  
思い出・  
学び

「温かい料理は温かく」「冷たい料理は冷たく」を大切にしています。その基本があるからこそ、温かい料理にアイスクリームを添えるような料理も楽しんで作れるのだと思います。

梶原 精二

辻調理師専門学校 1983年卒業  
辻調グループフランス校 1984年卒業



エスパーニャ・ミロ

住所:愛媛県今治市栞志3-20  
TEL:0898-48-1536 <http://www.espana-miro.jp>

## クロワッサン



### 美しいビジュアルの折り込み層に 心を動かされたクロワッサン

辻製菓で学んだ技法や知識を、自分なりのアレンジを加えながらパン作りに取り入れているのですが、そんななかでも代表作として折り込みの手法がポイントとなるクロワッサンを挙げました。小麦はフランス産を使用し、発酵バターを折り込んで香り豊かに焼き上げ、お客様にも好評いただいています。在学中は、クロワッサンのきれいな層ができる仕組みに驚いたものです。だから、私自身が大好きなパンでもありますね。今のお店を大阪に持って約2年が経ちましたが、まだまだ辻製菓からの学びを根幹に置きながら、新たなパン作りに挑戦していきたいと思っています。

辻調の  
思い出・  
学び

私が在学中に助手に指導されていた中山先生がとても印象に残っています。プロの職人になるまでの道のりが厳しいということを先生の教える姿勢から学ばせていただきました。

渡辺 明生

辻製菓専門学校 1988年卒業



ミルヴィラージュ

住所:大阪府吹田市千里万博公園14-13 BARONG1F  
TEL:06-6877-7070 <http://www.mille-village.com/>

## 鯛のあら煮



### 料理の難しさと楽しさを ともに兼ね備えた日本料理

この料理はお店でも注文の多い一品。簡単そうにみえてとても難しく、在学中に学んだ鯛の頭の割り方や霜降りの仕方、炊き出してからでるアク取り、そしてなんととってもさじ加減の大切さは今でも痛感しています。そういった意味でも勉強になる一品ですね。当時学んだ食材の知識や仕込みの段取り、専門ジャンル外の知識などとても役に立っています。また、授業で聞いた「鯛の鯛」の話には感激しました。ですから「鯛のあら煮」を出す際、お客様にこの話をして感動を伝えるようにしています。そんな数々の教えのおかげで、今の私があることに間違いのないですね。

辻調の  
思い出・  
学び

小谷先生のさりげなく的確なアドバイスは今でも料理を生み出すヒントになっています。また、大引先生の大根の桂むきの授業はとても印象的だったので良く覚えていますね。

白野 ゆかり

辻調理師専門学校 1996年卒業



和食彩 白野

住所:奈良県生駒市東生駒2-207-388  
TEL:0743-74-4474

# 食材百景

私たちが普段手にしている食材と、  
それを取り巻く環境が時代のグローバル化の中で、かつてない変化を遂げようとしています。  
私たちはそれをどう捉え、いかに行動すればいいのか—答えを探ります。

## 食材テーマ

# 命と水

～水と料理人～



料理人 上野法男氏



水のスペシャリスト 山田健氏

今回は「水」がテーマ。私たちは「水の惑星」と形容される地球に住んでいる。ところがこの星の水の約97.5%は海水で、私たちが日常使用できる淡水はわずか0.01〜0.02%ほどにすぎない。いま、その水に危機が迫っている。世界に目を向ければ、水不足や地下水資源の減少、大洪水や干ばつの問題など、まさに予断を許さない状態である。

たとえ、水に恵まれた日本にいるからといって、その問題に無関心であることが許される訳ではない。特に職業柄、最も水と深く関わりながら生きている料理人が、水の将来について敏感であるのは当然のことである。安全でおいしい水を守り続け、それを後世に残すためには、料理人としてどう考え、いかに行動すればいいのか。

サントリーで、企業を上げて国内の地下水を育む環境活動に取り組んでいる水のスペシャリストの山田健さんと、おいしい水にこだわった料理を提供することで評判の日本料理店「汁二葉うえの」の主人、上野法男さんにご登場願ひ、水に対するお二人の考え方を伺った。

ご両名の意見を参考にしながら、料理人がこれから水と共に豊かに歩む姿を、何となく脳裏に描いていただければ幸いである。

## Poulet à la diable



### 辻調時代の教えをベースに どう生かすかを考えた一品です

在学中はもちろん、日本やフランスで働いていた頃やレストランなどでよく出合っていた「Poulet à la diable」。辻調在学中に教えていただいた料理のなかでも特に覚えている料理です。鶏をパネして、肉の旨みを閉じ込めることが基本の調理法なのですが、肉の焼き加減やインパクトの利いたソース作りなども、その頃に教わりました。現在この料理には紫蘇を利かせたマスタードソースを使用しています。どんな料理にも基本があって、いろんな素材や調味料などが重なり、全ての料理は生まれていると思うのです。それは辻調を通して学んだ大きなことでした。

### 辻調の思い出・学び

調理方法や味付けも勉強になりましたが、何より先生の熱心な姿が心に残っていますね。プロとしての料理に対する姿勢や、人に接する態度などはその頃に多く学んだと思います。

### 山口 義照

辻調理師専門学校 1986年卒業



### Patous

住所：兵庫県神戸市中央区中山手通3-5-10  
TEL:078-392-8216 <http://homepage2.nifty.com/patous>

## スーパーフレッシュクリーム43%

極上のしっかりとしたコクと風味。中沢のフレッシュクリームの最高峰。

「スーパーフレッシュクリーム43%」は、こだわりのパティシエに愛用いただいている「スーパーフレッシュクリーム」の良さであるクリーム本来の豊かな風味と口溶けをそのままに、43%の低脂肪化を実現しました。

**Nakazawa** 中沢乳業株式会社 関西営業所 電話(06)6396-9076



## GLOBAL-PRO®

Molybdenum/Vanadium Steel



Made in JAPANの切れ味。厨房・食品加工業の衛生管理に。

本格派業務用ステンレス包丁、GLOBAL-PRO。刀と柄の間につなぎ目の無い一体構造により、衛生面にも優れ、雑菌の侵入・繁殖を防ぎます。熟練した職人による本刃付け仕上げ。

コンビトゥム会員限定特典 名入れ(レーザー印字)無料

YOSHIKIN 吉田金属工業株式会社 製品に関するお問い合わせ TEL 03-6905-8391 (担当: 唐木) WEBサイト [www.yoshikin.co.jp](http://www.yoshikin.co.jp) E-Mail [info@yoshikin.co.jp](mailto:info@yoshikin.co.jp)

# 上野 料理人 × 山田 水のスペシャリスト 健

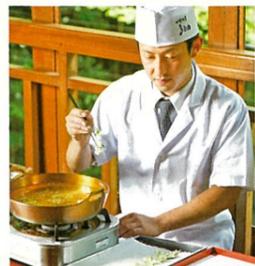
## おいしい水も山の恵みも 美しい森からの贈り物。

お二人が水の話をするにあたって選んだ場所が、箕面の大滝参道入口にある「汁二菜うえの 箕面店」だ。ここは上野さんが夫婦で営む日本料理店で、窓の下を小川が流れ、せせらぎの音が清々しい。初夏には蛍の乱舞、秋には紅葉の絶景が食事と共に楽しめる人気のスポットである。

な水となって表面に現れる。湧き水の誕生である。「日本の名水百選」に選ばれている豊富な水脈の近くには、必ず広範囲にわたって健全な森が広がっていると山田さんは指摘する。料理人の上野さんが、週に1、2度大阪北部の三島郡まで汲みに行つて料理に使っている名水百選のひとつ「離宮の水」も例外ではない。サントリーの山崎蒸溜所と水脈を同じくするこの水は、水無瀬川上流の山々に降り注いだ雨水が磨かれて名水となり、水無瀬神

葉風景を創るために、例えばいろは紅葉のような色鮮やかな広葉樹を選んで植えて、手塩にかけて育ててきたから、今日のような関西屈指の紅葉の森ができたという。水にも同じことがいえると山田さんは言う。「ただし水を育てるのは、人ではなくて森です」。国土の約69%を森林が占める日本では、朽木や落ち葉が腐葉土を作り、木や草の根が土の流出を防ぐ。そこへ雨が浸み込んで地下水となり、それが長い時間をかけて地層でろ過されて、綺麗

宮の境内に湧き出たものである。この水は軟水で、かつては茶の湯として重宝された。「離宮の水は軟水は軟水でも、程よいミネラル分に恵まれていて、お茶をおいしくするだけでなく、和食に最適だと言われています。ウイスキー造りに用いると、まろやかさの中にもコクがある、口当たりのいい酒になりますね」。反対に欧米に多い硬水は、料理や洗濯などにはあまり向かないそうだ。山田さんの話を聞いて、上野さんも納得。「この水を使ってダシをひ



数寄屋造りの面影が偲べる美しい家屋は、箕面の緑に包まれるようにひっそりと建つ。そこで味わう料理の数々は、名水「離宮の水」をふんだんに使った、淡泊で上品な味わい。彩り鮮やかな八寸は、初夏の訪れを喜ぶ山海の幸を目でも味わう。鯉の椀物は離宮の水の実力を存分に楽しむ逸品。天ぶらを揚げるのは藤川慎司料理長（辻調理師専門学校1998年卒業）。



Norio Ueno

Takeshi Yamada



一汁二菜うえの 箕面店

住所/大阪府箕面市箕面公園2-5  
TEL/072-745-0699  
営業/昼12:00~L.O14:00、  
夜17:30~L.O20:00  
定休日/月曜、火曜夜  
www.1j2s.sakura.ne.jp/



●やまだたけし  
サントリービジネスエキスパート(株)  
環境活動部部长  
全国各地にあるサントリーの工場の  
水源地帯で、森林整備を推進するプ  
ロジェクト「天然水の森」の企画立案  
者であり、総合プロデューサー。

●うえのりのお  
辻調理師専門学校1980年卒業  
「一汁二菜うえの」主人  
水は離宮の水を週に1、2度、自車で  
大阪北部から厨房へ運び使用。食  
材は大阪・能勢町の契約農家から嚴  
選して仕入れるこだわり。箕面の  
四季の移ろいが宴のアクセントに。

くと、旨味が予想以上に過ぎてしまうのは程よいミネラル分の所為だったんですね。」  
地下水の恩恵を受ける総合飲料メーカーであるサントリーでは、限りある地下水源の保全のために、使用する量以上の水を生み出すことを企業使命と定めて、本格的に森の整備に取り組んでいる。2011年までには東京山手線以上の広さの森と契約するという。「いったん人の手が入った森は、適度に世話を続けないと、密集した真つ暗な森になりがちです。そういう森では、土がむき出しになって流されやすくなり、地下水を育めなくなるだけでなく、上野さんが料理に使われる山の幸も期待できません」。地下水を生む森林「山の恵みの豊かな森なのです」と山田さんは言う。だからもっと多くの人たちにも山や森の大切さに気付いて欲しい。そのために、料理人にはおいしい水と山の幸をふんだんに使った料理でそのことをメッセージして欲しいと、最後に山田さんは上野さんに注文した。

### 【食材百景の手引き】

#### ※①「水」

淡水湖、河川水、地下水などが人間の利用可能な水で、全体の0.02%くらい。淡水は2.5%で、97.5%が海水。ちなみに人体の60~70%が水。

#### ※②「森林」

国土の68.9%が森林。日本の森林には「人工林」「天然林」「原生林」などがあり、天然林が最も面積が広く全体の53%、人工林は41%。

#### ※③「地下水」

様々な状態で地下に存在する水。数十年、数百年単位で循環している再生可能な水と、一度使ったら再生できない「化石水」とに分けられる。

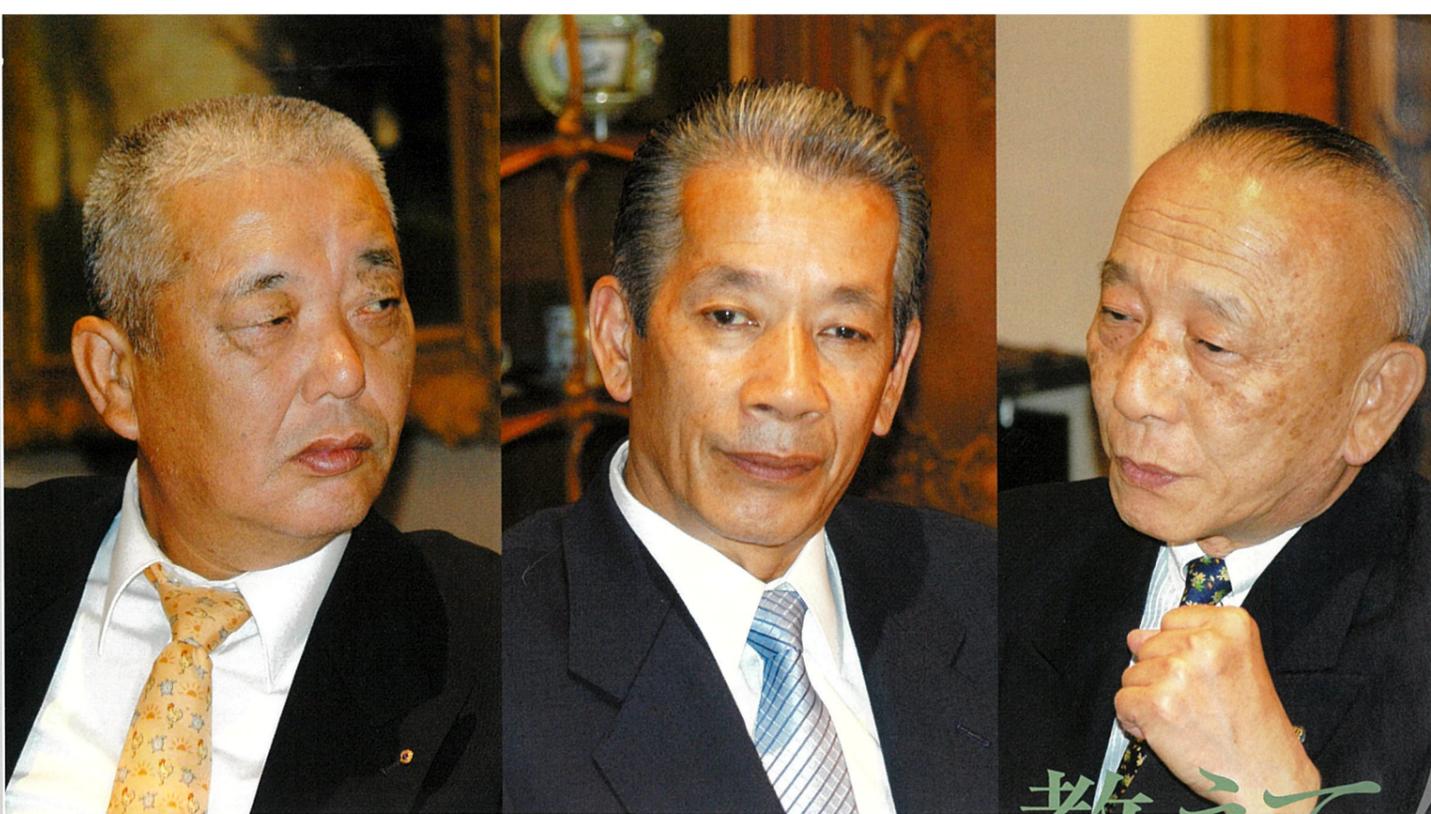
#### ※④「離宮の水」

大阪府下で唯一、名水百選に選ばれた、水無瀬神宮の境内に湧く名水。水無瀬神宮は後鳥羽上皇を祀っている。



#### ※⑤「軟水・硬水」

軟水はカルシウムやマグネシウムのイオン含有量が少ない水、反対に多いのが硬水。日本の水はほとんどが軟水。



コンピトゥム発足10周年記念

# Talk Jam

compitum 10th anniversary

## 特別座談会

コンピトゥム発足当時の幹事の方々と、若手メンバーの方々による  
世代を超えた熱きトーク・バトルをご披露します!

# 出てこい! 次代の ホープ



## 知識を深める! 技を磨く! センスを研ぎ澄ます!

# 食と料理の専門書 Gakken

La Passion pour Le Chocolat!  
**フランスのチョコレート菓子**  
La Magie du Chocolat pour Pâtissier-Chocolatier  
『フランスの地方菓子』に続くフランス菓子シリーズ第2弾!

フランスが誇るリヨンのチョコレート専門店 BERNACHON でパティシエとしてのキャリアをスタートさせたジャン=リュック・ムーラン氏のフランス菓子技法・第2弾。高評を得た前作『フランスの地方菓子』と同様に、克明かつ詳細なプロセス写真とともにベルナシオン仕込みのチョコレート技法を公開する。伝統的なボンボン・ショコラ、現代風のアレンジを効かせたアントルメ、タルト、プティ・ガトー、昔ながらの味が懐かしいガトー・ド・ヴォワイヤージュ、プティ・フル・セック、そしてパティシエならではの創作デザートまでを網羅。プロにとってはもちろん、プロを目指すショコラティエ、パティシエにとっても好適な本格チョコレート本である。

ジャン=リュック・ムーラン 著  
AB判上製・オールカラー・144頁  
定価: 本体2,800円(税別)

フランス菓子ルネサンス! いちど食べたら忘れられない!  
**フランスの地方菓子**  
Gâteaux de Régions en France  
作り継がれた美味しさ、旧くて新しいレシピ

これまで名前は聞いていても作り方は意外と知られていなかったフランスのカントリーケーキを地方別に網羅して紹介する初めての本格レシピ本。素材さと風土の香りを伝える田舎菓子、洗練と追憶が交錯する古都の伝統菓子、祝い事や行事に欠かせない祭り菓子など、北はブルターニュから南はプロヴァンスまで、おばあちゃんのオープンで、菓子屋の工房の窯で、ずーっと焼かれ続けてきた定番のカントリーケーキが勢揃い。菓子作りの基本を押さえたレシピを中心に、詳細なプロセス写真とともに解説する。それぞれのお菓子にまつわる、誕生のエピソードや雑話も魅力のひとつ。

ジャン=リュック・ムーラン 著  
AB判上製・オールカラー・144頁  
定価: 本体2,700円(税別)

基本のテクを楽しく徹底マスター!  
**お菓子の学校 全7巻**  
Ecole de pâtisserie

お菓子のプロに学ぶ一般家庭向けのお菓子の基本シリーズ。基本になる生地別に構成され、むずかしく思われがちなお菓子作りが楽しく学べる。誰もが作りたいと思う人気のお菓子を中心に、各巻20品前後の掲載で徹底解説。基本となる生地やクリームは目で見てわかる大きなプロセス写真つき。お菓子作り初心者はもちろん、ベテランにも納得できる解説でコツやポイントを追っているの、家庭でもプロ並のおいしいお菓子ができる。作り方には、「お菓子作りはじめてさん」のイラストキャラクター、クックちゃんの素朴な疑問に答える形式でQ&Aコーナーを随所に設け、お菓子作りを身近なものにしている。

エコール 辻 東京 製菓研究室 編 A4ワイド判・オールカラー 64頁  
定価: vol.1のみ600円(税込) vol.2以降680円(税込)



厨房からの視点で書かれた初めての高級フランス料理通史  
**プロのためのフランス料理の歴史**  
Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers  
時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜

従来、フランス料理の歴史といえば、美食や食文化史的な視点、つまり食べる側の論理で語られることがほとんどであったが、本書では、徹底的にプロの視点=作る側の論理に立って、高級フランス料理の流れを辿っている。例えば、具体的な調理技術の進歩とか、レストランの業態の変化やメニュー構成法の変遷など、プロの業界人にとって実用性・即効性のある知識や情報が網羅的に解説されている。また、料理界の流れを法的に変えたスーパーシェフや偉大な食通たちについても丹念に紹介されていることも特筆すべき点。とりわけ1970年代のヌーヴェル・キュイジーヌから現代に至る激動の時代について包括的な解説が加えられたのは初めての試みといってもよい。

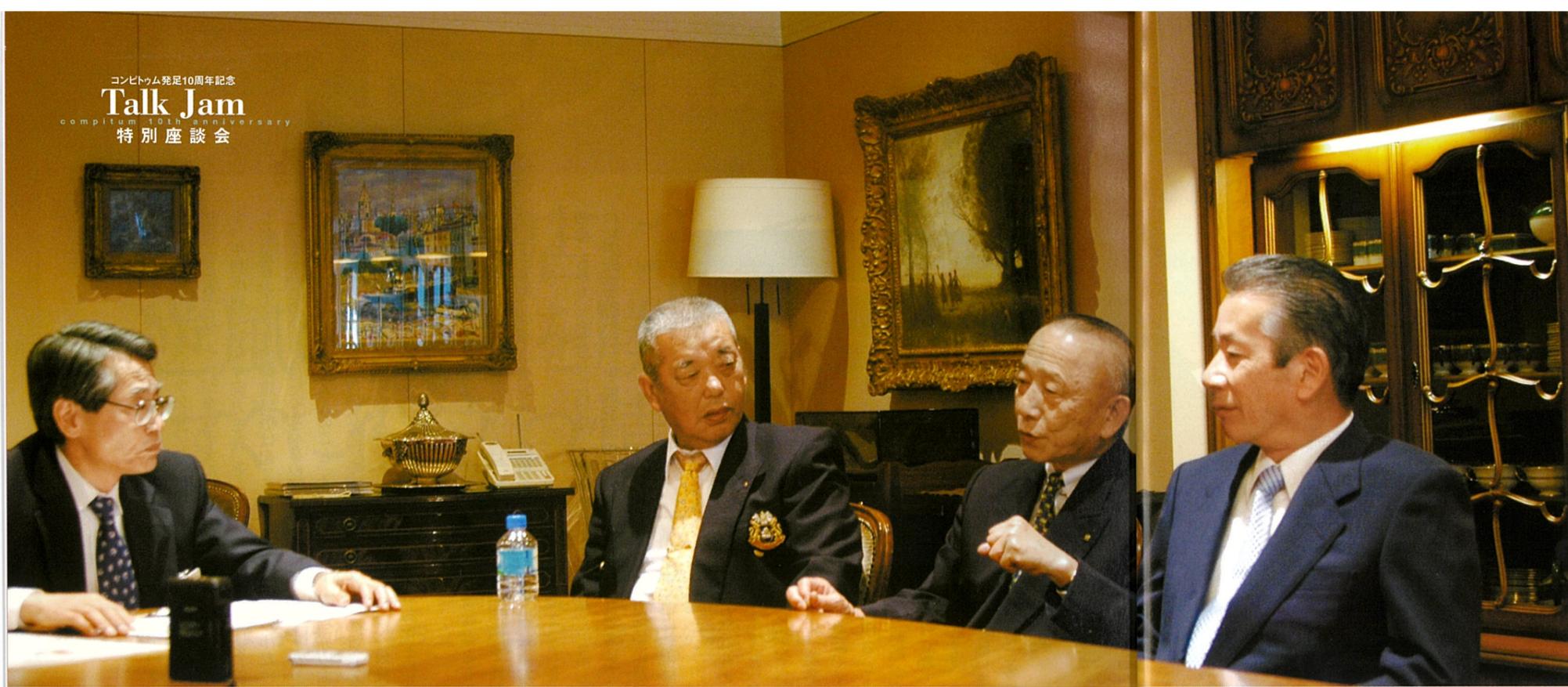
ジャン=ピエール・ブーラン&エドモン・ネランク共著/山内秀文(辻調理師専門学校)訳 A5判・200頁 定価: 本体2,200円(税別)

定評のベスト&ロングセラー プロの技と調理の科学シリーズ  
**西洋料理のコツ 日本料理のコツ**

調理の疑問を氷解させる決定版・料理のコツの科学! 基礎知識から実践的なテクまで、日本料理、西洋料理のあらゆる「なぜ?」に「プロの技とコツ」&「科学の目」で明快に答える。プロならば座右の書として活用したい1冊。辻調理師専門学校の教授陣の共著書。

の場輝佳、西川清博、加藤万紀子 共著 A5判・212頁 定価: 本体1,500円(税別)

杉田浩一、比護和子、畑新一郎 共著 A5判・224頁 定価: 本体1,460円(税別)



座談会の会場は、大阪あべの辻調理師専門学校1階にあるレセプションサロン。3名とも、学校に来られるのは久しぶりのようで、きれいな校舎を眺めながら当時の思い出話に花が咲きました

# 教えて 先輩

Please tell us about Compitum!

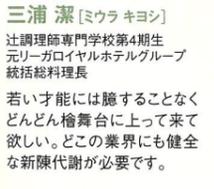
辻調グループ校のOB組織「コンピトゥム」が  
'98年4月に発足して、早いもので10年。  
それを記念して、発足当時に会の幹事として  
ご支援いただいた3名の方にお越しいただき、  
今後の活動に向けてのご意見を伺いました。



## profile



**橋本 肇** [ハシモト ハジメ]  
辻調理師専門学校第16期生  
(株)西湖 代表取締役  
私のお店から巣立っていったコンピトゥムのメンバーが全国各地で活躍しているのは嬉しいですね。



**三浦 深** [ミウラ キヨシ]  
辻調理師専門学校第4期生  
元リーガロイヤルホテルグループ  
統括総料理長  
若い才能には臆することなく  
どんどん檜舞台に上って来て  
欲しい。どこの業界にも健全  
な新陳代謝が必要です。



**平井 和光** [ヒライ ワコウ]  
辻調理師専門学校第6期生  
大阪「和光庵」主人  
コンピトゥムの活用はアイデア次第。例えば同期生の消息を知るのにも使えるし、そこから何かが始まることもある。



**浅野 和夫** [アサノ カズオ]  
辻調理師専門学校第7期生  
コンピトゥム初代事務局長  
コンピトゥムが、文字通り先輩  
後輩達の自由に行き交う場「交  
差点」になればと願って組織  
づくりをスタートしました。



## このOB組織は交流の場

**浅野** 今日はコンピトゥムの発足当時から会を支えてくださった3名の幹事の方にお越しいただき、その足跡をたどりながら、今後この組織がどんな活動をしてゆけばいいのか、料理界の先輩としてアドバイスをいただければと思います。

**三浦** 発足当時は会員8千500名でスタートしましたが、今は何名になつて居るのですか。

**浅野** 当時卒業生の数が7万人でした。現在12万人の卒業生に対して会員数は約3万人です。

**橋本** 卒業生の数を考えると会員の数はまだまだ満足いく数字ではありませんね。コンピトゥムが卒業生にとつていかに有意義な会か、在校生の時からしっかりと認識させる必要があると思います。

**平井** 「交差点」を意味するコンピトゥムという名前は、この会が卒業生同士、卒業生と学校との活発な交流を生む、開かれた場であることを願って付けられました。それだけに辻調グループ校出身者の幅広い交流の場であることにはこだわって欲しいですね。

**三浦** その点で言えば、会員の交流の場であり、勉強の場でもある「講習会」はこの会ならではの活動として人気も高いし、これからも続けていって欲しいですね。

**橋本** たぶん、辻調で学んだ料理人としての心構えや、卒業生たちが大切に守り受け継いできた辻調遺伝子のようなものだと思います。それが店の面構えや品格のカタチとなつて表れているのだと思いますよ。

**平井** 私は日本料理の店をやつていて、調理場の人数は合わせて30名弱。ほとんどが辻調出身です。ですから今でも、辻調の学生の頃に坂東先生や山縣先生から学んだことを若い料理人たちに教えています。それは料理人にとつて必要な心構え。競争心やハングリ精神を持ち続けるということ。これは年を重ねるごとに、自然と薄くなつていく感情で、この気持ちを健全にキープし続けるためには日々の鍛錬

いでですね。

**平井** 毎回講義が終わった後に、懐かしい顔ぶれと懇親ができるので、私などその場を離れるのがもったいないと感じるくらいです。

**浅野** 三浦さんには、講習会で講師も務めていただきました。学生ではなく、プロである卒業生を対象に教えるのはいかがでしたか。

**三浦** 在校生を相手なら楽しく授業を進められますが、卒業生が相手となると、あまり簡単な料理だとバカにされるんじゃないかと考えたり、もっと上手にしゃべらなきゃとプレッシャーを感じたりで、色んな意味で疲れました(笑)。

**平井** 私は、講習会は人間形成の場でもあると認識しています。だから会場では、時間の許す限り多くの料理人と接する努力をしてくださいとお願いしていました。一流の料理人が身に付けている緊張感、肌でしか感じ取れないものですから。

**橋本** 確かに、一流店や優れた料理人には共通した二オイのようなものが存在しますね。私の自慢のひとつに鼻の良さがあります。例えば、初めて訪れたお店が辻調卒業生のやつている店か、そうでないかはほぼ9割がた当てることが出来ます。

**浅野** それは店構えや料理人の人柄に、何かを感じ取られるからですか。

が大事です。それをサポートしてやるのが私の役目です。

## 思いやりのある料理人に

**三浦** 私はホテルのシェフの総責任者なので、その立場から後輩達に意見を言わせていただきます。私が辻調を卒業した頃(64年)は、調理師学校がまだ社会的に認知されていなくて、何かと苦労しました。それが今では、私の所にやつて来る若い料理人のほとんどが調理師専門学校出身者です。そこで熱心に学び、基本をきっちり教えてもらっている料理人は、成長が早いんですね。ホテルの厨房も、昔のようにじっくりと教育する場と違って、若い才能を絶えず求められています。出来る人間

## 飲食店にとって 逆風の時代を勝ち抜くために すぐに役立つ情報が満載!

「日経レストラン」は**繁盛店**を目指して頑張っている全国のお店を**現場で取材**し、その**成功事例**をリアルな息づかいとともに読者の皆様にお伝えしています。

飲食業界で高い評価をいただいているのは、**徹底した現場取材**から見えるお店の悩みや課題、問題点を分析し、**皆様に直接的な解決策**を提供しているからです。

「日経レストラン」は、今日からすぐに**役立つ情報満載**で繁盛店を目指すあなたを**全力でバックアップ**します。

- 1 人気店になるための豊富な成功事例
- 2 お客様に喜ばれる接客サービス
- 3 リピーター確保につながる集客ノウハウ
- 4 新人教育にも役立つスタッフ育成法
- 5 メニュー開発に役立つ旬の食材情報



### 好評連載

- サイゼリヤ会長 正垣泰彦「土壇場の経営学」
- 菊乃井代表取締役 村田吉弘「儲かる料理哲学」
- 楽コーポレーション社長 宇野隆史「小さな繁盛店の作り方」
- どうしてくれる!? クレーム担当者の奮闘日記
- 新・悩み解決クリニック
- 100円高! 魅せる盛り付け術
- 地方発 注目繁盛店ここにあり!
- コミック・新・さすらいの再建人 マサが行く!

↓「日経レストラン」は書店ではお求めいただけません! 下記方法でお申し込みください。

購読料金 **1年間(14冊) 15,800円(税込)**

※購読料金のお支払いは、一括前払いをお願いします。雑誌と同封または別便で請求書(専用用紙)をお送りします。届き次第、お早めにお手続きください。

お申し込み方法  
 0120-21-0546 (フリーダイヤル)  
 携帯電話・PHSからは、03-5696-6000  
 申し込み受付 6:00 ~ 22:00 年中無休  
<http://nr.nikkeibp.co.jp/sales/>



今やコンピトゥムの重鎮的存在の大先輩たちです

はどしどし上げて行く。30代前半でホテル内のレストランをひとつ任せられることもする。それが今のホテルです。年功序列ではなく実力主義、そんな若返りがホテルの調理場では起こっています。このハードルに合わせるためには、料理の才能はもちろんのこと、人を動かす人間力と精神的なタフさが備わっていないとだめです。

**平井** 確かに人の上に立つことのできる料理人は、年齢に関係なくうちの店でもグリーンと伸びますね。でも、他人を思いやる気持ちに欠ける人は、成功しません。仕事に気配りの余裕がないからでしょう。

**橋本** 私も、その意見に同感です。私は、現在奈良県内で中国料理店をい

くつか経営しています。辻調卒業生も数多く勤務していて、彼らにいつも言うのが、若い時に出来るだけ人間関係に苦労して汗をかくておけ! ということです。この汗だけは年を取ってからではキツイですからね。

**浅野** 料理界の大先輩から、若い料理人たちへの貴重なアドバイスが登場したところで、最後にコンピトゥムへのご要望がありましたらお聞かせください。

**三浦** 愛媛県と石川県に支部があって活発な活動を展開していると言いました。辻調卒業生のネットワークを全国規模まで大きく育てるためには大事なことだと嬉しく思います。

**浅野** 愛媛支部では東京から講師を呼んで、定期的に勉強会をするほど熱心です。他に名古屋や福岡、北海道にも支部を、という声があるようです。

**平井** 私は、40代の脂の乗り切った料理人たちが中心になって現在のコンピトゥムを引っ張っていると知って頼もしく思いました。組織がちゃんと世代交代できている証ですからね。これなら会の未来は明るいですよ(笑)。

**橋本** この組織が交流の場であることとをいつも肝に銘じて、ジャンルの垣根を越えたダイナミックな活動を続けていって欲しいと願います。

**浅野** 本日はご多忙中、ありがとうございました。

### after talk



これは、コンピトゥム発足を記念して撮った幹事の方々の集合写真。みなさん、お若いです。あれから10年の月日が流れました



### 「いま、座談会を終えて」

「学校はいつでも、君たちに門を開いています」。これは辻静雄前校長が、卒業式の会場で必ず口にされていた言葉です。その思いがカタチとなって実現したのが、辻調グループ校のOB会「コンピトゥム」です。発足当初はまさに五里霧中状態で、ここにいらっしゃる3名の方のお力添えには、大いに助けられました。発足から10年を経て、会が一人歩きできるくらい成長したことに驚きと喜びを感じています。(コンピトゥム初代事務局長/浅野 談)



会の発足と同時に、タブロイド版で8ページの会報紙が誕生しました。右が懐かしい紙面です。創刊号には3名とも登場されています



のは本人のせいではなく、業界全体に問題があるのではないのでしょうか。  
**具体的にはどういう点ですか？**  
**荻野** 飲食業は不景気でも常に人手不足。働きたい職業として選ばれない業界であることが問題です。労働に見合わない給与体系の他にも、長い労働時間がある。私の店では週休2日、夜だけの営業を目標としています。  
**嘉山** キャリアアップの方向性が見えないと、若者は続かないですよ。  
**技術教育という面ではいかがですか？**  
**佐野** 自分の修業時代の料理長は、質問をすると答えのヒントだけをくれました。自分で勉強することの大切さを教わったかなと思います。  
**五十君** バイトの学生にも、何でもやらせます。お客さんに接して、この仕事の喜びがわかると続け、本人もすぐ力がつく。それと、日本もイタリアのように短期研修を気軽に受け入れる環境ができればいいですね。  
**では最後にお店や料理について、将来のビジョンを聞かせてください。**  
**嘉山** そば屋なので、料理に大きな変化はないと思います。会社組織をしつかりとして、うちの店も10年後には、8時間労働で週休2日を目指します。  
**佐野** 高齢化の進む日本人に合った料理を作っていきたい。中国料理でも、油をさほど使わない伝統もあります。それと、地元・富里の食材を使って、地



本日はお集まりいただきありがとうございます。  
**嘉山** 父が創業したそば屋の2代目です。東京郊外の稲城市で、宴会場もある、100席くらいの店です。  
**佐野** 成田空港近くで中国料理店を営んでいます。父が作る自家菜園の野菜と大陸系の本格料理が売りです。  
**片野** 神奈川県平塚で、焼き菓子と生菓子各20種類くらいを、テイクアウトのみで販売しています。季節感のあるシンプルなお菓子がメインです。  
**木下** 茨城県水戸市のフランス料理店で、主人が4代目で私が料理長です。1906年に創業、45年くらい前からフランス料理専門店となり、レストランと喫茶で50席ほどの規模です。  
**荻野** 東京都目黒区の20席の小さな

■あなたの宝ものを見せてください!

**片野さんのナッペベラ**  
 修業時代からずっと愛用



**佐野さんの技研時代のメモ**  
 いつもポケットに入れてメモをしていた。今は従業員にも公開



**五十君さん手作りのパスタ型**  
 ガルガネリ用のベッティネとコルツエティ用の抜き型



**フランス料理用語辞典**  
 木下さんの学生時代から座右の1冊

域に貢献したいと思っています。  
**片野** 健康志向もありますよね。栄養士の資格を取ったんです。ただの甘さ控えめというのではなく、しっかりと味があって健康にも良いお菓子を作りたいです。  
**木下** トロワグロのように、古い定番もメニューに残しつつ、新しい料理を考えていきたい。客層が広いので、例えば、食事で来られた中の成人病の方に対応したコースとか。  
**五十君** お客さんの体調や好みに合わせて柔軟な対応ができる店になれば、「レストランに行く」という事自体の質が上がります。ファミレスとの違いをはっきりさせたいですね。細やかなサービスを当たり前にやりたいです。  
**荻野** 食を広い視野で捕らえねばと感じています。日本の食品廃棄率は高く、一方で世界中の子どもが飢えている。今まで身に付けた料理の知識を生かして、何かできないかと。後は、うちのバテ・ド・カンパニーがコンピニに並ぶ日が来ればいいなあ(笑)。そんな時代が来れば、フランス料理の将来も明るい。美食のピラミッドの頂点も、土台があつてのことでしょう?  
**来るかも知れないですよ。クレーム・ブリュレやティラミス成功例もありますし。本日はありがとうございます。皆様のますますのご活躍をお祈りしております。**

# 出てこい!

「若手オーナーシェフが語る、飲食業界の今日と明日」

## 次代のホープ

フランス料理店で、こつてりクラシック系が得意です。シャルキュトリのテイクアウトが好評で、飲食店向けの卸しもできる工場を準備中です。  
**五十君** 神奈川県相模大野のイタリア料理店です。パールとレストランとで30席、イタリアと真ん中って感じの料理を提供。契約農家におまかせで作ってもらってる野菜が届いてから料理を考るといふスタイルです。  
**ご自分の修業時代を振り返りながら、これは変えていきたいという点をうかがいます。まず歴史のあるお店の木下さん、いかがですか？**  
**木下** うちの職場の雰囲気はアットホームな感じかと思うのですが、やっぱり仕事は厳しいし、やめていく若者も多いんですよ...  
**片野** それに体力の問題もあつて、女性で続けている人が少ないですね。私の場合は、32歳までには独立と決めていたので、労働時間が長いところでも、充実はしていました。  
**精神的な問題もあるでしょうね。**  
**佐野** 独立の目標と具体的なプランがあれば大丈夫だと思いますよ。  
**荻野** うちのランチをやっています。デザイナーだけで店を回していくというのが経営上のテーマです。数字は全部オープンにして、各自の給料も見れる。仕事の内容や能力ということも納得してもらっています。若者が続かない



**片野純子 [カタノ スミコ]**  
 神奈川県平塚市  
 パティスリー「せばまる」オーナーパティシエ  
 エコール辻東京(製菓)1996年卒業

**五十君 暁 [イギミ アカツキ]**  
 神奈川県相模原市  
 イタリアン「IL FAVORE」オーナーシェフ  
 エコール辻東京(フランス・イタリア)  
 1999年卒業

**佐野 貢一 [サノ コウイチ]**  
 千葉県成田市  
 中国料理「m's style」料理長  
 辻調理師専門学校1991年卒業  
 辻調理技術研究所(中国)1992年卒業



**嘉山博之 [カヤマ ヒロユキ]**  
 東京都稲城市  
 そば日本料理「福寿庵」料理人  
 エコール辻東京(日本)1994年卒業

**木下明美 [キノシタ アケミ]**  
 茨城県水戸市  
 レストラン「西洋堂」料理長  
 エコール辻大阪(フランス・イタリア)1992年卒業

**荻野 伸也 [オギノ シンヤ]**  
 東京都目黒区  
 フレンチレストラン「OGINO」オーナーシェフ  
 エコール辻大阪(フランス・イタリア)1998年卒業  
 辻調グループフランス校1998年卒業

その厨房に愛はあるか!? -夫婦編-

## 仕事後の美酒と食事で コミュニケーション!



ホールの晴美さんは厨房にいるオーナーシェフの敦さんのもとに行き、その日のメニューを確認してお客様へ伝える。

「理へのこだわりは強いです」と敦さん。しっかり食べてほしいとの思いは人一倍強いのだが、最近「ハーフポーションを」との要望も多いそう。そんなお客様の声を吸い上げるのは、ホール担当の代名詞。「新鮮な食材を使って、酸と塩を効かせたインパクトのある料理」が閉店したのを機に「ジャン・ムラン」が閉店したのを機に独立し、オープンさせた店だ。厳選したコースと250種を誇るワインを求めて、遠方からも大勢のお客様が訪れている。

「息子も娘も料理が好きで家族の趣味が『食』なんです」と語る二人は、休日には個々の時間を大切に、仕事後は家族で美酒と食事を楽しむ。付かず離れずのコミュニケーションは、信頼の上に築かれているにちがいない。



自慢の料理

花付きズッキーニのチーズ詰め フレッシュトマトとハーブのオイルソース

身内だからこそその安心感  
信頼がおける一番の味方

JR三宮駅から山手に進み、ハンター坂を上ると右手に現れるのが栗岡敦さん・晴美さん夫妻の店「Restaurant Pérouges」。敦さんが16年勤めた「ジャン・ムラン」が閉店したのを機に独立し、オープンさせた店だ。厳選したコースと250種を誇るワインを求めて、遠方からも大勢のお客様が訪れている。

## その厨房に愛はあるか!?

Part-2

## -夫婦編-



### Restaurant Pérouges ペルーージュ

☎078-242-4188  
住所/兵庫県神戸市中央区中山手通1-27-11  
マツハイム1F 営業時間/11:30~14:00 (LO)、  
17:30~21:00 定休日/水曜 交通/JR三宮駅、  
阪急三宮駅より徒歩10分 <http://perouges.jp/>

### 夫の意見

#### 困ること

料理を作っている時に、プライベート(家)のことを話しかけてくるんです。

#### 嬉しいこと

料理のクリームでも対応してもらえたら。身内だから安心して任せています。

### 妻の意見

#### 困ること

話を聞いてくれる時間が欲しい! 仕事を離れると、自分の世界に入ってしまうので。

#### 嬉しいこと

心配性の私と違って、動じずにどんと構えていてくれるので安心できますね。

### 夫 栗岡 敦さん(写真左) 妻 栗岡 晴美さん(写真右)

1984年に卒業後、フランス校で出会った二人は帰国後に結婚。晴美さんは子育ての傍ら飲食の仕事にも携わりながらソムリエ免許を取得する。敦さんは16年間「ジャン・ムラン」で勤め、閉店を機に「Restaurant Pérouges」をオープンさせて独立。メリハリを付けた重厚なフレンチのコースのみを提供する。



栗岡 敦さん...1984年辻調理師専門学校卒業、1985年辻調グループ校フランス校卒業  
栗岡 晴美さん...1984年辻調理師専門学校卒業、1985年辻調グループ校フランス校卒業



さまざまな業種・業態に対応する  
豊富なラインアップをご用意しています!

### フジマックの業務用厨房機器

お問い合わせ、資料・カタログのご請求は  
弊社ホームページ内専用フォームまたはフリーダイヤルにてお気軽にどうぞ!

### 株式会社フジマック

本社 〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-2209  
大阪営業部 〒564-0063 大阪府吹田市江坂町2-2-6 ☎06-6338-0710  
☎0120-43-7791 <http://www.fujimak.co.jp>

良質な焼き上がり  
より省スペース化を実現!!

ベーカリー&パティスリー機器  
＜コンパクトシリーズ＞  
“自由な組合せと選べるカラー”

＜コンパクトシリーズ＞コンベクションオープントウコンディショナー



## ヨーロッパのホテル・レストランで 選ばれるブランド——ビレロイ&ボッホ

260余年の歴史をもちながら、常にその時代のトレンドを取り入れた商品もいち早く発表してきたドイツのテーブルウェアブランド、ビレロイ&ボッホ。ドイツのハイテクノロジーと、フランスのファッションセンスを駆使してデザインされた、オリジナリティの高いテーブルウェアをトータルでご提案させていただきます。

### ビレロイ&ボッホ テーブルウェア ジャパン株式会社

■東京本社 東京都目黒区自由が丘2-17-11丸元ビル2F Tel:03-5731-7301  
■大阪オフィス 大阪府大阪市中央区天満橋京町2-6天満橋八千代ビル別館3F#C.D Tel:06-6945-7309  
※写真は2009年の新作「Slides(スライド)」シリーズです。

[www.villeroy-boch.co.jp](http://www.villeroy-boch.co.jp)



料理に携わるすべての方々に贈る、究極のレシピ集がついに発売!

2009年10月上旬発売

## ジョエル・ロブションのすべて

700以上のレシピ、90点にも及ぶ食材知識、  
134項目の下処理など巨匠のノウハウのすべてがこの一冊に!

#### ●本文全14章

フォンとソース (39レシピ)  
スープ、ブイヨンとポタージュ (56レシピ)  
オードヴル (40レシピ)、サラダと前菜 (51レシピ)  
卵 (26レシピ)、魚と魚介類 (100レシピ)  
内臓肉とファルス (11レシピ)、肉類 (83レシピ)  
家禽類とウサギ (48レシピ)、ジビエ (19レシピ)  
野菜 (109レシピ)、パスタ、米、グラタン (24レシピ)  
一品料理と地方料理 (23レシピ)  
デザート (96レシピ)、日本語版のみ写真 (30点掲載)

#### ●別冊内容

解説、調理の技術、食材のシーズン表、調理用具 (イラスト付)  
用語解説 (イラスト付)、索引 (日仏バイリンガル表記(予定))

### ジョエル・ロブション 著

定価:6,720円(税込)

日本語版監修/シャトーレストラン ジョエル・ロブション  
訳/勅使河原加奈子 (渡邊雄一郎)  
体裁/B5判変型(183×232)・上製本ケース入  
本文800ページ(別冊資料並製64ページ付)

※最寄りの書店でお買い求めください。

箱入り  
本文・別冊の  
2部構成

TOUT ROBUCHON  
ジョエル・ロブションのすべて



ランダムハウス講談社  
TEL 03-5225-1612

Tsujicho special lecture for compitum

コンピトゥム会員のための  
辻調特別講座

# ドライエージングビーフの 真価に迫る!

特別講師  
山本謙治氏

「日本の食肉業界全体に波紋を広げたい」と山本謙治氏は熱望する。



牛肉を熟成させる方法として、日本では昔から冷蔵熟成させるウエットエージングが一般的だが、ビーフの本場アメリカにはまったく異なる方法が存在した。それが「ドライエージング」だ。これを初めて日本へ導入したのは、富士山麓の朝霧高原で食肉業を営む「さの萬」の社長と共にドライエージングビーフの普及に努める農産物の流通のプロ、山本謙治氏に最前線の話をついた。

牛肉の最先端熟成技術がいよいよ日本に本格上陸!

舞台は日本外交の最前線

# 公邸料理人募集

海外の日本大使・総領事公邸勤務の調理師募集

問い合わせ先 (社)国際交流サービス協会 人材事業部 公邸料理人担当  
〒100-0013 東京都千代田区霞ヶ関2-2-1 (外務省庁舎内)  
TEL: 03-3580-1870 FAX: 03-3580-1829  
<http://www.ihcsa.or.jp>

シェフの創造力を引き出す信頼と実績がある。

**robot coupe** ロボ・クーパ

- さまざまな下準備を瞬時に
- 均一でムラなく仕上げる強力な攪拌力
- 調理工程の効率化と短縮

切る 混ぜる 砕く ペースト

**CARTA FATA** カルタ・ファタ

- 透明性を活かした演出
- 包み込んだ香りと旨みが凝縮
- 提供レスポンスの向上

蒸す コック・ポット フライパン 電子レンジ 直火不可

**PACO** パコジェット

- なめらかな食感
- 必要分だけ処理でき、無駄なく調理
- 食材の鮮度を保ち、色・風味のある仕上がり

ムース ソース スープ デザート

株式会社エフ・エム・アイ <http://www.fmi.co.jp/>

東京: 〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470  
大阪: 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

支店: 札幌/仙台/名古屋/広島/福岡  
サテライト: 盛岡/金沢/四国/鹿児島

Rich & Elegant  
**aria noir**  
アリア ノール  
濃厚でとろけるような甘みと芳醇なショコラの香り。余韻のあるアフターテイスト。

Fruity & Fragrant  
**aria rouge**  
アリア ルージュ  
ワインを思わせる華やかな香りと甘酸っぱくフルーティな口あたり。

Strong & Mellow  
**aria espresso**  
アリア エスプレッソ  
芳醇な香りとふくやかな口あたり。木桶を越えるコクのある味わい。

歌声のように、のびやかに。  
一杯のカップが奏でる調べ — アリア

**toho coffee**  
<http://www.to-ho.co.jp>

# 日本型ドライエージングは、流通革命を促す画期的な方法だ。

Instructor << Kenji Yamamoto



**特別講師**  
**山本 謙治**  
農産物流通コンサルタント  
ブログ「やまけんの出張食い倒れ日記」で人気の、行動派の農産物流通のスペシャリスト。現在、勉強のため自分の短角牛を飼育中。



**受講生代表**  
**小林 孝至**  
エコール辻大阪 西洋料理教授  
辻調理師専門学校1987年卒業  
辻調グループフランス校1988年卒業  
辻フランス・イタリア料理マスターカレッジでは、肉を使った一皿に情熱をそそぐ熱血漢として学生たちに人気の先生。



## 牛肉の本場、米国生まれの魔法の熟成法

**小林** 今日は、いま話題の「ドライエージングビーフ」について教えていただけると聞いて楽しみにやってきました。  
**山本** エージングとは肉の熟成のこと、牛肉の場合だと20日程度寝かせたものが美味とされています。熟成方法には2通りあって、日本ではウェットエージングが一般的。これは肉を真空パックして冷蔵熟成させる方法で、乾燥させません。これに対してドライエージングは、ステーキの本場・米国で普及している方法で、部分肉をそのまま温度管理された熟成庫の中で吊るして、扇風

上昇で価格が高騰すると言われています。ですから、いまから何らかの手を打つ必要があります。今でも黒毛和牛は1頭80万円から、高いもので200万円しますからね。  
**小林** ドライエージングだと歩留まりが3〜4割減って、しかも時間とコストが大幅にかかることを考慮しても、やっぱり山本さんには未来を感じる方法なんですね。  
**ドライエージングは食肉業界の福音**  
**山本** デメリットを上回る希望がドライエージングにはありますから。今まではなら食肉としては見向きもされな

機で風を当てながら約40日程放置したままの状態に熟成させます。  
**小林** そんなことをしたら、肉質が激しく劣化しますよね。  
**山本** その通り。肉塊の外側は乾燥し、カビが生えてガビガビになり、色も変色。これを食べて大丈夫？と疑うくらい別物に変身します。ところが、そのガビガビを切り落とすと、内部は信じられないくらい深紅の、本当においしいような肉色をしているんですよ。これは水分が抜けて旨味が凝縮されているからなんです。

**小林** まるで魔法ですね。このやり方はどんな牛種にも合うんですか。  
**山本** 日本ではまだ研究段階で、実施例が少ないので何とも言えませんが、脂身の多い肉には適さないようです。特に霜降りの入り過ぎた黒毛和牛には合いません。おいしいのは赤身中心の肉。例えば短角和牛はただでさえ赤身がおいしいのに、より深みが増します。味気ないといわれるホルスタインの肉も驚くほどおいしくなります。  
**小林** 一般的に、ホルスタインは骨が太くて歩留まりが悪く、肉質もCランクで食肉には不向きとされていますよね。  
**山本** だからいいんです。一頭4、5万円の安さで売っていますから、ドライエージングでどんなに無駄がでも採算がとれます。それに黒毛和牛の霜降り肉はニーズが高い上に、穀物価格の

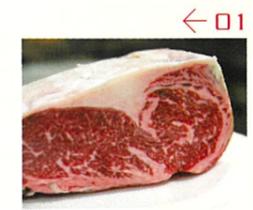


ドライエージングビーフの食べ方はステーキか、焼肉がおすすめ。焼き上がりの香りは高く噛みしめるとジューツと肉汁が溢れ出る。すき焼きのような煮物系の調理には脂身が少ないので向かないようだ。

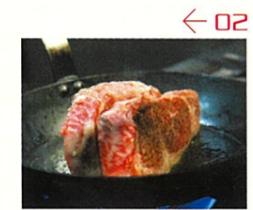
温度、湿度がコントロールされた、10種類以上の微生物が生きる熟成庫で、牛肉の熟成をチェックするさの萬の佐野社長。詳しい情報については、さの萬のHP [www.sanoman.net](http://www.sanoman.net) まで。

かった牛種のステーキがおいしく頂けますし、ホルスタインのように牧場で伸び伸びと草を食べて育った健全な牛の肉を口にすれば、こちらも元気になるような気がします。つまり健康な牛の肉を食す最適な食べ方が、ドライエージングなんです。しかも、さの萬さんが実践されている日本型のドライエージングは、本場・米国とは違い、麹菌をはじめ、10種類以上の微生物のいる中で熟成させます。言い換えれば、醤油や味噌を発酵させる「室」で肉を熟成させているようなもの。これは画期的なことですよ。ドライエージングが新たな食文化として、日本にしっかりと根付くことを大いに期待します。

## ドライエージングビーフ低温調理講座



この肉塊は「さの萬」で40日間微生物の方で熟成されたホルスタイン。外側を覆っていたカビは切り取られて、サシの少ない肉質が美しい。



ステーキ厚は3〜4cmが理想。肉汁を封印するために、まず強火で全ての表面に焦げ目がつくまでしっかりと焼く。



180℃のオープンで3分半焼き、ベンチタイムが5分半。それを4、5回繰り返す。低温調理で水分を逃さないのが大きなポイント。



焼き上がった肉にナイフをいれると肉汁が溢れ出す。ドライエージングされた赤身は、肉本来のジューシーな旨味が魅力。

**shop data**  
**フレンチレストラン ドゥアッシュ**  
大阪府大阪市中央区東心斎橋1丁目7-18  
TEL/06-6258-6333  
営業/11:30~22:00 (LO)  
定休日/月曜

**profile 2**  
**フレンチレストラン ドゥアッシュ 料理長 中田貴紀**  
辻製菓専門学校1993年卒業  
昨年の日経レストランメニューグランプリでグランプリを獲得。アイデア豊富なシェフが初めての食材に果敢にチャレンジした。

**profile 1**  
**フレンチレストラン ドゥアッシュ 支配人 坂口研二**  
辻調理師専門学校1976年卒業  
フラワーアレンジメントコンテストでは数々の賞を受賞。6月からドライエージングビーフをステーキとしてメニューに加える。

辻調グループ校卒業生の、おいしいと評判のお店を一挙公開!

# 全国うまいもの縦断

[世界篇 / 国内篇]

辻調創立50周年記念を祝す今号は、いつもの国内の卒業生のお店紹介に加えて、遠く海を渡って海外で活躍する卒業生のお店も掲載します。世界に通じるインターナショナルな料理人の世界をご披露していただきました。



2010年1月、調理・製菓の実務経験2年以上の方を対象にした留学・研修コースが新設。プログラムは、8週間のフランス校内での「アトリエ形式」を用いた集中授業と、16週間のレストランやパティスリでの実地研修で構成されます。(出願は2009年10月16日まで)

◆ フランス料理  
◆ 製菓

実習・講習、専門講義、フランス語、校外授業、現地店での正規研修

フランス現地で学ぶ、留学・研修コース。ここには、プロとして新たに学ぶフランスがある。



資料請求・問合せ 辻調グループフランス校事務局

授業内容や研修について、詳しく説明します。  
06-7711-7037 <http://tsuji.fr/bosyu/>

## 卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度

辻調グループ校には、卒業生のお子様や兄弟姉妹の皆様を対象とした「学費減免制度」があります。この制度を利用して多くの方が辻調グループ校に入学され、プロを目指して料理・製菓を学んでおられます。詳しくは、総合入学案内係までお問い合わせください。

要 領	入学対象校 「辻調理師専門学校」・「辻製菓専門学校」・「エコール 辻 大阪」・「エコール 辻 東京」
申請資格	入学予定者が(1)または(2)の条件のいずれかに該当する者 (1) 辻調グループ校の在校生および卒業生の子女・兄弟姉妹である者 (2) 辻調グループ校に同時に入学する者(2親等まで、1名のみ)
減 免 額	15万円
申請期間	入学願書受付期間中
定 員	定員は設けない(申請資格を満たす申請者全員)

辻調グループ校 総合入学案内係 大阪校 0120-24-2418 (FAX 共通) 東京校 0120-71-1305 (FAX 共通)  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11 〒186-0003 東京都国立市富士見台 2-13-3

▶ 辻調のHP がリニューアル! <http://www.tsujicho.com> 辻調グループ校の最新情報をはじめ、食業界の情報を随時発信しています。

フランス 製菓

### Boulangier Pâtissier Chocolatier FS ALLARD

地元民に愛されるパンとケーキの小さなお店



2001年、フランス人の夫が日本の生活に合わなかったこともあり、夫の母国フランスへやってきました。もとは製菓を専攻していたのですが、渡仏して一時期、レストランにて石釜でパンを焼いていたこともあります。その甲斐あってか、現在はフランスのサヴォア地方でパンとケーキが主体のお店をしています。今は小さなお店ですがゆくゆくは規模を広げていくつもりです。

住所:Maltaverne 73390 CHATEAUNEUF  
TEL:0479288429  
<http://fsallard.exblog.jp/>

#### 永岡 詩織

辻調グループフランス校 1998年卒業  
辻調グループフランス校 1999年卒業



ここフランスへ来た当初、お客さんが普通にお店のパンを素手をつかむことにびっくりしました。日本では考えられませんよね(笑)。



フランス 西洋料理

### Restaurant NAMIKI

辻静雄先生との出会いが人生における分岐点



住所:46 rue Croix des Petits Champs 75001 Paris  
TEL:0142602554

フランス料理を極めるならやはり現地での思いから、40年ほど前に渡仏し日々修行に励みました。マキシム東京で会食した、辻静雄先生ご夫妻とのフランス料理がきっかけでした。オーナーとなった今でも、常にエスコフィエの基本を念頭においています。私の夢は静雄先生の名を冠したレストランをバりに開店し、ミシェランの三ツ星を獲得することです。

#### 並木 勝人

辻調理師専門学校 1968年卒業



以前、糖尿病になり倒れたことがありました。勉強のためフランス各地のレストランで食事を繰り返したことがあったのかもしれない。



ベトナム その他

## Overlandclub co.ltd

### 現地でしか出会えない、魅力の料理や食材



料理留学後に知り合ったベトナム在住の男性(日本人)との結婚がきっかけでこちらに暮らし、ベトナム料理教室をはじめました。現地の生活は最低限の調理器具や食材も手に入りやすく、大きなトラブルもないので気に入っています。料理教室も「家で作りやすい料理」と生徒さんには好評のようで、いつかは他の国にも赴き、その土地の料理を味わってみたいですね。

住所:36Bis Huynh Khuong Ninh P.DAKAO Q.1 TP.HCM  
TEL:0838209734  
<http://www.overlandclub.jp/>

### 富澤 由紀

辻調理師専門学校 1999年卒業



ミークアンという麺料理があるのですが、うどんのような米麺に海老や豚肉、ピーナツ、ミントが入っていてとても美味しいですよ。



中国 日本料理

## 日本料理 立山

### 苦境ばかりの毎日が強い私を育て上げた



本場の中国料理を勉強するため香港行きを決めたのですが、就労ビザの許可が下りないことや、食材の不味さ、言葉の壁など問題は山積みでした。しかし、この地で夢を叶える気持ちは誰よりも強かったと思います。そのおかげで、今は数店のお店のほかに工場などを持つようになりました。今後、日本でチェーン展開もしていきたいので、私としてはまだまだ夢の途中です。

住所:広東省東莞市長安鎮長青北路315号中惠山畔名城233-237号  
TEL:07695325303

### 城寺 賢

辻調理師専門学校 1990年卒業



中国に来た当初に比べて今の食材はびっくりするほど良くなりました。以前はハエがたかったような肉も平気で売られていましたからね。



茨城 西洋料理

## レストラン 西洋堂

木下 明美



1906年、パンと洋菓子の店として創業。アイデアと技術を結集させた料理とホスピタリティ溢れるサービスは、名実共に知られている。

住所:茨城県 水戸市大町3-1-5  
TEL:029-224-4161

新潟 日本料理

## 和食屋らりり

佐藤 伸康



毎月変わるコース料理は、旬の食材の持ち味を最大限に生かし、器やサービスにもこだわりの演出。リーズナブルな価格が嬉しい名店。

住所:新潟県新潟市中央区米山2-7-20ITPケヤキビル 1F  
TEL:025-245-8687

北海道 西洋料理

## Restaurant Akioka

秋岡 亮平



北海道の食材(肉や魚介や野菜)をフレンチやイタリアンの技法で仕上げます。家庭にある身近な道具と食材を使い料理講習会も実施。

住所:北海道 千歳市栄町4-4-1  
TEL:0123-23-0532  
<http://restaurant-akioka.com/>

千葉 日本料理

## 寿司 ふぐ 和食 鮭清

朝倉 康明



落ち着いた雰囲気の中、見事にぎりと創作和食がリーズナブルな値段で味わえる店。旬の食材を楽しむ月替わりの料理もおすすめ。

住所:千葉県 船橋市夏見台3-4-16  
TEL:047-439-1744  
<http://www.funabashi-sushisei.com>

茨城 日本料理

## 日本料理 ふじしめ

佐藤 淳一



豊富なメニューと四季の会席で人気を集めています。旬の食材をイキのいい料理に仕上げため食材にこだわります。

住所:茨城県 日立市千石町3丁目16-5  
TEL:0294-35-1676  
<http://www.net1.jway.ne.jp/kuro.16n03e9.15/mise.html>

宮城 製菓

## 菓子工房 カナール

高橋 香織



味は濃厚なのに、甘さは控えめ。定番の「アップルパイ」「シュークリーム」などがあります。気取らない馴染みやすいお店です。

住所:宮城県 岩沼市たけま2丁目16-11  
TEL:0223-23-6506

アメリカ 西洋料理

## TERRA / AME

### 渡米を決めた、カリフォルニア・キュイジーヌ



カリフォルニア料理の創始者 Wolfgang Puck氏との出会いがアメリカ進出へのきっかけでした。フランス料理を専攻していたこともあり、フレンチとイタリアンが料理の中に垣間見られるカリフォルニア・キュイジーヌの魅力に惹かれたのです。25年経った今でも、その頃感じたエスプリを現在の料理にも活かし、「お客様を楽しませる」を基本とした経営を心がけています。

住所:TERRA 1345 Railroad Ave. Saint Helena CA 94574  
「TERRA」<http://www.terrarestaurant.com/>  
「AME」<http://www.amerestaurant.com/>

### 曾根 廣喜

辻調理師専門学校 1978年卒業



アメリカに来た当初、グラムからオンス又はパウンドに、メータからインチ又はフィートなど、計量単位の違いにはかなり戸惑いましたね。



オーストラリア 日本料理

## HANABISHI

### 改めて気付かされた日本の食材レベルの高さ



私が住むのは世界で最も住みやすい街と称されたメルボルン。お店はビジネスマンの多いオフィス街にあり、常に上質な味わいを出せるように心がけています。そのため特に苦労するのは食材の仕入れ。通常の仕入れ方では種類が少ないため、独自のルートを見つけ良質な食材確保に時間を割いています。今後は思い通りの料理が出来る小さなお店を出したいですね。

住所:187 King Street Melbourne Vic 3000  
TEL:0396701167  
<http://www.hanabishi.com.au>

### 曾我 明生

辻調理師専門学校 1979年卒業



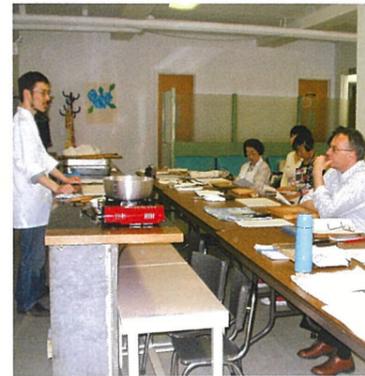
現地の人はいろんなことに対して、とてものんびりしているなど感じました。レストランの工事なんて全然進まないんですから。(笑)



カナダ 日本料理

## Montreal Sushi Catering

### 本来ある日本の食文化を正しい形で伝えたい



私のお店では北米スタイルの寿司を出しているのですが、合わせ酢やドレッシングに、こちらケベック州が産地のメープルシロップを使用しています。意外というんな料理に合うんですよ。ただ、日本の食文化が間違っって伝わっていることが残念。寿司や天ぷらが常食だと認識され、ご飯に醤油をぶっかけることも。今後は日本の食文化などを正しい形で伝えていくことが課題です。

住所:5025 Westmore Ave. Montreal, QC H4V1Z4  
TEL:5144855255

### 吉田 和弘

辻調理師専門学校 1991年卒業  
辻調理技術研究所 1992年卒業



カナダは英語とフランス語が公用語。ただ、私のいるケベックは特殊で全てがフランス語表記。私は強引に英語を使いますが…(笑)



ドイツ 日本料理

## TOSHI Restaurant & Bar

### 仏と和の融合で、自分ならではのものを



世界中の美味しいものが集まる場所ミュンヘンに私のお店はあります。地元の人以外にもビジネスマンや音楽家、スポーツ選手など多くの著名人が来店されるのですが、以前に学んだフランス料理の斬新な盛り付けや食材とソースの絶妙なバランスを日本料理に活かし、楽しんでいただいています。いつか地元大阪に戻り、立ち飲みワインバーをすることが私の夢ですね。

住所:Wurzer Strasse 18 80539 MUNCHEN  
TEL:08925546942  
<http://www.toshi.de.com>

### 小島 利雄

辻調理師専門学校 1987年卒業  
辻調グループフランス校 1987年卒業



共同運営していたクロアチア人に夜逃げという形で多額の借金を踏み倒されました。その後、家主に信用を得ることが大変でした。



**福井 西洋料理**

### トラットリア・チャオ

今川 誠蔵



地元の名物料理「鯛めし」をヒントにアレンジした「チャオ特製鯛めし」はおすすめ。地元の食材をふんだんに使って地産地消を目指す。

住所:福井県 福井市中央1-22-8  
TEL:0776-23-0617

**石川 西洋料理**

### リストランテ キタ

喜多 敦夫



地域に密着した、肩の凝らない普段使いのできるお店。ワインと相性がいい「アンチパスタ」は日替わりで用意しています。

住所:石川県 金沢市今町チ40-4  
TEL:076-257-7946

**神奈川 西洋料理**

### ビストロパリ17区

石井 千洋



パリのビストロを思わせるインテリア。料理は飾り気の少ない実質で勝負。ビストロ料理を堪能できるお店です。シェフの手柄にも惹かれます。

住所:神奈川県 横浜市中区相生町4-65-3  
馬車道メディカルスクエア1F  
TEL:045-664-1417

**福井 製菓**

### POPO Fujiwara

藤原 高明



内閣総理大臣賞受賞のロールケーキは予約殺到の人気商品。滑らかさの中に弾力性としっとり感を追及した生地はぜひ食べる価値があります。

住所:福井県 大飯郡高浜町宮崎69-12-8  
TEL:0770-72-3092

**愛知 西洋料理**

### Café and Dining 桜moon

鍋田 道宏



玄関は、リヨンの路地をイメージした石畳から始まり、店内には特注の薪ストーブ。大きな窓からは自家菜園のハーブや季節のフルーツが見えます。

住所:愛知県 岡崎市稲穂町3丁目163-1  
TEL:0564-77-0156

**山梨 西洋料理**

### Restaurant Herisson

中村 裕



山梨の有名ワイナリー「機山」や「ルミエール」とのお付き合いもあり、ワイン会なども催しています。地元密着のフランス料理店です。

住所:山梨県 甲州市塩山西谷門田389-1  
TEL:0553-33-8855  
http://www4.ocn.ne.jp/~herisson/

**三重 製菓**

### お菓子茶屋1010番地

小泉 直也



天然の素材や発酵バターを使い季節感を大切にする小泉シェフ。父の代からのお店の蔵をサロン・ド・テに改装。使っている食器にも注目。

住所:三重県 松阪市新町1010  
TEL:0598-21-7123  
http://www.1010banchi.co.jp

**愛知 製パン**

### Meisterかきぬまs Backstube

柿沼 理



ドイツで「製菓マイスター」「製パンマイスター」の2種の国家資格を取得。日本の小麦粉を使ってつくるパンはさすがの味。

住所:愛知県 名古屋市中千種区星ヶ丘山手113  
TEL:052-781-3353  
http://meisters-backstube.com/

**岐阜 製パン**

### BAKERY CANNON

平岩 大朋



“自分の部屋”を意識して設計したスタイリッシュなインテリア。ハード系を中心としたトラディショナルなパンを常時30種類用意しています。

住所:岐阜県 岐阜市 入舟町2-10  
TEL:058-240-0317

**三重 日本料理**

### もりなが

森永 秋広



お酒を楽しみたい方には美味しいあてを、料理をしっかり味わいたい方にはコースを用意しています。四日市では珍しい「関西風のおでん」もあります。

住所:三重県 四日市市鶴の森1-2-15 メゾンヴァンペール2F  
TEL:059-350-2220

**福井 日本料理**

### 旬味 泰平

杉田 泰英



お昼は「焼き物」や「煮物」の定食が中心。夜は家族連れから接待利用まで幅広く利用されています。豊富なお品書きが人気です。

住所:福井県 福井市中央3-14-11  
TEL:0776-25-4686

**石川 西洋料理**

### ビストロ スプーン

山口 進



フランス料理を地元で一筋に35年。フランス食品振興会のコンクールではファイナリストに残った実力派。和食が有名な地元で同じ食材でフランス料理を。

住所:石川県 金沢市荒屋1-93  
TEL:076-257-6781  
http://www.s-poon.com

**東京 製菓**

### Ma Prière

猿舘 英明



ガラス張り、白を基調にしたインテリアの店内は光が差し込み、居心地の良い空間。カカオ産地別蒸し焼きショコラ(マプリショコラ)は大人気。

住所:東京都 武蔵野市西久保2-1-11  
TEL:0422-55-0505  
http://www.ma-priere.com/

**埼玉 西洋料理**

### リストランテ カテリーナ カステッロ

栗原みつ子



イタリアの古城をイメージして造られた一軒家のレストラン。本場イタリアの味そのままに独創的で洗練された料理に出会える。

住所:埼玉県 さいたま市大宮区 北袋町1-78  
TEL:048-641-8439  
http://www.caterina.jp/

**千葉 製菓**

### ル・パティシエ ヨコヤマ

横山 知之



テレビ東京「テレビチャンピオンケーキ職人選手権」では、初の三連覇を達成。2001年志野市谷津にオープン。2006年に大久保店オープン。

住所:千葉県 習志野市 大久保1-1-34  
TEL:047-403-8886  
http://p-yokoyama.jp/index.html

**東京 製パン**

### メゾン・モンマルトル

笹田 茂徳



お菓子を担当する兄の幸作氏、パンを担当する茂徳氏が腕を奮う。二人が理想のカフェを実現。そこで楽しめるお菓子とパンがある。

住所:東京都 板橋区常盤台4-20-1  
TEL:03-3559-5771  
http://www.m-montmartre.net/

**東京 西洋料理**

### Édition Koji Shimomura

下村 浩司



フランスの三ツ星を中心に研鑽を重ね、帰国後も数々の舞台で活躍。07年にオープン、開店から約1年という速さでミシュラン二ツ星を獲得。

住所:東京都 港区六本木3-1-1六本木ティークューブ1F  
TEL:03-5549-4562  
http://www.koji-shimomura.jp/

**群馬 日本料理**

### 磯切りそば まつもとや

西須 一雅



名物は「そば」と上州の郷土食「切り込みうどん」。フランス校出身の3代目が作る独創的な一品料理が蕎麦屋にしては面白く評判です。

住所:群馬県 桐生市境野町1-1125-4  
TEL:0277-44-5418  
http://www.kiryu.co.jp/umakanbe/matsumotoya.htm

**神奈川 西洋料理**

### IL FAVORE

五十君 暁



契約農家からの野菜や下田直送の魚介など、素材の本来の旨さをシェフが引き立てます。手打ちパスタはその道具まで手作りします。

住所:神奈川県 相模原市 相模大野8-3-3  
センチュリーKIビルB1F  
TEL:042-744-2204

**東京 西洋料理**

### OGINO

荻野 伸也



経営理念をしっかりと持ったオーナーシェフ。基本的に夜しか営業をしない。ダイナミックなボリュームの中に繊細さが漂う料理を提供。

住所:東京都 世田谷区池尻2-20-9-1F (9月27日移転)  
TEL:03-5481-1333 http://www.french-ogino.com  
※掲載の写真は旧店舗の店内

**埼玉 西洋料理**

### カフェレストラン ラーカンシェル

植木 則弘



リヨンの有名ホテルで研修したシェフは毎日食べても飽きないような料理を心がけている。手間隙掛けて仕上げたビーフ・シチューは自慢の一品。

住所:埼玉県 深谷市上柴町東7-20-4  
TEL:048-573-5256

**神奈川 製菓**

### パティスリー せばまる

片野 純子



自分のお店を持つことが目的。なので勤務時間が長いこの仕事でも苦にはならなかった。可愛くまとめた店内にオススメのお菓子が並ぶ。

住所:神奈川県 平塚市 松風町10-12福屋ビル1F  
TEL:0463-23-0374  
http://www.ces-pas-mal.com/

**東京 日本料理**

### 新橋「ほそ川」

細川 敦史



元々栄養関係を専攻、でも自分で作ることを考えて学校に行くのが一番近道と判断。卒業後は神楽坂「弥生」で修行。材料にこだわり栄養も考える。

住所:東京都 港区新橋2-12-2HK新橋ビル5F  
TEL:03-3581-8886  
http://hosokawa-hk5.sakura.ne.jp/

**埼玉 日本料理**

### 彩々楽

栗原 正生



国内の有名料理店や海外の日本大使館、サイパンでのレストラン立ち上げなどを経験したシェフは「モダンと和の融合」がコンセプトです。

住所:埼玉県 蓮田市本町7-1  
TEL:048-768-0123  
http://www.sasala.info

**兵庫 西洋料理**

ラ フォーリア  
**LA FOGLIA**  
浅井 信之



雑誌やメディアの取材が絶えないお店。旬の野菜をたっぷりと使った料理は食べてみると見かけより軽く、からだに優しいイタリアンです。

住所:兵庫県 芦屋市公光町9-3izaビル3F  
TEL:0797-23-8887

**大阪 製菓**

和菓子工房 あん庵 喜志  
松田 明



和菓子界の革命児のような存在。和菓子の中に洋菓子のエスプリやテクニックの入った商品も楽しめる。詰め合わせではなく1個単位で購入できる。

住所:大阪府 富田林市喜志町3-10-5  
TEL:0721-25-1102  
http://w-anan.jp

**大阪 製パン**

ミル ヴィラージュ  
**Mille Village**  
渡辺 明生



総ガラス張りの明るい店内は清潔さと温かさを感じます。旬のなにわ野菜を使ったパンやジャム、ドリンクなど。サイドメニューも人気です。

住所:大阪府 吹田市 千里万博公園14-13BARONG1F  
TEL:06-6877-7070  
http://www.mille-village.com

**岡山 中国料理**

サイヤ  
**菜弥**  
渡邊 孝



有名中華やホテルで仕事をしたシェフがカウンター8席と個室のお店を開店。お客様の顔を見ながら調理、洗物、後片付けまで全部一人で行ないます。

住所:岡山県 岡山市北区田町1-2-3  
TEL:086-224-5318

**兵庫 西洋料理**

イヴェンティチェリ  
**I VENTICELLI**  
浅井 卓司



料理は、繊細な材料の組み合わせと調理法の組み合わせが特徴。イタリア食材だけに特化しない食材探しが、お皿狭しと反映されています。

住所:兵庫県 西宮市樋の池町24-16アドール音楽園1F  
TEL:0798-74-0244

**大阪 その他**

ムワンタイ  
長村 光彦



ホテルや有名フレンチで料理人をしてきた長村さんがサービスを担当。タイ人の奥様が料理を担当。辛さは好みで調節していただけます。

住所:大阪府 大阪市北区兎我野町9-23聚楽ビル101  
TEL:06-4709-0141

**岡山 西洋料理**

ラルゴ  
**Largo**  
中戸 洋・真由美



瀬戸内の食材をふんだんに使った料理とワインを飲みながら、店名のLargo(ゆったりを意味するイタリア語)を味わってください。

住所:岡山県 都窪郡早島町前湯154-7  
TEL:086-483-0393

**兵庫 日本料理**

食楽 板垣  
村上 大介



同じ席でも一人一人器が違う。ご主人のこだわりです。お料理も丁寧に基本を外さない王道派。看板は原田伸郎さんに書いてもらいました。

住所:兵庫県 芦屋市茶屋之町4-11 2F  
TEL:079-722-6825

**大阪 製菓**

ル・グランシャリオ  
伏木 和毅



フランスの経験を生かし、関西のエスプリを取り混ぜたアイデアの生菓子、焼き菓子、デニッシュなど、楽しい、美味しいお菓子が広い店内に。

住所:大阪府 堺市堺区向陵中町1丁目1-8  
TEL:072-252-8488  
http://www.le-grand-chariot.co.jp

**香川 西洋料理**

ラ・プロヴァンス  
織田 俊郎



簡素な住宅街に佇む隠れ家的なフレンチレストランは、窓から日本庭園も楽しめる。生菓子や焼き菓子が購入できる可愛いショップも併設。

住所:香川県 高松市多賀町3-16-14  
TEL:087-862-0288  
http://www.a-la-provence.com

**兵庫 中国料理**

China Bistro 常村  
常村 美文



「気軽に食事のできる店」がコンセプト。作りおきを一切せず、オーダーがあつてから1品ずつ用意する。だから料理の味付けがかわらない。

住所:兵庫県 神戸市灘区桜口町5-3-3101  
TEL:078-822-6162

**大阪 西洋料理**

Restaurant Hajime  
米田 肇



大阪に久々のハイラグジュアリーなお店が誕生。調理、サービス、器、材料、ワイン、パンまで全てがトータルコーディネートされています。

住所:大阪府 大阪市西区江戶堀1-9-11 1F  
TEL:06-6447-6688  
http://www.hajime-artistes.com/

**大阪 西洋料理**

トゥールモンド  
**Tout-Le-Monde**  
高山 龍浩



2008年1月にリニューアル。コースがなくなりア・ラ・カルトを充実したお昼、夜はシェフ厳選のコースが1つだけ。昼も夜も魅力一杯のお店。

住所:大阪府 大阪市西区土佐堀1-4-2西田ビル1F  
TEL:06-6444-8819

**京都 製菓**

パティスリー タカヤス  
高安 稔・裕美



夫婦揃って元製菓の職員でした。ご主人は料理人であったこともあります。食べる側の立場で時間を惜しまず、自分が納得いく商品を提供。

住所:京都府 京都市山科区柳辻中在家町8番1  
ジブラルタ生命ビル1F  
TEL:075-583-6678 http://www.1.ocn.ne.jp/takayasu/

**三重 西洋料理**

レストラン リュウ  
**restaurant Ryu**  
小倉 龍介



「フランス食品振興会」、「日経メニューグランプリ」などの料理コンクールで数々の賞を獲得。地元に戻って農家の方や生産者と連携し、本格フレンチを提供するお店です。

住所:三重県 多気郡明和町金剛坂776-21  
TEL:0596-52-6440  
http://www.restaurant-ryu.com/

**大阪 西洋料理**

とんかつ たわら  
俵 悟



1980年創業の老舗とんかつのお店。1人前が180グラムというボリューム。静岡産のもち豚を使用。ランチにはお惣菜のバイキングもあります。

住所:大阪府 大阪市天王寺区 細工谷1-10-10  
TEL:06-6771-3981

**大阪 西洋料理**

エッセンス エ グー  
**Essence et goût**  
山田 裕



専門誌でも一般誌でも取り上げられているお店。シェフは馬鹿が付く程の料理好き。プライベートな時間にも頭の中は料理のことばかり考えています。

住所:大阪府 高槻市天神町1丁目3-19  
TEL:072-685-0313  
http://www.14.plala.or.jp/eg/

**滋賀 西洋料理**

味処 さざ波  
野村 茂樹



父親の跡を継いで、50年の伝統を守っています。ノスタルジックな雰囲気の店内と心温まる料理の数々が何人にも喜ばれています。

住所:滋賀県 大津市長等2丁目9-34  
TEL:077-522-0339

**大阪 日本料理**

ばんざいー三屋  
三浦 弘嗣



ビルの5階の格子戸を開けると小上がりの純和風のお店。季節の魚や野菜をふんだんに使った料理を足の伸ばせる堀コタツで楽しめます。

住所:大阪府 大阪市中央区東心斎橋1丁目17-27  
TEL:06-6244-7813

**大阪 中国料理**

グランド エフ チャイナ  
**Grand f China**  
藤本 秀之



Jazzが流れる白と黒を基調にしたインテリア。フカヒレが安く食べることができるお店です。「姿煮」や「あんかけフカヒレ炒飯」は一押です。

住所:大阪府 大阪市中央区東心斎橋1丁目19-3  
横山ビル2F  
TEL:06-6282-2772 http://grandfchina.com/

**奈良 西洋料理**

アコルドゥ  
**akordu**  
川島 宙



店名の「akordu」は記憶というスペイン語。料理のどこかに昔食べた味、匂った記憶を食べ手に喚起させます。作者の意図が伝わってくる料理です。

住所:奈良県 奈良市富雄北1-1-1  
TEL:0742-43-0222  
http://www.akordu.com/index.htm

**大阪 日本料理**

北新地 穂の河  
内海 隼人



旬の味覚を贅沢に楽しみ、明るく活気がある店内。カウンターもお座敷もあり用途によって使い分けが可能。5周年を迎え料理内容もますます洗練されてきました。

住所:大阪府 大阪市北区堂島1丁目4番2号 ビールディング北新地4F  
TEL:06-6345-3335  
http://www.honokawa.com

**大阪 西洋料理**

コンヴィヴァリテ  
**Convivialite**  
安尾 秀明



とにかくフランスが大好きシェフ。季節感たっぷりのきれいな料理を味わっていると、時間を忘れてしまいます。余裕を持ってお出かけください。

住所:大阪府 大阪市西区新町1-17-17  
TEL:06-6532-4880  
http://convivialite.seesaa.net/

**京都 西洋料理**

ダイジョウ  
**Restaurant DAIJO**  
吉田 大乗



色々な経験を持つシェフ。その全てがお店に行くとき分かります。産地にこだわり、和食材でもジャンル外でも全て対応できる柔軟なもてなしです。

住所:京都府 京都市中京区新町通四上ル新町錦ビル1F  
TEL:075-211-8850  
http://www.daijo.jp/

## 専門料理

毎月19日発売 定価1470円  
A4変型判 約200頁



日本料理、イタリア料理、フランス料理、中国料理、その他各国料理の技術と情報を満載。カラー写真を豊富に使い、料理人の方々が必要とする技術や食材にまつわる情報を、詳しくわかりやすくお伝えします。新進気鋭の料理人や話題の食のトピックもいち早く紹介。斯界の第一人者による強力連載も多数掲載。

## 月刊食堂

毎月20日発売 定価1470円  
A4変型判 約220頁



激動する外食産業。勢いのある外食のあらゆる業種・業態を徹底取材。強い企業の成長グラフ、売れる飲食店の経営データを豊富な図表で紹介。最新の話題店舗や繁盛店、人気メニューの紹介から、業界トップへのインタビュー、経営コンサルタントの執筆陣による連載、海外事情まで、生きた情報をお届けします。

## ホテル旅館

毎月22日発売 定価2100円  
A4変型判 約200頁



都市ホテルからビジネスホテル、温泉・観光地旅館関係者必読の経営誌。経営戦略、投資から、設備、料理、現場で働く人の実務に関することまで、さまざまな情報を満載し、宿泊産業を強力にバックアップします。最新の海外情報も毎月掲載。The Cornell Hospitality Quarterly 誌と提携しています。

## café-sweets

柴田書店MOOK ●【カフェ・スイーツ】

毎月5日発売 定価1365円  
A4変型判 約180頁



喫茶、製菓、製パンの各業界人、その分野に興味を持つ読者へ向けた雑誌です。コーヒー、パン、ケーキ、デザート、デリといった多岐にわたる特集を柱に、国内外の話題店を紹介。菓子の技術や海外情報等の連載も充実。時代・流行の変化、ニーズを的確に捉え、人気メニューや開業情報等、最新情報をお届けします。

プロのためのわかりやすいイタリア料理 永作達宗著 ● 6825円

基礎からわかるフランス料理 安藤裕康・古俣勝・戸田純弘共著 ● 5040円

プロのためのわかりやすいフランス料理 水野邦昭著 ● 5460円

フランス料理の「なぜ」に答える エルヴェ・ティス著 須山泰秀訳 ● 2520円

フランス料理の「なぜ」を解く エルヴェ・ティス著 須山泰秀・遠田敬子共訳 ● 3045円

よくわかる中国料理 基礎の基礎 吉岡勝美著 ● 5460円

プロのためのわかりやすい日本料理 畑耕一郎著 ● 5670円

日本料理 基礎から学ぶ 器と盛り付け 畑耕一郎著 ● 3360円

プロのためのわかりやすい中国料理 松本秀夫著 ● 6090円

プロのためのわかりやすい和菓子 仲 實著 ● 4410円

点心とデザート 家庭でつくる本格点心 市川友茂著 ● 2100円

シンプル、おいしい 中国おかず 吉岡勝美著 ● 2100円

スチーム中華 吉岡勝美著 ● 1995円

科学でわかる お菓子の「なぜ？」 中山弘典・木村万紀子共著 ● 2730円

よくわかる お菓子づくり基礎の基礎 エコール・キュリネール国立著 ● 3360円

解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き 大阪あべの辻製菓専門学校編 ● 2730円

プロのためのわかりやすいフランス菓子 川北末一著 ● 6825円

プロのためのわかりやすい製パン技術 江崎 修著 ● 4935円

パンづくりテキスト エコール 辻 大阪 編 ● 1890円

パン「こつ」の科学 パン作りの疑問に答える 吉野精一著 ● 1680円

レストランのパン カフェのパン 小さな厨房でつくる食事パンと天然酵母 近藤敦志著 ● 2100円

お求めはお近くの書店へ 柴田書店 〒113-8477 東京都文京区湯島 3-26-9 イヤサカビル 3・4F

問合せ窓口 TEL03-5816-8282 http://www.shibatashoten.co.jp ◆本広告の価格は2009年7月現在の税込の定価です

熊本 西洋料理

### Chez KEN

江藤 賢治



住所:熊本県 熊本市下通り1-5-10 たそがれ東館1F・2F  
TEL:096-326-1233

オープン以来、フランスの基本料理をサービスして15年。今でも辻静雄前校長の本を見て勉強しています。最近ではランチ営業も始めました。

愛媛 製菓

### ミカンカフェ

永尾 彰英



住所:愛媛県 松山市越智町135-8  
TEL:089-969-0876

地元のフレッシュなフルーツを用いた生菓子は、常時25種類前後、焼き菓子は15種類前後、その他ギフトも、イトインのスペースもあります。

広島 製パン

### Cheer B

門田 善和



住所:広島県 福山市水呑町三新田37-3  
TEL:084-956-3168

“安全で美味しい”がモットー。ランチタイム(おかず3品、パン食べ放題)には、焼きたてのパンを求めてお客様が溢れています。

熊本 日本料理

### 和処 おにの家

鬼海 隆俊



住所:熊本県 天草市今釜新町3593  
TEL:0969-24-3286

自家製の漬物・梅干・ラッキョウと、天草の海で獲れた魚介、地元の肉類、豊富な野菜類や果物で毎日材料を見てから献立を考えます。

愛媛 西洋料理

### ル・トワ・ルーージュ

岡田 三朗



住所:愛媛県 松山市北久米町1094-3  
TEL:089-956-5333  
http://www.letourrouge.jp/

19年前に故郷の松山でオープン。食材選びや調理法は東京の一流店で修行を積んだシェフの腕が冴えます。現在は別に製菓店や料理教室もしています。

広島 製菓

### スイートキッチン アナナス

難波 景子



住所:広島県 広島市安佐南区 沼田町阿戸509  
TEL:082-839-2888

郊外の自然豊かな中にある「隠れ家」的なお店。自分が食べてみたいお菓子をどことん探し求めたこだわりシェフが作る可愛いお菓子をどうぞ。

長崎 西洋料理

### Restaurant le 11ème

松田 孝英



住所:長崎県 長崎市樺島町9-15  
TEL:095-827-7511  
http://yaplog.jp/le11eme/

正統派なフランス料理をカジュアルに味わえる、とっておきの隠れ家。フランス料理が堅苦しいものではないことを実感できるお店です。

福岡 中国料理

### 四川料理 巴蜀

荻野 亮平



住所:福岡県 福岡市博多区東月隈4丁目2-11-3  
TEL:092-503-8849  
http://hashoku.myspace1.nazca.co.jp

食材は産直と自家菜園で作ったものを使用。四川の「よだれ鶏」、台湾の「魯肉飯」など現地に行かないと食べることができない料理も揃う。

島根 西洋料理

### ボンヌママン ノブ

上田 幸治



住所:島根県 益田市 高津町特石口485-18  
TEL:0856-23-2060

日本海の海岸沿いにある一軒家のレストラン。その日の朝・昼に自家農園で採れた野菜と新鮮な魚を極上の仕上がりにして提供。

沖縄 西洋料理

### La Maison Claire 1853

小林 光榮



住所:沖縄県那覇市久米2-15-17  
TEL:098-963-6565  
http://www.la-maison-claire.com/

トラディショナルなフランス料理をモダンにアレンジ、琉球の食文化の基本を提案する。長年ホテルで腕を奮ったシェフの技が光ります。2009年オープン。

福岡 西洋料理

### ポモドーロ

中山 英俊・悦子



住所:福岡県 京都郡刈田町富久町2-9-1  
TEL:093-434-2619

夫婦でイタリアへ何度も渡り、独学で学んだイタリア料理の店を30年前に開店。その伝統の味にファンが多い。常連客でいつも店内は埋まっています。

島根 日本料理

### 楽一献 八千代亭(大東店)

長野 真二



住所:島根県 雲南市大東町大東1627  
TEL:0854-43-2239

大阪で18年、鮎屋、割烹、料亭などで修行。本格会席を手軽なお値段で食べてほしいと言うご主人の人柄が出た料理です。

# 辻調グループ校卒業生 新規開店情報

2008年7月～2009年6月までに独立を果たした  
辻調グループ校卒業生のお店一覧

- 2008年9月18日 OPEN**  
『都どり』  
竹中 和彦(辻調理師専門学校1993年卒業)  
愛知県名古屋市千種区茶屋坂通2丁目28番地  
TEL:052-723-0812
- 2008年9月23日 OPEN**  
『西洋料理シイナケンジ』  
椎名 健児(エコール 辻 東京1995年卒業/フランス校1996年卒業)  
東京都新宿区天神町68-3 橋本ビル1階  
TEL:03-5261-5729
- 2008年10月10日 OPEN**  
『パティスリー Un Fond Solaire』  
宮東 弘之(辻製菓専門学校1988年卒業)  
東京都江戸川区西葛西6-28-12  
TEL:03-3804-0765
- 2008年10月14日 OPEN**  
『味季彩 龍堂』  
辻本 雅則(辻調理師専門学校1985年卒業)  
大阪府大阪市中央区東心斎橋1-16-19 日宝周防町会館1階  
TEL:06-6282-0234
- 2008年10月19日 OPEN**  
『パティスリー ソワン』  
那須野 勝(辻製菓専門学校1996年卒業)  
宮城県仙台市泉区寺岡2丁目8-1  
TEL:022-777-5163
- 2008年10月30日 OPEN**  
『ORENO PAN okumura』  
奥村 直樹(エコール 辻 大阪1991年卒業/フランス校1992年卒業)  
京都府京都市左京区一乗寺谷田町5  
TEL:075-702-5888
- 2008年11月2日 OPEN**  
『石窯イタリアン アンジェロ』  
山口 荒土(エコール 辻 東京1996年卒業)  
栃木県那須塩原市下永田1丁目1424-1  
TEL:0287-37-6993
- 2008年11月4日 OPEN**  
『じどりなべ 三浦』  
三浦 弘嗣(辻調理師専門学校1986年卒業)  
大阪府大阪市中央区東心斎橋1丁目17-27 日宝ニューコロンブスビル5階  
TEL:06-6245-2030
- 2008年11月11日 OPEN**  
『パティスリー リエルグ』  
小森 理江(辻製菓専門学校2001年卒業/フランス校2002年卒業)  
大阪府東大阪市玉串町東3丁目1-11  
TEL:072-973-7194
- 2008年11月17日 OPEN**  
『焼肉レストランBAN』  
伴 直樹(辻調理師専門学校1983年卒業)  
神奈川県相模原市相模大野7-7-13  
TEL:042-767-2304
- 2008年11月17日 OPEN**  
『楽一献 八千代亭』  
長野 真二(辻調理師専門学校1979年卒業)  
島根県松江市上乃木9丁目13-9  
TEL:0852-22-7078
- 2008年11月20日 OPEN**  
『ホルモン焼 十徳』  
立野 洋平(エコール 辻 東京2004年卒業)  
北海道小樽市福穂1-4-15 レンガ横丁内  
TEL:080-1899-4503
- 2008年12月1日 OPEN**  
『ほそ川』  
細川 敦史(エコール 辻 東京2001年卒業)  
東京都港区新橋2-12-2 HK新橋ビル5階  
TEL:03-3581-8886

- 2008年7月28日 OPEN**  
『フランス料理 レストラン ペルージュ』  
今泉 智成(辻調理師専門学校1995年卒業)  
愛知県名古屋市西区那古野1-23-9  
TEL:052-583-9222
- 2008年7月29日 OPEN**  
『モントルグイユ』  
村上 智章(辻調理師専門学校1988年卒業)  
北海道札幌市中央区南3条西9丁目1000-6 イオ南3条ビル1階  
TEL:011-232-0620
- 2008年8月5日 OPEN**  
『和の食 いがらし』  
五十嵐 明良(エコール 辻 東京1995年卒業)  
東京都渋谷区恵比寿4-9-15 HAGIWARA BLDG. 5 2F  
TEL:03-3447-9893
- 2008年8月8日 OPEN**  
『Japanese Restrante SHINGO』  
河村 美恵子(旧姓 丸岡)(辻調理師専門学校2002年卒業)  
山口県宇部市中央町3丁目13-7  
TEL:0836-33-7595
- 2008年8月8日 OPEN**  
『gioia (じょいあ)』  
持永 眞敬(辻調理師専門学校1999年卒業/辻調理技術研究所2000年卒業)  
鹿児島県鹿児島市紫原6丁目41-3-1階  
TEL:099-258-1171
- 2008年8月8日 OPEN**  
『パティスリー ラヴィ』  
老平 沙織(旧姓 坂本)(エコール 辻 東京1996年卒業/フランス校1996年卒業)  
山梨県甲斐市岩森1302-1  
TEL:0551-28-7756
- 2008年8月11日 OPEN**  
『鉄板焼 宮崎』  
宮崎 泰範(辻調理師専門学校1976年卒業)  
大分県大分市都町2丁目5-22 ふたばビル1F  
TEL:097-535-8474
- 2008年8月20日 OPEN** 『FREE STYLER』  
加藤 弘樹(辻調理師専門学校1994年卒業/辻調理技術研究所1995年卒業)  
木元 英之(辻調理師専門学校1994年卒業/辻調理技術研究所1995年卒業)  
山新田 誠(エコール 辻 大阪1994年卒業/辻調理技術研究所1995年卒業)  
東京都世田谷区北沢2-7-14 菊池ビルB1 TEL:03-5875-4400
- 2008年8月29日 OPEN**  
『松屋』  
川松 孝嘉(辻調理師専門学校2000年卒業)  
茨城県神栖市大野原3-2-21  
TEL:0299-94-5057
- 2008年9月4日 OPEN**  
『FRONTIER』  
山本 諭(辻製菓専門学校2001年卒業)  
大阪府阪南市自然田491-1  
TEL:072-471-2233
- 2008年9月12日 OPEN**  
『パティスリー ドゥー コリーヌ』  
岡田 健二郎(辻製菓専門学校1994年卒業)  
千葉県千葉市緑区おゆみ野中央3-22-2 シャリオール1F  
TEL:043-293-8760
- 2008年9月15日 OPEN**  
『DEMETER』  
澤田 夢子(エコール 辻 東京1997年卒業/フランス校1997年卒業)  
北海道小樽市東川町西10号北46番地  
TEL:0166-82-2693
- 2008年9月15日 OPEN**  
『料理屋 有我』  
河谷 嘉一(エコール 辻 東京1998年卒業)  
新潟県柏崎市幸町8-26 サザンウインドビル106  
TEL:0257-22-9746

# コンピトゥム活動レポート

## 2009年今後の活動予定

日	日	場	所	内	容	
9/9	エ	コ	ル	辻	東京	Mme.Florence VARAINE女史による ボルドーワインセミナー
9/16	エ	コ	ル	辻	大阪	「神戸ポートピアホテル」 岸本貴彦氏によるフランス料理講習会
9/20	愛	媛				愛媛県支部イベント「瓢亭」 高橋英一氏による料理講習会
9/28	エ	コ	ル	辻	東京	NPOチーズプロフェッショナル協会理事 久保田敬子氏によるチーズ講習会
9/30	京	都				ホテルグランヴィア京都「美食の夕べ」
10/26	エ	コ	ル	辻	東京	ブルーミング中西株式会社による テーブルセッティングセミナー
11月 未定	東	京				「フランス菓子・料理研究家」 大森由紀子氏による講演会
2/17 ～22	フ	ラ	ン	ス	「パリ」	コンピトゥム旅行 「パリのショコラティエ・ネオビストロ巡り」(6日間)

## 2008年9月～2009年8月のイベント実績

日	日	場	所	内	容				
2008年 9/23	エ	コ	ル	辻	東京	「日本料理えさき」 江崎新太郎氏による日本料理のデザート講習会			
9/23	辻	調	理	師	専門	学校	「スッポンの養殖について」スッポン料理講習会		
9/27	辻	調	理	師	専門	学校	「パティシエ・エス・コヤマ」小山進氏による製菓講習会		
10/2 ～7	東	京				「レストラン ページュ」 フードフランス賞味会&講習会			
10/11	エ	コ	ル	辻	東京	「パール・デル・ソーレ」 横山千尋氏によるパスタ講習会			
10/18	辻	調	理	師	専門	学校	茂手木章氏による中国点心講実習会		
10/23	エ	コ	ル	辻	東京	「ヴィロン」松田武司氏による製パン講習会			
10/25	辻	調	理	師	専門	学校	「山福青果(株)吉見慶二氏による講演会」 八百屋の伝言板～美味しい野菜を求めて～		
10/28	愛	媛				愛媛県支部イベント「西原金蔵氏による製菓講習会」			
11/8	辻	調	理	師	専門	学校	「オ・グルニエドール」 西原金蔵氏によるガレット・デ・ロフ講習会		
11/11	エ	コ	ル	辻	東京	「オ・グルニエドール」西原金蔵氏&「マリアージュ・ドゥ・ ファリーヌ」須藤秀男氏によるガレット・デ・ロフ講習会			
11/15	エ	コ	ル	辻	東京	「ピッツェリア・トラットリア ナブレ」 山本尚徳氏によるナポリピッツァ講習会			
11/15	辻	調	理	師	専門	学校	木村万紀子氏による「調理科学に挑む講習会」		
11/20 ～25	東	京				「レストラン ページュ」 フードフランス賞味会&講習会			
12/1	東	京				中国料理「桃の木」食歩歩き研修会			
12/6	辻	調	理	師	専門	学校	仲地文子氏による「食品の毒」についての講演会		
12/6	辻	調	理	師	専門	学校	シンポジウム「日本料理史・食文化史研究の現在」		
2009年 1/17	エ	コ	ル	辻	東京	「パティスリー・ボタジエ」 柿沢安耶氏による野菜スイーツ講習会			
1/22 ～23	東	京				「日仏商事 株式会社」 ジャン＝マルク・ニスクリバンド氏による チョコレート講習会			
1/22 ～27	東	京				「レストラン ページュ」 フードフランス賞味会&講習会			
1/30	辻	調	理	師	専門	学校	おいしいコーヒー講習会		
2/7	エ	コ	ル	辻	大阪	「ホテル・ル・ムーリス」 ヤニック・アレノ氏によるフランス料理特別講習会			
2/7	エ	コ	ル	辻	大阪	「ホテル・ル・ムーリス」 ヤニック・アレノ氏シェフズインタビュー			
2/11 ～16	フ	ラ	ン	ス	「パリ」	コンピトゥム旅行 「パリのマルシェ(市場)とビストロ巡り6日間」			
2/16	東	京				「オステリア・エノテカ・ダ・サスイーノ」 笹森通彰氏によるイタリア料理講習会			
2/17	京	都				グランヴィア京都「フランス未来のグランシェフ賞味会」			
2/18	名	古	屋			オーストリアン・プロフェッショナル・ テイステイング2009名古屋			
2/18 ～19	大	阪				ボンジンエル「ギョ・マルタン美食の世界」料理フェア			
2/20	大	阪				中国料理「春蘭門」食歩歩き研修会			
2/23	大	阪				オーストリアン・プロフェッショナル・ テイステイング2009大阪			
2/25	福	岡				オーストリアン・プロフェッショナル・ テイステイング2009福岡			
2/28	エ	コ	ル	辻	東京	「日清オイログループ株式会社」 鈴木俊久氏によるオーリーブオイル講座			
3/3	沖	縄				オーストリアン・プロフェッショナル・ テイステイング2009沖縄			
5/9	エ	コ	ル	辻	東京	調理師試験・製菓衛生師試験の受験対策講座			
5/23	エ	コ	ル	辻	大阪	調理師試験・製菓衛生師試験の受験対策講座 (インフルエンザの為、中止)			
6/24	辻	調	理	師	専門	学校	「イ・ヴェンティチェリ」 浅井卓司氏によるイタリア料理講習会		
7/5	リ	ー	ガ	ロ	イ	ヤ	ル	ホテル大阪	辻調理師専門学校創立50周年パーティー 「Marché TSUJI」
7/7	辻	調	理	師	専門	学校	橋際正行氏による香辛料についての講習会		
7/20	リ	ー	ガ	ロ	イ	ヤ	ル	ホテル東京	辻調理師専門学校創立50周年パーティー 「Marché TSUJI」
7/23 ～24	エ	コ	ル	辻	大阪	「ラ・ベットラ・ダ・オチアイ」 落合務氏によるイタリア料理講習会			
7/26	滋	賀				研修旅行 「八日市・招福楼本店で日本文化の総合演出に触れる」			
8/18	石	川				石川県支部「サマーイベント」			
8/24	辻	調	理	師	専門	学校	第5回コンピトゥム総会&イベント		
8/29	エ	コ	ル	辻	東京	「和譲和楽 SAKEアカデミー」による日本酒セミナー			

各種講習会の詳細は「コンピトゥムホームページ」もしくは「コンピinfoメール」にてご確認ください。

●パソコンから確認される方  
コンピトゥムホームページ  
<http://compitum.net/>

●ケータイから確認される方  
コンピinfoメール  
<http://compi.tsujicho.com>  
※「コンピinfoメール」の登録に関するお問い合わせは「コンピトゥム事務局」までお願いします。



日本料理

2009年5月11日 OPEN

『旬楽 多らを』  
多羅尾 光時(辻調理師専門学校1994年卒業/辻調理技術研究所1995年卒業)  
大阪府大阪市中央区東心斎橋2-7-5 KAZZビル1F  
TEL:06-6211-2311

西洋料理

2009年6月5日 OPEN

『Restaurant I(レストラン アイ)』  
神保 佳永(エコール 辻 東京1997年卒業)  
東京都渋谷区神宮前1-4-20 パークコート神宮前1F  
TEL:03-5772-2091

その他

2009年6月6日 OPEN

『ROSSO RUBINO(ロッソ ルビーノ)』  
坂田 真一郎(エコール 辻 東京1998年卒業)  
東京都文京区水道2-13-6  
TEL:03-6304-1529

製菓

2009年6月17日 OPEN

『Le Double(ル・ドゥーブル)』  
松田 慎介(辻製菓専門学校1994年卒業)  
大阪府大阪市西区新町2-16-6 PREMIUM新町 1F  
TEL:06-6535-5401

西洋料理

2009年6月21日 OPEN

『Happy ダイニング sai 菜』  
後藤 亮司(辻調理師専門学校1995年卒業/フランス校1996年卒業)  
愛知県安城市三河安城町1-10-3 マックビル1階  
TEL:0566-72-7817

西洋料理

2009年6月23日 OPEN

『Le CHARBON(ル シャルボン)』  
阪井 光男(辻調理師専門学校1979年卒業)  
大阪府大阪市北区西天満5-6-26 コーボイセマチ1F  
TEL:06-6314-6689

西洋料理

2009年3月28日 OPEN

『cucina SuMico』  
平井 澄子(辻調理師専門学校2007年卒業/辻調理技術研究所2008年卒業)  
京都府八幡市西山和気13-3 ひかりビル1階  
TEL:075-983-7033

西洋料理

2009年4月2日 OPEN

『イタリア料理 IL MONDO ひら井(イル モンド ヒライ)』  
平井 利男(辻調理師専門学校1978年卒業)  
大阪府大阪市北区堂島1-1-21 M&Bビルディング2階  
TEL:06-6345-0588

製菓

2009年4月2日 OPEN

『お菓子工房 Home』  
堀切 藍音(辻製菓専門学校2001年卒業)  
東京都昭島市福島1011-13  
TEL:042-507-9256

日本料理

2009年4月10日 OPEN

『和食彩 白野(ハクノ)』  
白野 ゆかり(辻調理師専門学校1996年卒業)  
奈良県生駒市東生駒2-207-388  
TEL:0743-74-4474

製パン

2009年4月12日 OPEN

『Pan Kitchen morishita(パン キッチン モリシタ)』  
森下 直樹(辻調理師専門学校1991年卒業)  
京都府京都市山科区安朱北屋敷町15 青木ビル1F  
TEL:075-591-3444

製菓

2009年4月16日 OPEN

『メゾン・デュ・トレール』  
井口 美雪(エコール 辻 東京1996年卒業/フランス校1997年卒業)  
大阪府岸和田市田治米町543-7  
TEL:072-424-8679

西洋料理

2009年4月23日 OPEN

『Coulis(クーリ)』  
折笠 龍馬(エコール 辻 東京1999年卒業)  
東京都中央区新富2-10-10 2階  
TEL:03-6228-3288

中国料理

2009年2月5日 OPEN

『中国彩菜 和華』  
原田 雅之(辻調理師専門学校1991年卒業/辻調理技術研究所1992年卒業)  
愛知県豊田市本新町9-62 本地住建ビル1F  
TEL:0565-33-2880

日本料理

2009年2月11日 OPEN

『和(なごみ)』  
西野 耕平(エコール 辻 大阪2003年卒業)  
大阪府堺市堺区大町西3丁4-10  
TEL:072-227-7717

その他

2009年2月28日 OPEN

『おぼんざい BAR USAGI』  
桑原 啓(辻調理師専門学校1995年卒業)  
大阪府大阪市西区新町1丁目22-7 2階  
TEL:06-6535-3133

日本料理

2009年3月1日 OPEN

『日本料理 松本』  
松本 利信(旧姓 堀内)(辻調理師専門学校1975年卒業)  
兵庫県川西市栄町25-1 アステ川西3階  
TEL:072-755-2368

日本料理

2009年3月3日 OPEN

『北新地 弧柳』  
松尾 慎太郎(辻調理師専門学校1995年卒業)  
大阪府大阪市北区堂島1-5-1 エスバス北新地23の1階  
TEL:06-6347-5660

製パン

2009年3月6日 OPEN

『Shuu(しゅう)』  
藤岡 修平(通信教育課程2006年修了)  
富山県富山市牛島本町1丁目1-38  
TEL:076-439-8989

中国料理

2009年3月9日 OPEN

『チャイニーズ食堂 セロリ』  
石川 和史(辻調理師専門学校1994年卒業)  
大阪府大阪市福島区福島6丁目17-6-1F  
TEL:06-6457-6626

中国料理

2008年12月4日 OPEN

『中国料理ORIGINAL CHINA 橋』  
友井 秀幸(辻調理師専門学校2003年卒業)  
三重県鈴鹿市中江島町17-10  
TEL:059-368-1660

西洋料理

2008年12月10日 OPEN

『bucheide(ブシェイデ)』  
福田 庸平(辻調理師専門学校1996年卒業)  
福田 久美子(旧姓 小林)(辻調理師専門学校1996年卒業)  
大阪府大阪市天王寺区小橋町12-15 エバーグリーン上本町104 TEL:06-6765-9329

西洋料理

2008年12月12日 OPEN

『ル ベナトン』  
高谷 慶(辻調理師専門学校1998年卒業/フランス校1999年卒業)  
兵庫県西宮市寿町4-12  
TEL:0798-37-2655

中国料理

2008年12月16日 OPEN

『餃子の匠 きっぽう』  
行光 威夫(辻調理師専門学校1996年卒業)  
兵庫県神戸市灘区岩屋北町6-1  
TEL:078-861-6711

製菓

2008年12月22日 OPEN

『かんろね(甘露音)』  
高木 善孝(エコール 辻 東京1992年卒業)  
東京都板橋区赤塚2丁目7-6 アプリコットガーデン102号  
TEL:03-5998-8639

その他

2008年12月23日 OPEN

『カフェ ヴェーク』  
久保 美幸(エコール 辻 大阪1999年卒業)  
大阪府大阪市西区南堀江2-13-16 勝浦ビル1F  
TEL:06-6532-7010

日本料理

2009年1月10日 OPEN

『旬肴ひとしづく』  
西中 蘭(エコール 辻 東京1992年卒業)  
沖縄県中頭郡北谷町北谷2-6-10  
TEL:098-936-5539

カフェグルマン®には本場のミニデザートを—

ミニ モワロー Mini Moelleux

Mini Macarons ミニ マカロン

スプーンをいれた時の感動を

スプーンを入れると中から流れ出す濃厚なソース…。  
ルノートル、ファッションで磨き上げたオーナーの技術を小さなケーキに閉  
じ込めました。電子レンジで20秒温めるだけで得られる感動をどうぞ。



マカロン職人が作り出す逸品

歴史あるフランスの伝統菓子でありながら、今でも愛され続けるマカロン。  
自社粉砕アーモンドパウダーをふんだんに使用し、職人たちの手により  
丁寧に作り上げられるこだわりの逸品が解凍だけで楽しめます。

※フランスでブームになっている新しいデザートの形です。コーヒーなどと共にミニサイズのデザートを数種類組み合わせ提供します。



世界中から美味しい食材をお届けします。  
トップトレーディング株式会社  
http://www.toptrading.co.jp



大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20(清光ビル)  
TEL:(06)6567-6722 FAX:(06)6567-6615

東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6(井門岩本町ビル)  
TEL:(03)5821-1180 FAX:(03)5821-1197

最高級の品質はフレッシュで—

カナール デ マレ Canard Des Marais

Milk Fed Veal ミルクフェッドヴィール



30年の時を経て復活した幻の鴨

フランス、ヴァンデ県スーランで愛されていたながらもその手間のかかり  
すぎる飼育方法から姿を消したスーラン鴨。繊細で柔らかな食感と  
バランスのとれた野性味をそのままに交配により新たに復活させました。



ミルクだけで育てられた最高級仔牛

その鮮やかな乳白色の肉質、ほのかなミルクの風味、クセのないさっぱ  
りとした味は高級食材として世界で愛されています。徹底した品質管理  
と飼育法で世界最高レベルの品質を誇るエコブランドでお届けします。



世界中から美味しい食材をお届けします。  
トップトレーディング株式会社  
http://www.toptrading.co.jp



大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町2丁目2-20(清光ビル)  
TEL:(06)6567-6722 FAX:(06)6567-6615

東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町3丁目3-6(井門岩本町ビル)  
TEL:(03)5821-1180 FAX:(03)5821-1197



Ryoichi Takahara

Pascal Tingaud

### ミルリトン・オ・カキ ～干し柿入りミルリトン～



折り込みパイ生地の中に干し柿を入れて1時間かけてじっくりと焼いたノルマンディーの伝統菓子。

### フルーツ・アンペリアルとの相性

生地のサクサク感と香ばしさ、アーモンドの濃くのある旨味が、フルーツの辛口をいっそう引き立てる結果に。

### アナナス・キャラメル

～パイナップルクリームとキャラメルムースのケーキ～



ピスタチオナッツのダクワーズ生地に、パイナップルのクリーム、キャラメルムースを重ね、シャンパン・シャンティイで仕上げた菓子。

### ネクター・アンペリアルとの相性

ネクターのマイルドな甘味が、ケーキのスパイスの香りとムースの食感を、クリーミーでリッチなものに変えた。

### デセール・アン・ウェール・デテ

～夏のグラス入りデザート～



シャンパンの泡を柔らかいゼリーの中に閉じ込めたのと、フルーツの多さがポイントの冷たいデザート。

### ロゼ・アンペリアルとの相性

ロゼの奥行きのある味が、フルーツ類の味、香りのまとめ役になった。ロゼの甘味を再発見できる素敵な組み合わせ。

## お菓子の甘味、酸味、温度、食感が、 シャンパンの風味を大きく左右する。

どんな食べ物とも合うオールマイティな酒として評価の高いシャンパン。まだ未開拓の領域であるスイーツとの相性はいかなるものか。それを探るべく、シャンパンのトップブランド、モエ・エ・シャンドンから辻製菓マスターカレッジの高原教授にチャレンジの依頼があった。30年前のフランス校で、シャンパンには甘い物が合うことを知っていた。本格的な試みに、心躍らせながらも試行錯誤の末、試作品が完成。その出来映えを確認すべく、フランスから国立校を訪れたのは、モエ・エ・シャンドンの迎賓館で総料理長を務めるパスカル・タンゴ氏だ。シャンパンが主役で、料理はあくまでも引き立て役という哲学を持つパスカル氏は、スイーツとの組み合わせでもフランスが大切だという。お菓子のもつ甘味、酸味、温度、食感が、シャンパンの風味を大きく左右するからだ。一方、高原教授は、相性を考える上で、シャンパンの4つの味わいに注目したという。それは味の繊細さと熟成感、甘辛、それに酸の強さだ。これらが、お菓子と上手く絡み合うと予想外の驚きを生み出すのだという。結果は、どのスイーツもシャンパンとの冒険に満ちた見事な組み合わせを楽しませてくれた、とパスカル氏は満悦だった。



エコール 辻大阪 辻製菓マスターカレッジ  
洋菓子主任 教授  
高原 亮一氏

シャンパンに、お菓子をムードで合わせてはいけないうと、パスカル氏から教わりました。シャンパンは、コースのスターターとしての飲み物だけでなく、デザートと共に最後を飾るものでもあることをもっと知って欲しいですね。



モエ・エ・シャンドン迎賓館  
シャトー・ド・サラン総料理長  
パスカル・タンゴ氏

日本が大好きです。その理由は、魚料理の種類が多いのと美味しいからです。それに、日本料理とシャンパンはよく合いますね。最近、鰻のおひつまぶしが気に入っていて、ネクターとの相性の良さを楽しんでいます。

# MOËT & CHANDON and TSUJI *Mariage*

シャンパンと洋菓子、煌めく出逢いを求めて。



CHAMPAGNE & SWEETS

食の第一線でお仕事をされている方へ  
 ワインセラー、グラス、アクセサリ等、新規開業・店舗運営の必需品はお任せ下さい。



compitum読者はカタログ無料!  
 カタログ請求・ご相談はこちらから



WEBから <http://www.globalwine.co.jp>  
 お電話で フリーダイヤル(土・日・祝除く) 0120-60-9686  
 平日10:00~17:00



株式会社グローバル  
 大阪・東京・札幌・名古屋・福岡

洗濯不要

センシア

テーブルクロス ティーマット ランチョンマット デイナーマット

汚れても・・・拭けば取れる

ソース ケチャップ マヨネーズ 醤油 ワイン ラー油

株式会社 かし新  
 〒598-0014 大阪府泉佐野市葵町1-8-10 TEL072-463-1010 FAX072-464-1401  
 e,mail:kajishin@rinku.zaq.ne.jp <http://www.rinku.zaq.ne.jp/kajishin>

CASIO

ネットレジで千客万来! 商売繁盛!

お客さまにうれしい! お店にうれしい機能を満載。電子決済時代の新定番。



お店も大満足!

●電子決済サービス●

現金/iD™/磁気クレジットカードに対応。  
 お店の決済業務の効率化が図れます。

●店舗支援サービス●

売上集計管理サービスで、  
 毎日の店舗運営を  
 強力にサポートします。



TK-2500-4S  
 (オープン価格)



お客さまも大満足!

●スピード会計●

iD(おサイフケータイ®)で、  
 サインいらずのスピード会計が可能です。

●マルチ決済対応●

「iD」以外にも、クレジットカードや  
 現金でのお支払いもOK!  
 自由にお支払い方法が選べます。

電子決済端末  
 KT-10  
 (オープン価格)

<http://casio.jp/ecr/>

カシオ計算機株式会社 関西営業部 大阪営業所 〒541-0056 大阪府大阪市中央区久太郎町3-6-8 御堂筋ダイビル6F TEL: 06-6243-6162(担当 石田)  
 (受付時間) 月曜日~金曜日 AM9:00~PM5:30(土・日・祝日・弊社指定休業日等は除く)

その厨房に愛はあるか!? 一兄弟編

寿司と割烹を完全に分業  
 互いを尊重して任せるのカギ!

自慢の料理



日野寿司自慢の、新鮮なネタが盛りだくさんの「上チラシ」



兄・真吾さんが切り盛りするカウンター。2階では大人数での宴会も可能。

築地から直送されるネタは、巨大なものから珍種に至るまで。このネタに定評のある日野寿司の2代目が、和田真吾さんだ。そして、割烹を担当しているのが弟の伸さん。真吾さんがカウンターで寿司を握る傍ら、伸さんは奥の調理場で二品料理を作っている。「うちは本来、生ものだけだったんですけど、弟が調理場に入ってくれたおかげでメニューに幅ができました」と真吾さん。兄弟で店に立つようになってから生まれた二品メニューは、常連客にも喜ばれているという。真吾さんと伸さんは昔から仲が良く、現在もケンカになることがない。「僕が前(カウンター)で弟が後ろ(調理場)と距離があるから、いいのかも」と真吾さん。伸さんも「互いに全く違うことをしているから、ぶつからないんじゃないかな」と同じ見解。互いを尊重して任せられ、近くだから相談もできる。こうして、ホールを手伝う妹の正恵さんと共に、三兄弟は仲良く働いている。

将来的には「魚の素材を活かした寿司屋らしい一品料理を充実させたい」と真吾さん。兄弟で相談しながら、また新しい日野寿司のカタチを作っていくのだろう。

その厨房に愛はあるか!?

Part-3

一兄弟編



日野寿司

☎042-583-7030

住所/東京都日野市日野台2-16-1  
 営業時間/11:00~14:30(平日のみ)、16:00~21:30(LO) 定休日/月曜(月に1~2回、月火曜日連休有) 交通/JR日野駅より徒歩約15分  
<http://www.hino-zushi.com/>

兄 和田 真吾さん(写真右)

弟 和田 一伸さん(写真左)

兄・真吾さんは1998年に卒業後、巣鴨の「鮎処 蛇の目」で3年間修行。その後ロスへ渡り帰国後、父が経営する日野寿司の二代目となる。弟・一伸さんは1998年に卒業後、助手として1年間学校に残り、その後は新宿の割烹で6年間務めた。「いずれは実家の店に」との思いから、日野寿司へ。



兄の意見

困ること

特になのですが、寿司の組合に出てほしいですね。会合も勉強になりますから。

嬉しいこと

弟に任せてずっとカウンターに立っていただけるので、自分の仕事に余裕ができました。

弟の意見

困ること

何もないんですけど、あえて言えば「寿司を握れ」って言わないでほしいかな。

嬉しいこと

料理や店のこと、それ以外のことなど色々話ができること。1人より2人ですね。

和田 真吾さん...1998年エコール 辻 東京卒業  
 和田 一伸さん...1998年エコール 辻 東京卒業  
 ※和田 正恵さん(妹)...2000年エコール 辻 東京卒業

# BOOK おすすめ GUIDE!

## 『日本料理 基礎から学ぶ 器と盛り付け』

辻調理師専門学校 畑耕一郎/著

器の使い方、  
盛り付けに関する  
解説書!



柴田書店  
3200円(十税)

器については産地や材質の違い、使い方、扱い方など、盛り付けについては、基礎知識に始まり、代表的な料理の盛り付けのプロセス、器の使用や盛り付けの工夫の仕方、会席料理の器使いと盛り付けや演出方法、さらにかいしきや天盛りといった、通常の技術書では語りきれない部分にも注目して取り上げました。ある程度料理技術が身についた時、また、日本料理の基本姿勢や枠組みを知りたい時、必要となることだらけが数多く盛り込まれています。

※料理の製作担当は濱本良司先生

## 『フランス料理の学び方—特質と歴史』

辻静雄/著



1972年刊行の  
幻の名著、復刊!

中公文庫  
724円(十税)

創立50周年を迎える辻調グループ校の創立者辻静雄が、理想の技術教育のあり方を自らに問い続ける中でつかみとった一つの答えを、その教壇での姿を彷彿とさせる語り口とともに今に伝える一冊。「辻調理師専門学校」における講義録を元にした本書は、日本人としてフランス料理を理解するための視点を示して見せ、その言葉に触発されてフランスでの料理修業に旅立った料理人も少なくないと言われる。天皇の料理番として名高い秋山徳蔵との対談を巻末に収録。

## 『科学でわかるお菓子の「なぜ?」』

中山弘典、木村万紀子/著 辻製菓専門学校/監修

親て比べて  
理解する、  
お菓子の科学の  
決定版!

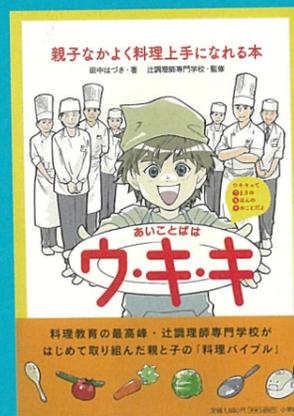


柴田書店  
3200円(十税)

お菓子作りに関する「どうしてこうなるの?」「なぜこうするの?」という素朴な疑問に、科学の視点を交えて、1問1答形式で答える製菓理論の解説書。お菓子づくりの現場で毎日のようにくり返されている製造工程を科学で解きあかすために実験を繰り返し、その結果を精細なカラー写真を使って表現。製菓理論を目で観て理解できるようにすることを目指しました。これからお菓子を学ぶ人にも、オリジナルなお菓子づくりを目指す上級者にも役立つ1冊です。

## 『あいことばはウ・キ・キ 親子なかよく料理上手になれる本』

田中はづき/著、辻調理師専門学校/監修



ウ・キ・キとは、  
「ウ」まさの  
「キ」ほんの  
「キ」!

小学館  
1600円(十税)

子育て・教育雑誌「edu(エデュ)」掲載の食育コミック「少年料理博士テンサイクロペディア」の主人公たちと辻調理師専門学校が作った「親子なかよく料理上手になれる本」。親から子へと伝えたい料理、子供たちに人気の洋食、デザートまでレパートリーが充実、また子供たちの疑問に答える周辺情報も盛りだくさんです。巻頭に辻芳樹校長の対談を掲載。楽しんで作ったおいしい料理をみんなで食べてほしい、という気持ちがいっぱい詰まっています。

※料理製作、指導は中田淑一先生、安場昌子先生

◆辻調理師専門学校  
別科 通信教育  
西洋料理技術講座  
日本料理技術講座  
中国料理技術講座

◆辻製菓専門学校  
別科 通信教育  
製菓技術講座  
製パン技術講座  
和菓子技術講座



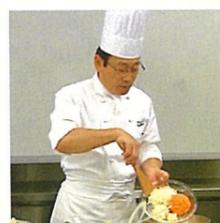
Japanese



Chinese



French



Italian

# 辻調・辻製菓の 通信教育講座



Pastry

tsuji

辻調グループ校  
[大阪・東京・フランス]  
www.tsujicho.com

受講生募集中  
4月生/10月生  
(年2回開講)

TSUJI  
Culinary Institute Correspondence Course  
French / Italian / Japanese / Chinese  
TSUJI  
Institute of Patisserie  
Correspondence Course  
Patisserie Bakery

□ 受講概要 \*1年修了 \*和菓子講座は半年となります。  
(いずれの講座も年間24課、毎月2課ずつ受講します。)



■ DVD12枚(1枚/月) ※ビデオの場合24本(2本/月)  
■ テキストノート12冊(1冊/月) ■ スクーリング(希望者のみ)  
※この講座で調理師免許、製菓衛生師受験資格は取得できません。

□ 学費(各講座とも1年間) ※和菓子講座は半年となります。

受講申込金 6,000円	DVD仕様申込金 6,000円	受講料(年間) 144,000円	*受講料は、毎月12,000円の 自動口座振替やクレジットカード カードでの支払いも可
-----------------	--------------------	---------------------	---------------------------------------------------

■ 辻調グループ校卒業生の方は、  
受講申込金6,000円が免除となります。

※ビデオ受講の場合、DVD仕様申込金は不要。  
※スクーリング5日間を50,000円にて実施(不参加の場合不要)。  
※和菓子技術講座の学費は異なります。

資料請求(無料)お問い合わせ

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部

Tel 0120-24-1725  
Fax 0120-22-1459

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11  
〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-3(辻調グループ東京校)

E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp

辻調グループ校の通信教育講座ホームページ(パソコンのみ)にて  
映像教材の一部ご覧いただけます!!

[ホームページ] [www.tsujicho.com](http://www.tsujicho.com)

携帯電話からも  
カンタンに  
アクセス ▶▶▶



FONDÉ EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
 CHAMPAGNE  
 ★



GRAND VINTAGE

お酒は20歳になってから www.moet.jp

あとがき

# Compitum

## 2009 AfterWord

コンピトゥム会長 **山根大助**

今年でコンピトゥムが誕生して10年目になります。また母体の辻調が誕生して50年になります。昨年の総会前から1年余り掛けて準備をしたコンピトゥム主催の「辻調50周年記念パーティー」も大阪が7月5日、東京が7月20日に盛大に終了できました。コンピトゥム役員、学校のご尽力の賜物と感謝をしています。参加された会員の方々からも、異口同音にお礼の言葉も頂いています。さて、これからがコンピトゥムが如何に存在すべきか、役員並びに会員が一緒になって考えていく節目でもあります。コンピトゥムは卒業生と学校がうまく繋がって、卒業生にとって何かメリットのある活動を考えています。卒業生の意見を待ちしています。卒業生の多数が外食産業に従事しています。勿論そうでない方も含め、自分たちのことは勿論ですが、将来を見据え後輩に当たる在学生にも先輩として「何かできることは無いものか」と考えても良いと思います。卒業生一人ひとりの力は微力でも集まれば、大きな力にすることができると思います。今後ともよろしく願います。

### 「ありがとうございました」

肥田 順 コンピトゥム事務局長

今年ほど多くの卒業生と連絡ができた年はありません。「辻調50周年記念パーティー」の準備のため多くの卒業生の方に連絡を取り、多くの卒業生の方から事務局への問い合わせがありました。私の名前を伝えると覚えてくれる卒業生がいて本来の要旨から逸れて懐かしい思い出話になっていたこともありました。また案内のパンフレットを発送したくとも住所不明でできなかった卒業生から連絡があり「辻調50周年記念パーティー」について聞きました」とのこと、誰に聞いたかを尋ねると同級生からの返事。卒業してから連絡を取り合っている友達も、辻調での出会いが卒業後何年も何十年も続いている素晴らしさを感じました。一方コンピトゥムにはなかなか卒業後に連絡先の変更届は届きません。もしお友達にコンピトゥムに入会されていない卒業生や変更届を出し忘れていない会員をご存知であれば一声掛けてあげてください。今回の発送では何万という案内書が戻ってきてしまいました。コンピトゥムの早急な課題はもっと正確な連絡先を入手することだと再認識しました「辻調50周年記念パーティー」準備でもありました。お疲れ様でした。そしてありがとうございました。

**Compitum**  
 辻調グループ校  
 コンピトゥム2009

企画——辻調グループ校コンピトゥム事務局（肥田順／岩井清次／今井豊美）  
 編集・制作——株式会社ヂーゼル（春名敬治／岸本慈子／田村慶明／白井雅子／有川日可里）  
 川井道子／藤井達巳  
 デザイン——DOCCA DESIGN株式会社（近藤美樹／野田晃／相馬聡）  
 写真——浮田輝雄／長谷波ロビン  
 発行——辻調グループ校コンピトゥム事務局  
 印刷——日本写真印刷株式会社

※本誌掲載の記事、写真等の無断複製・複写・転載を禁じます。