

TSUJICHO GROUP ALUMNI NETWORK

tsuji

Compitum

辻調グループ校友会「コンピトゥム」

2014

TSUJICHO GROUP ALUMNI NETWORK COMPITUM published October 2014
by the COMPITUM-Tsuji Group Alumni Network Office 3-16-11 Matsuzaki-cho
Abeno-ku Osaka City #545-0053 Tel,06-6629-6452 Fax,06-6627-1106

コンピトゥムの
使い方、
教えます。

つ
な
が
る
チ
カ
ラ
。

CONTENTS

- 03 料理人もネットワーク力を活用する時代へ。
Compitum会長 山根大助
- 04 いろいろな機能をさらに充実させたい。
Compitum副会長 内海隼人
恩返しのつもりでがんばります。
Compitum副会長(2014年就任) 渡辺雄一郎
- 05 コンピトゥム、つながるチカラ。
特集:コンピトゥムの使い方、教えます。
- 06 COMPITUM 2014特別鼎談
Compitum会長 山根大助 × Compitum愛媛県支部 岡田三朗 × Compitum札幌市支部 伊藤博之
- 10 コンピトゥムができることQ&A
多く寄せられたご質問にお答えします
- 12 COMPITUM支部活動レポート
愛媛県支部 / 石川県支部 / 幹事会・韓国支部 / 懇親会・フランス校1期の会 / 「アウラ」料理研究家の集い
- 20 コンピトゥム活動レポート 2013▶2014
- 22 コンピトゥムの支部はこうしてできていく。
- 24 支部設立奮闘記
札幌市編 / 北九州市地区編 / 島根県編 / 福岡市地区編
- 28 ネット de コンピトゥム!
- 30 がんばっている卒業生数珠つなぎ 私の知っている、“流儀のあるあの人”。
広里貴子 / 田中裕美 / 落合京子 / 加藤理
- 35 全国うまいもの縦断
- 53 創る人 杉本敬三
35歳にして27年のキャリアを持つ。職人として生きるアンファン・テリブル。
- 58 進化する辻調グループ 校長インタビュー
- 60 進化する辻調グループ 各学校の進化報告
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 /
辻調グループフランス校 / 辻調理技術研究所 / 辻製菓技術研究所
- 66 辻調グループ卒業生 新規開店情報



- ◆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

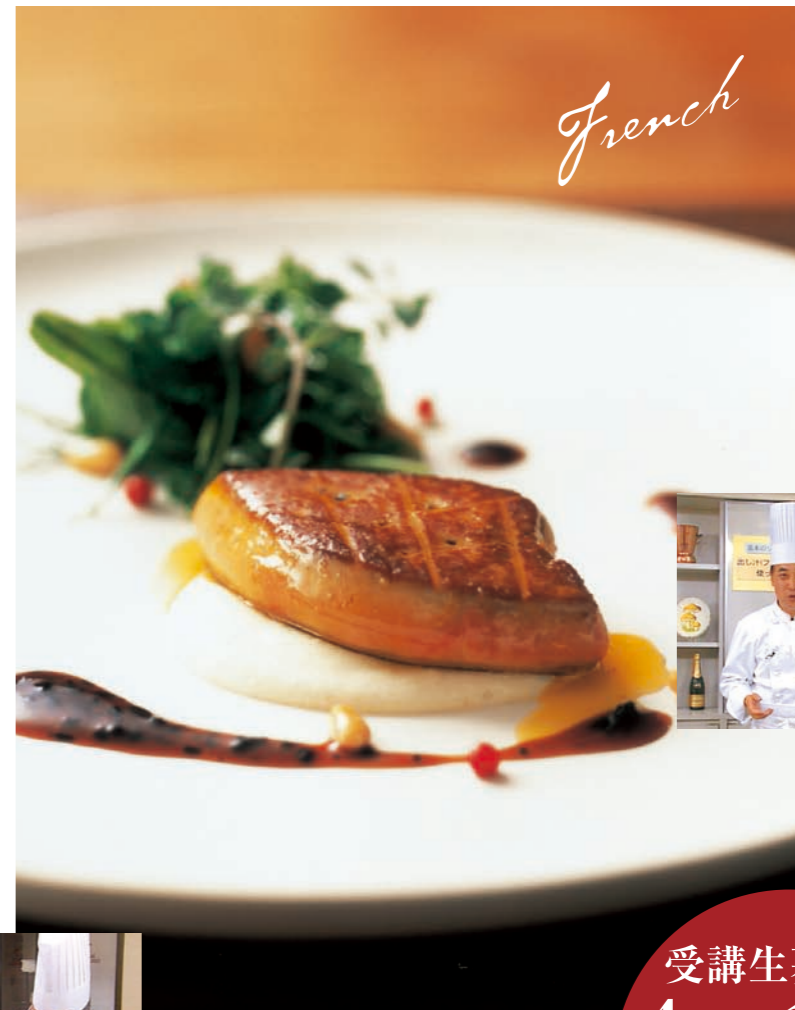


初心にかえってもう一度勉強したいとか、あの先生の授業をもう一度受けてみたいとか、そんな卒業生のための辻調があります。「辻調グループ」の通信教育講座。「本物を学ぶ」をコンセプトに、辻調理師専門学校・辻製菓専門学校と同じノウハウをベースにした講義内容があの頃の向上心を甦らせます。特に辻調グループの教授陣が、総力をあげて作った映像教材は、教授の手元や卓越した技を、確実に映し出しており、もっと上をめざすあなたにこそお薦めしたい通信教育講座です。

懐かしい授業との再会を、通信教育講座で。



辻調・辻製菓の 通信教育講座



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 / Wagashi

tsuji
 辻調グループ
 【大阪・東京・フランス】
www.tsuji.ac.jp/tsushin/

- 受講概要 ■ いずれの講座も毎月2課ずつ受講します。
■ 年間講座は1年で修了。
■ 半年講座(和菓子技術講座)は半年で修了です。



- DVD1枚/月 ■ スクーリング(希望者のみ)
 - テキストノート1枚/月 *和菓子技術講座ではテキストノートは分量ノートとなります。
- ※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 ■ 辻調グループ卒業生の方は、入学金6,000円が免除となります。

講座名	入学金	受講料	スクーリング
西洋料理技術講座・日本料理技術講座・中国料理技術講座・製菓技術講座・製パン技術講座	6,000円	144,000円	50,000円(5日間)
和菓子技術講座	6,000円	72,000円	10,000円(1日)

※スクーリング費用は不参加の場合は、不要。
 ※年間講座のスクーリングは春季・夏季の年2回実施。

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 E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp

辻調グループ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をご覧いただけます!!

《ホームページ》
www.tsuji.ac.jp/tsushin/

辻調通信 検索

携帯電話からも
 カンタンに
 アクセス ▶▶▶



料理人も
ネットワーク力を
活用する時代へ。

ネットワークの時代と言われて久しいです。ビジネスとネットワークは切っても切れない関係にあります。しかし料理の世界はどうでしょう? チェーン展開をしている企業を別にすれば、独立独歩で我が道を行くという料理人が多いのが実情です。

辻調グループの卒業生は13万2500人。日本の料理人の数は約50万人と言われていいますから、実に全料理人の多くが辻調グループ出身ということになります。同じ釜のメシを食った仲間ではありませんが、同じ場所で学んだ者同士。このつながりを活用しない手はないと思います。

そこで大切な役割を果たすのがコンピトゥムです。コンピトゥムが卒業生をまとめる。卒業生がコンピトゥムを利用する。この関係がうまく構築できれば、個人ではなかなかできなかったこと、たとえば大量共同仕入れによるコストの削減や志のある生産者の連携、あるいは器などの共同商品開発なども可能でしょう。卒業生がまとまることで、コンピトゥム自体がひとつのマーケットになり、メディアとして機能することも夢ではありません。

個ではできなかったことが、つながることによってどんどん可能になる。それがコンピトゥムのチカラです。みなさんでいろいろなアイデアを出しあって、コンピトゥムのネットワークを、みなさんのこれからのために活用していただきたいと思います。そのために行けることなら、私もどんなお手伝いでもするつもりです。いっしょにコンピトゥムを盛り上げていきましょう。

Compitum 会長

山根 大助

ボンテベッキオ オーナーシェフ



Jocelyn Deumié

ジヨスレン・ドゥミエ



ルージュエの 専任料理アドバイザー

大阪をベースに、日本とアジア各国でルージュエ商品をプロフェッショナルなお客様に紹介し、様々なレシピ開発、フォアグラの扱いやその生かし方をアドバイスするルージュエの専任アドバイザージヨスレン・ドゥミエ。

ホットシステム急速冷凍 フォアグラ・ド・カナール ミニエスカロップ

25~40g



1ポーションあたり
平均30gの使いやすく、
かわいいミニサイズ。

ポシェレボワレした
フォアグラの作り方は
こちら



和風だしてポシェレボワレしたフォアグラの野菜添え 293kcal

ルージュエ 料理アドバイザーとは

フォアグラは、非常に技術を要する食材ですが、多様な使い方が出来る食材でもあります。フォアグラの良さを十分に表現するためには知識と経験が必要です。その為、ルージュエの料理アドバイザーはユーザーのサポートをいたします。

ご希望の食材に合う製品や、作業における時間やコスト制限等に対応できる製品を提案する他、良い仕上がりになる加熱時間、温度のアドバイスが出来るのもフォアグラのエキスパートならではの。問題があればその原因を一緒に探り、皆様の声に耳を傾けつつ創造性を生かしながらサポートします。フォアグラとオマールを多様にご使用いただくため、ノウハウや技術を惜しみなく提供します。

料理アドバイザーからのご提案

- ・レストランに出向き、既存のキッチン設備を利用したキッチンスタッフ向けのデモンストレーション
- ・メニューのコストを最低限に抑えるためのアドバイス
- ・ご要望に最適な製品選びのアドバイス
- ・フランス料理、和食、中華料理など、様々な料理におけるフォアグラの使用方をインターネットサイトにレシピを掲載しご紹介

www.rougie.jp



輸入販売元

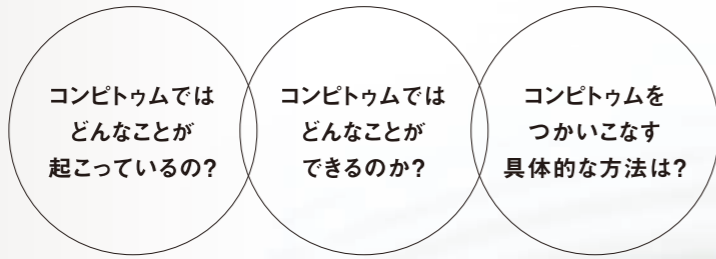
株式会社アルカン

TEL 03-3664-5114 (東京)
06-6242-7501 (大阪)

COMPITUM 2014 特集
 コンピトゥム、
 つながるチカラ。

コンピトゥムの 使い方、教えます。

コンピトゥムが動き出しています。
 新しい支部もぞくぞくと設立されて、ジャンルを超えた交流が行われています。
 事務局主導だった活動が会員の方たち主導によるものも増えてきています。
 そこで改めてコンピトゥムについて特集します。



コンピトゥムならではのつながるチカラと可能性、
 自分の将来のために活用する方法など、
 コンピトゥムの使い方、教えます。



いろいろな機能をさらに 充実させたい。

コンピトゥムの支部がぞくぞくと誕生しています。副会長として、それはとても心強いことです。それと同時に身が引き締まる思いも感じています。
 地方の方々が、自分の将来のために、コンピトゥムのつながりを活かしていこう。その思いにどこまで応えているのか、応えていくことができるのか？支部を立ち上げるのは簡単で、大切なのは立ち上げてから何年も維持していくこととよく言われますが、それと同じことがコンピトゥムにも言えると思っています。支部を立ち上げようと言うのは簡単だけど、立ち上げた支部にどれだけのサポートができるのか？
 支部とコンピトゥム、支部と支部の連携がうまくとれてはじめて、コンピトゥムは活性化すると思います。支部が増えれば増えるほど、いろいろな機能をさらに充実させなければなりません。事務局の人手も必要でしょう。情報発信も必要でしょう。コンピトゥムも本腰を入れてサポート体制を強化していきます。参加して良かった、参加してためになった。そんな会にしていくために、私も積極的に参加していきます。みなさんもいろいろな思いをコンピトゥムへぶつけてください。よろしく願いいたします。



Compitum 副会長
内海隼人
 北新地穂の河 店主



恩返しのつもりで がんばります。

このたび、コンピトゥム副会長の大役を仰せつかりました。何年前にもお話はあったのですが、恐れ多いと辞退させていただきました。今回お引き受けしたのはタイミングです。
 私は辻調理師専門学校28期生です。ちょうど全卒業生の真ん中の世代。上にはキラ星のような先輩がいらっしゃいます。下にはダイヤモンドの原石のような可能性を秘めた後輩がいます。私はそのどちらの世代の方とも交流があります。そのつなぎ役、橋渡しのようなことができればと思ってお引き受けしました。
 あと、辻調グループへ少しでも恩返しをしたい。鮭が生まれた川へ戻ってくるように、私もコンピトゥムで何かお役に立つことがしたい。そんな気持ちでいっぱいです。
 何ができるかわかりませんが、できることなら、まだ、誰もしていないことに取り組んで、コンピトゥムの価値を高めたと思っています。精一杯がんばります。よろしく願いいたします。



Compitum 副会長(2014年就任)
渡辺雄一郎
 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



特別鼎談

Special
Tripartite Talk

コンピトゥムをどう使えばいいのか？ コンピトゥムをどう使ってほしいか？

Compitum 会長
山根大助

Compitum 愛媛県支部
岡田三朗
ル・トワ・ルージュ
オーナーシェフ



Compitum 札幌市支部
伊藤博之
札幌グランドホテル 料理長

各地域での活動が活発化してきたコンピトゥム。その最大のチカラは、なんとといっても日本中にいる辻調グループ卒業生同士のつながりです。しかしここで疑問も起き上がってきます。そのつながりってどう使えばいいの？ ネットワークとは構築するものではなくて活用するものとよく言われますが、コンピトゥムのつながりも同じです。そこで山根会長のもとへ、長年にわたる支部活動を展開してきた愛媛県支部の岡田シェフ、今年新たに設立された札幌市支部の伊藤シェフが集まりました。その話にはコンピトゥムの可能性、そしてコンピトゥムの活用のヒントがいっぱいあります。

風通しのいい組織をめざす。

山根 今日日はコンピトゥム設立当初から支部を立ち上げられて積極的な活動をされている方の代表として岡田シェフに、そしてこれから支部を立ち上げようとしておられる方の代表として伊藤シェフにお集まりいただき、コンピトゥムのこれからの可能性について探っていききたいと思います。

岡田 ようしくお願いいたします。

伊藤 こちらこそ、いろいろと教えていただきたいことが多くあります。よろしくお願いたします。

山根 今年は伊藤シェフの札幌市をはじめ、北九州市地区、島根県、福岡市地区と支部が発足されました。

岡田 我々が「コンピトゥム」へずっと求めてきたことがやっと実現しはじめた感があります。

伊藤 それこそ11年の実績だと思えますね。

コンピトゥムを ひとつのマーケットに。

山根 ここでもちょっとコンピトゥムの可能性について考えてみたいと思います。組織が大きくなっていくというのは、数が多いから良いことですね。辻調グループの卒業生は13万人を超えています。この数はもうひとつのマーケットであり、メディアになるもの。このつながりがうまく機能すれば、たとえば共同購入が実現できたら、ちょっとしたインポーター、メーカーよりも大きな力を持つことになりそうです。ひとりでは無理でも、希望者を何人か募れば、新しい商品を作ったり、輸入したりすることも可能なら

じます。

伊藤 具体的にどんなことですか？

岡田 他の地区に支部がきちんと立ち上がっていないので、交流が限られていたのです。もちろん愛媛ではいろんな方にお越しいただいて講習会を開催してきました。山根会長にも来ていただいています。ただ、これまで相談できる場所は事務局しかなかったのです。各地区に支部があれば、直接、支部へ声をかけて、もっと活発な交流ができると思っています。

山根 なるほど。では伊藤シェフはどのような思いで支部設立へ動かれたのですか？

伊藤 札幌には辻調グループの卒業生は結構いるのです。何かできないかと思っていたところへ事務局から声をかけていただいた。ただ、何をどうしたらいいのか、そのあたりはまったくわからなくて。まずは設立へこぎつけたというのが実情です。

山根 立ち上げるのも大事ですが、もっと大切なのは継続させることです。継続するにはメンバーにとって「実」のある会にしなければならぬと思うのです。その点について11年も続けていらっしやる岡田シェフに秘訣などがあれば教えてください。

岡田 愛媛では運営の核となるメンバーを固定しています。偉いという意味ではなく、常に集まれるメンバーで

(笑)。オーナーや我々のような年配の人間(笑)。ある程度、自由に時間を使える者ですね。その人たちが核として役割を分担しています。私の場合はいろいろな講習会の交渉を担当です。あと、辻調グループの良いところは全ジャンルの料理人がいる点。愛媛にもフレンチは私をはじめ結構いるんですよ。パティシエも若い子で開業した子がいて、製菓組合も巻き込んでまとめてくれています。パンもいる。和食もいる。中華は「赤坂四川飯店」の松山店の店長が卒業生です。そんないろいろなジャンルの料理人と年に何回か、飲み会と題して集まるんです。ちょっと空くと、「そろそろ、集まりませんか？」みたいな感じで。そこで何かおもしろいことはできないかと飲みながら、自由な雰囲気話したりするのです。児童養護施設のボランティア活動も、そういうなかから生まれた活動のひとつですね。

山根 端からみれば飲み会のようだけれど、実は企画会議だ。

岡田 言い訳かもしれませんが(笑)。ただ、もつひとつ、我々の支部が続いている理由があるとすれば風通しの良い組織にしようとして努力していることですかね。

伊藤 風通しの良い組織？

岡田 年寄りばかりが主導権をとらないうようにしているのです。若い子たちは昼間に行われる講習会へ来ることで、夜、仕事が終わってからの

と出席しやすくなります。そんなとき、若い子たちにも生懸命しゃべってもらえる雰囲気作りを配っています。我々とはかく聞くだけ。聞くことに徹底するのです。

伊藤 料理の世界って年功序列が厳しくて、上の人が押さえつけてしまっていて、下の子たちは会費だけを払わされているだけという会も結構あると聞きます。

岡田 だから我々は逆に若い人の意見をどんどん取り入れて運営しよう。若い子のアイデアを年寄り連中が全力で実現へもっていくという感じですね。すると若い子たちが一生懸命になってくれる。

伊藤 なるほど、風通しが良いですね。

岡田 その次のステップではある程度の割り振りをしていくのですよ、集まれる人間に。たとえば、講習会を行うとして、この会は私が会場をあたります。この業界からの参加者は自分が集めます。それぞれの役割を分担して行って、結果としてみんなで行った講習会というカタチにします。

山根 それって組織としてきちんと機能しているということですね。



組織を作る時期から活用する時期へ。 コンピトゥムも進展してきている。

いの力を内蔵しています。伊藤 そのためには組織が、岡田さんがおっしゃったように、各地区に支部ができて、横の連携がきちんとできていなければなりませんね。

山根 あと、料理界全体で抱えている問題は、全国的に共通のものがあると思うのです。次の世代の料理人と言いますか、労働力を確保することもひとつだろつし。さらに言えば、マーケット自体ですね。食べるお客さんの数が減ってきています。今から、僕らで、何か種を蒔いて将来のお客さんを確保していかなければダメつていうこともみなさんわかつていると思うのです。もしかしたら、食育とかそういうことなのかもしれない。食べることの大事さと楽しさを、いかに次の世代に伝えて育てるかつていうことも考えていかなければならないと思います。その先陣を切つて地域で食育の活動を展開しているのが愛媛県支部です。

岡田 我々は料理講習会を中心に活動をしていて、食育の一環として児童養護施設へのボランティア活動へと広がりました。今は地産地消ではないですが、地域でがんばつている生産者さんつつながる活動も行つています。

伊藤 具体的にどんな活動が教えてください。

岡田 生産者たちを講師に招いて、その方たちが作つているものを持つてきてもらつて、それを作るための努力だとか、土作りの重要性とかをお話してもらつたのです。そして我々は和洋中のいろいろな料理人がそれを使った料理を作つて披露します。

伊藤 この野菜を、あるいは、この魚を、こんな風に調理してみたらいちはん活きです。空輸じゃなければ2日かかりませんが。ロスもなくなりますし。山根 だからコンピトゥムはマーケットなのです。流通形態も変えていく可能性を秘めている。ただ、流通に関して言えば、たしかに北海道の食材は良いけれど、輸送費が高つつくと日数がかかるという現実があります。

岡田 空輸じゃなければ2日かかりませんが。ロスもなくなりますし。山根 大阪に着いたときには新鮮じゃなくなつていて(笑)、なんて苦い経験もあるわけです。だから理想を言えば、全国に支部ができて、支部に流通部門みたいなものがつつて、そこでまとめて集めて、その支部の会員の店へ発送するつていうことができれば、コストや鮮度の両面でメリットが生まれます。

伊藤 各支部の近くにいる業者さんなどを巻き込むのも方法かもしれません。北海道からの便を一手に引き受けて、各会員にデリバリーをしてくれる業者さんがいれば、それが商売として成立する可能性はある。

組織を作る時期から活用する時期へ。

岡田 コンピトゥムも成長していますね。組織を作る時期から活用する時期へ。

山根 そうです。組織もネットワークも活用してナンボのものなのです。だからアイデアや情報をもつと活発に交換でき

営利的な目先のメリットばかり追い求めるのではなくて、交流を通していろいろな料理人と知り合う、技を知る。それが結果として将来の自分の財産になるのです。将来の自分のためを思えば、コンピトゥムの活用方法はいろいろあるはずです。



ひとりでは無理なことも、地域だけでは無理なことも、他の人や地域といつしよなら実現できることもあるはずです。インターネットを使えばあつという間に連絡がとれる時代です。コンピトゥムのSNSも始まります。うまく使っていきたいですね。



るんじゃないかと、料理講習会とはひと味がつた勉強の会になります。山根 生産者の掘り起こしにもつながつりますよ。岡田 料理と食材は切つても切れない関係にあります。たとえば、私は今回はじめて北海道へ来て、伊藤シェフと知り合つことができました。私の店はフレンチなのでホタテ貝も使う、カニも使う。愛媛に来るホタテ貝は高いんです(笑)。じゃ、伊藤シェフから情報をいただいて、札幌で扱つている良いものを安く送つてもらつとか、そういう情報交換であつたり、紹介をしていただければ本当にありがたいと思うのです。全国に組織ができればそんなことも夢ではなくなるので、ぜひとも実現させていきたいなと思つています。

伊藤 料理人は良い食材を求めて必死で良い生産者を探しています。また一方で、生産者の方は、良いものを作られてる方こそ、小規模で後継者が育たないつといった問題と直面しています。じゃあどこかで、良い生産者さんをコンピトゥムが持つているネットワークで紹介する、いつしよに募る、そうするとまとまつた発注ができる、生産者さんも生計が立つ、後継者も見えるつていう、良い循環になる可能性もあるわけですね。

山根 それだけ需要があるのだったら作ろつと、生産者も計画的に生産ができるようになります。これからは料理人も、常にお客さんの方にばかりではなく、生産者を育てるつていう視点も必要です。料理人がそういう人たちをサポートしていきながら良いものを作つてもらつ。どちらも良いことがあるわけですよ。

伊藤 我々のような新しい支部は、まず立ち上げる。試行錯誤しながら交流して、つると次の活動や活用が見えてくる気がします。岡田 そうですね。まだ支部がない地区は、まず立ち上げようつと手をあげてほしいですね。その意欲に事務局も、他の支部も全力で応えますから。山根 すぐに実感できるメリットがあるかと言えば、イエスと即答はできないのですが、でも私がコンピトゥムのつながらに注力しているのは、日本の飲食の市場とか未来の課題がかなり切迫してきていると思つているからです。食材の質とか安全性つていうことにも表れているし、今後シユリンクしていくであろうつと思われ、マーケットをどうつていくか、同時に新しい労働力を確保することなど、多岐にわたつていますよ。さきほど、マーケットも作つていこうつと言いましたが、できたら良いねつていうレベルじゃなく、やらなきゃ生き残れないつていうぐらゐの時代に来ているつとすら思つています。

そこで、生き抜いていくために、こつうつ同胞の協力つつか、同じ方向を見つめる者同士つつながりが必要になつてくるのです。ちゃんと力を合わせて何かをやつていくつていう姿勢が生き残るつて道の道じゃないかなつと、そういう風に思つています。



まだまだ手探りの状態ですが、札幌市支部としては、食材には恵まれているので、調理の技術面ですね。コンピトゥムのネットワークを使って、日本中のシェフを料理講習会というカタチで来ていただいて技術を学ぶ機会を作つていきたいですね。



「アウラ」料理研究家の集い →P18

Question

支部設立の要望は どこへ連絡すればいいの？

コンピトゥム事務局へお電話をいただくのも結構ですし、メールでもオーケー。コンピトゥムのサイトや公式Facebookページからでもお問い合わせいただけます。

事務局電話番号 06-6629-6452

事務局メールアドレス compi@tsuji.ac.jp

コンピトゥムサイト

<http://compitum.net>

コンピトゥム 検索



Question

設立までの手順を教えてください。

発起メンバーの企画から、相談、交流会、申請審査、設立総会、そして活動という流れで設立されていきます。設立までのスケジュールに関しては、P22で詳しく紹介しています。ご覧ください。

■ コンピトゥムの支部はこうしてできていく。→P22



本誌をご参照
ください。

Question

活動の告知とかしてくれるの？

各支部の活動に関しては、事務局もできる限りバックアップしていきます。コンピトゥムのサイトやSNSなどでの告知はもちろん、集客についてのご相談も受付けています。

■ ネット de コンピトゥム! →P28



本誌をご参照
ください。

Question

支部と同友会は どう違うの？

コンピトゥムの支部には支部と同友会があります。違いは参加されている人の数。5名から10名までなら同友会。10名以上からは支部となります。

Question

支部の設立は 地区が基準なの？

そんなことはありません。これまでは地区単位の支部が多かったのですが、「フランス校1期の会」などの同窓生の会もありますし、最近では「料理研究家の集い」など同じ職種の方々の方も動き出しています。

Question

支援金をいただけるって 聞いたのですが？

支部として正式に立ち上がったところが開催するイベントや催しに関しては、事務局から支援金を用意いたします。金額はイベントや催しの内容によって異なりますので、事務局までご確認ください。

Question

支部メンバーには資格は必要ですか？

支部設立のメンバーはコンピトゥムの会員でなければなりません。これ以外、特別な資格はありません。設立への意欲、活動への期待をご持参ください。

Question

支部の活動はどんなことができるの？

基本的に支部会員のためになる活動ならオーケー。料理イベント、料理講習会、ボランティア活動、そして仲間との交流など、支部それぞれに企画を練って、いろいろな活動を展開しています。今回の「コンピトゥム」では、各支部の具体的な活動をレポートしています。ご覧ください。

料理講習会・愛媛県支部 → P12

イベント・石川県支部 → P14

幹事会・韓国支部 → P16

懇親会・フランス校1期の会 → P17



本誌をご参照
ください。

Question

料理人の会しかダメなの？

そんなことはありません。辻調グループの卒業生は料理人以外にも料理の世界で活躍している人がたくさんいます。たとえば今年、料理研究家の会を立ち上げようという動きもあります。その交流会の様子をレポートしています。ご覧ください。

■ 交流会・「アウラ」料理研究家の集い → P18



本誌をご参照
ください。

多く寄せられた
ご質問に
お答えします

コンピトゥムが
できること

Q & A

コンピトゥムで何かしよう! そう思っても、
実際のところ、何ができるのか?

何ができないのか? 決まりはあるのか? など、
本当のところよくわからない
という人もきっと多いはず。

そこで会員のみなさまから寄せられた
相談事のなかからいくつかを
ピックアップしてご紹介します。

愛媛県支部で行われた
料理講習会の様子。
→P12



石川県支部のイベントの様子 →P14

コンピトゥム、 つながるチカラ。

「ジョエル・ロブション」の思い出のメニューは次の4品。
「生雲丹と甲殻類のジュレになめらかなフヌイユのクレーム」「カニのエフィロシェ、アヴォカドとトマトのジュレと共に」「スズキのエビス風味、ヴェルジュソース」「仔羊のトルティーヌ、茄子、クールジェット、トマト添え」



講習会終了後は、参加者が小島シェフのもとへかけより、感謝のこぼを伝えたり、質問したり。



←料理講習会の講師を務めるのは初めてで緊張したという小島シェフ。参加者の真剣なまなざしに感動したという。「僕は調理師学校へ行っていないので、このつながりはうらやましいですね。辻のつながりはすばらしいと思います」
↑すこしでも良い料理を出すために、教壇奥の厨房は、通常の営業のような忙しさ。



小島シェフの技を食い入るように見つめる参加者の方々。メモをとり、画像を撮影するだけでなく動画で手元を撮影している人もいます。



上の者は風通しをよくする 努力をすればいい。



COMPITUM
支部活動レポート

【料理講習会】

愛媛県支部
2003年2月支部設立



COMPITUM
愛媛県支部

7月8日、コンピトゥム愛媛県支部主催 「特別フランス料理講習会」 (河原高等専修学校にて)

発足から11年、コンスタントに活動を続けている支部がある。愛媛県支部。発足のきっかけはひよんなことだった。「私と岡田くんは東京で修業をして松山に戻ってきたもの同士。仕事が終わってから会っては、料理のこと、お店のこと、地域性のこと、スタッフのことなど、同業者だからこそ語り合える、悩みなんかも相談しあっていたのです。そんなとき辻調グループの方からコンピトゥムの支部の企画があると教えられて、じゃプライベートで行っていた会を支部に昇格させてしまおうと動きだしたのです」と発起人である坂上さんは語る。

もちろん愛媛県という地域性も重要だったと岡田さんは言う。「東京のような大都市と比べると、愛媛の外

問して、児童にフランス料理のフルコースをやるまう活動もしている。継続して続けられる秘訣について坂上さんはこう言う。「上の者が偉そうにしないことですね。上下の関係になったら絶対に続きません。フラクな関係になれるように上の者が気をつけること。愛媛県支部の自慢は誰もが言いたいことがある雰囲気があるところ。若い会員のアイデアでした」

今回の料理講習会は、レストラン「プラン・ブルー」の小島三生シェフを招いた「特別フランス料理講習会」。料理は「ジョエル・ロブション」の思い出と題した4品が披露された。ロブションを味わい、技を学べるとあって、平日の午後にも関わらず、学生を含め40名を超える参加者が集まった。「現代フランス料理が大人気だけれど、若い人にはフランス料理の原点とも言える調理を知ってほしかった。なんでもそうだけれど原点を知っていると応用もきく。しっかり頭に入れておくと、今の料理から発見する目が養われる。このことは私が辻調グループへ通っていたとき、先代の辻静雄校長から教えられたことです。その意味ではロブションで経験を積んだ小島シェフを招いて、ロブションの料理の一端を垣間見ることができたのは、良い刺激になったと思います」と岡田さん。

参加者からも同様の声があった。「技術もそうですが、料理に向かう姿勢などに刺激を受けました。また、私たち地方の者は向学のためにロブションの料理を食べたいとは思いますが、東京まで出かけて食べ歩くとすると、それこそ何十万の出費と何日かの休暇を取らなければなりません。でも、このような講習会を行ってもらえると、愛媛にいながらにしてロブションの料理の一端を知ることが出来ます。それだけでも開催してもらえてありがたいと思います」と講習会終了後の参加者の声に、岡田さんは笑顔で大きくうなづいていた。



愛媛県支部支部長
「ルトワールージュ」オーナーシェフ 岡田 三朗
支部を作ろうという方には、2003年設立以来のノウハウをご伝授します。いつでもご連絡ください。



愛媛県支部発起人
「ピッコロ・ロマーナ」オーナーシェフ 坂上 好乙
コンピトゥムは出会いの場であると同時に、技術や志の向上の場にしていきたいと考えています。



石川県支部のイベント
「石川の酒と料理の可能性」は
こうしてできあがっていく。

←集客はこの簡易チラシのみ。告知場所は「いたる」。数日で完売となる。



仕込みは朝の9時くらいから、「いたる」
香林坊店のスタッフ全員で行う。

→ 午後になると会場のセッティングスタート。



蔵元の方々も集合。さっそく半被に着替えて
お出迎えの準備を。

ある意味、今日の主役とも言える
日本酒もズラリ勢揃い。

食事中のやわらぎ水には、福光屋の
仕込み水を使うというこだわりぶり。



「シェ・ヌウ」オーナーシェフ大橋支部長の
挨拶でイベントがスタート。

→ 「いたる」自慢の料理とそれに合う日本酒が
どんどん運ばれてくると...

→ 食べて、飲んで、語って、笑って。
イベントは盛り上がっていきます。

「この会にはベテラン、中堅、新人を
問わず、料理人やバーテンダーがきて
くれます。もちろん一般のお客さまも
きてくれます。世代やジャンルを超
えて、同じ目線で話し合う機会って、

刺激にもなりますし」

石川県支部長である、「シェ・ヌウ」
オーナーシェフ大橋さんもこう話す。

「僕らは学校からも先人からもそう
教わってきたつもりです。そして恩返
しではないけれど、受け継いだからに
は、その喜びと志を次の世代へ伝え
ていきたい。だから毎年、開催してい
る気がしますね。店のスタッフの良い

「最初はかたい表情の人も、だんだん
打ち解けて、最後はみんな笑顔にな
る。この瞬のために僕たちは料理人
になったのです。その喜びを求めている
が料理人としての志ではないでしょう
か。僕は学校からも先人からもそう

「最初はお酒を出そうか迷うので
す。蔵元同士、Facebookで連絡を
取り合って、この日の酒を決めたりし
ています」

「本格的なメニューの作成は1カ月前
から。食材の調達や酒蔵との打ち合
わせ、集客の調整や当日のおもてな
しなど、考えること、しなければな
らないことは山ほどある。5,000
円の会費では利益は期待できない。
効率や効果を考えれば実施しない方
が聡い判断と言われるかもしれない。
それでもあえて行う理由は何だろう
か? 石黒さんは照れながらこう言う。

「最初はお酒を出そうか迷うので
す。蔵元同士、Facebookで連絡を
取り合って、この日の酒を決めたりし
ています」

「最初はお酒を出そうか迷うので
す。蔵元同士、Facebookで連絡を
取り合って、この日の酒を決めたりし
ています」

「最初はお酒を出そうか迷うので
す。蔵元同士、Facebookで連絡を
取り合って、この日の酒を決めたりし
ています」

「最初はお酒を出そうか迷うので
す。蔵元同士、Facebookで連絡を
取り合って、この日の酒を決めたりし
ています」

「最初はお酒を出そうか迷うので
す。蔵元同士、Facebookで連絡を
取り合って、この日の酒を決めたりし
ています」

「最初はお酒を出そうか迷うので
す。蔵元同士、Facebookで連絡を
取り合って、この日の酒を決めたりし
ています」

COMPITUM
石川県支部

このときにしかない
笑顔を求める理由。

COMPITUM
支部活動レポート

【イベント】

石川県支部
2004年6月支部設立

7月1日、コンピトゥム石川県支部主催
「金沢氷室の日 蔵人達と夏のご馳走」
(いたる 香林坊店にて)



石川県支部幹事
「いたる」店主 石黒 格

年に一度、みなさんと時間を共有する。もてなす
方には心地良い緊張感もあって、良い刺激になり
ます。



石川県支部支部長
「シェ・ヌウ」オーナーシェフ 大橋 正純

参加している人が同じ目線で語り合い、食を楽
しめるところが我々のイベントの良い所だと思っ
ています。

「そうあるものではないですね。勉強
の会なのか、懇親の会なのか、酒と
料理の会なのか、それは訪れる人が
決めればいい。ただ我々は始めた以上、
継続して開催を続けていくことが大
切と考えています。そのためには意
義ある会にしていきたい。意義ある
ものなら、お客さまも時間を見つけ
て足を運んでくださると思っています
から」

「そうあるものではないですね。勉強
の会なのか、懇親の会なのか、酒と
料理の会なのか、それは訪れる人が
決めればいい。ただ我々は始めた以上、
継続して開催を続けていくことが大
切と考えています。そのためには意
義ある会にしていきたい。意義ある
ものなら、お客さまも時間を見つけ
て足を運んでくださると思っています
から」

「そうあるものではないですね。勉強
の会なのか、懇親の会なのか、酒と
料理の会なのか、それは訪れる人が
決めればいい。ただ我々は始めた以上、
継続して開催を続けていくことが大
切と考えています。そのためには意
義ある会にしていきたい。意義ある
ものなら、お客さまも時間を見つけ
て足を運んでくださると思っています
から」

「そうあるものではないですね。勉強
の会なのか、懇親の会なのか、酒と
料理の会なのか、それは訪れる人が
決めればいい。ただ我々は始めた以上、
継続して開催を続けていくことが大
切と考えています。そのためには意
義ある会にしていきたい。意義ある
ものなら、お客さまも時間を見つけ
て足を運んでくださると思っています
から」

「そうあるものではないですね。勉強
の会なのか、懇親の会なのか、酒と
料理の会なのか、それは訪れる人が
決めればいい。ただ我々は始めた以上、
継続して開催を続けていくことが大
切と考えています。そのためには意
義ある会にしていきたい。意義ある
ものなら、お客さまも時間を見つけ
て足を運んでくださると思っています
から」

川上さんは「赤ピーマンのムース」「桜エビとしらすと里芋のケーキサレ」「パエリア」「レモンのタルト」を。村木さんは「蜜汁叉焼」「しゅんさい」「白菜のクリーム煮」を。そして柳谷さんはイタリアの思い出の料理、「ソットオリオ」「マチェドニア」「ズッキーニのマリネ」などを提供。



そしておいしい料理とともに、交流の時間が始まりました。



料理をいただくまえに、川上さん、村木さん、柳谷さんから料理の説明が。

田先生が日本料理の講習会を開催。事務局スタッフが駆けつけて、会場のセッティングや受付、進行を務めた。第1回目の講習会を担当した岡田先生はこう語る。「いろいろな声をかけるとメンバーが揃ってきました。料理提供に関しては、フランス料理は川上文代さん、中国料理は村木美沙さん、イタリアンは柳谷晃子さん、日本料理は私が担当することにしました。第1回目なので私が講師を務めました。今回気をつけたのは、対象の方々がいつもの学生ではないので、料理を

教えることはもちろんですが、教える方の参考になる講習ができれば良いと考えました」
新しい会のための発足も初めてなので、初回は川上さんと岡田先生が中心になって企画をつめていったが、まだまだ手探りの部分はたくさんある。当日、参加者にはいくつかのラテン語が書かれた紙が渡された。新しい支部なのでまだ名前がない。参加者の投票で名前を決めようというわけだ。当日、会場に駆けつけたコンピトゥム事務局の岩井先生はこう語る。「どのような名前に決まるか楽しみです。コンピトゥムもいろいろなところで新しい趣旨の会が発足すると宣伝してきました。お陰さまで、今日は30名近くの卒業生が集まってくださいました。ただ、どの会もそうですが、生み出すよりも大切なのは継続させて、活性化させていくことです。そのためにはコンピトゥム事務局はあまりしゃばらずバックアップに専念して、いずれは会の運営もみなさんにお任せして、オリジナリティー溢れる企画をどんどん展開するユニークな会に育ててほしいですね」
料理講習を聞いて、料理を食べて、自己紹介のコーナーが終わると親睦の時間になった。みなさん名刺を交換しあって、会話に花を咲かせる。料理教室を開いている者同士、共通の話題はいろいろあるようで、初対面



辻調グループ日本料理 岡田 裕
新しいカタチの活動なので、我々も協力を惜みず、どんどん応援していきます。



「柳谷晃子料理教室」主宰 柳谷 晃子
日本各地からお集まりいただいて、私の方がパワーをもらいました。



「代官山 蜜香」店主 村木 美沙
声をかけていただいたうれいです。お役に立てよう精一杯がんばります。



「デリスド・キュイエル」主宰 川上 文代
料理研究家にはもっとつながりが必要だと考えて、発足に動きだしました。

の人でもあつという間に仲良くなっていく。これも同じ学校を卒業し、同業というつながりがなせる技。そしてあつという間にお開きの時間。最後は再会を約束していっしょに記念写真。次回も必ず参加しますと言いつ残して会場を後にする参加者のみなさん。良い会に育つ予感いっぱいだった。



講習会がはじまるとみなさん岡田先生の元へ集まった。岡田先生は「かつおのたたき」「鯨のきびずかけ」「鮎のすいり」の講習を。

COMPITUM
支部活動レポート
「アウラ」
料理研究家の集い



7月12日、コンピトゥム主催
「料理教室主宰者や料理研究家、それをめざす人達の集い」

(デリスド・キュイエル 川上文代料理教室にて)

辻調グループの卒業生は料理人やパティシエだけとは限らない。料理研究家、フードコーディネーター、イベントプロデューサー、料理・菓子教室主宰者など、料理にかかわる多彩な分野で活躍している卒業生がたくさんいる。故に卒業生の会であるコンピトゥムの活動も料理人やパティシエだけに限ったものではない。
テーマ別支部の活動もそんな考え

から始まった。そのひとつの試みが、7月12日、東京の渋谷にある「デリスド・キュイエル 川上文代料理教室」で行われた。辻調グループを卒業した、料理教室主宰者や料理研究家、さらにはそれらをめざす人を対象にした「アウラ」の発足だ。そもそもきっかけは何だったのだろうか。「料理教室を開いていると、人に教えるばかりで、自分が勉強する機会がどんどんなくなってくるのです。横のつながりも少なくなっている。刺激を受けたり、モチベーションを高める機会も減る一方。常々、料理人だけではなく、広く食に関する職についている人の勉強と親睦の場があればいいなあと思っていました。辻調グループの岡田先生に会うたびにそんな話をしていました。するとコンピトゥムもテーマ別支部という企画を進めているというではありませんか。岡田先生に、ぜひ実現しましょうとお願いしました」と川上さんは発足の背景を語る。

そして実現した当日、川上さんの料理教室で開催された「料理教室主宰者や料理研究家、それをめざす人達の集い」には、料理教室主宰者、料理研究家、フードコーディネーターなど、東京だけでなく、関西、九州から30名近くの卒業生が集まった。新しい試みだけにコンピトゥム側のバックアップも万全だ。辻調グループの岡



今後の予定 ※9月1日現在

10月 エコール 辻 大阪
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ③
「麴と酵母のお話」
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

10月 エコール 辻 大阪
製パン講習会

10月 辻調理師専門学校
韓国料理(韓食)特別講義

11月 辻調理師専門学校
2014大阪 開業セミナー④
飲食店経営実践編
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

11月 エコール 辻 大阪
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ④
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

2015

1月 辻調理師専門学校
2014大阪 開業セミナー⑤
飲食店経営実践編
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

1月 エコール 辻 大阪
2014年 大阪 日本酒の魅力学ぶ⑤
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

1月 エコール 辻 大阪
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ⑥
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

1月 兵庫 神戸
講演会「パンの歴史と神戸／日本」

7月1日 石川県 金沢市
石川県支部「日本酒」イベント
講師:(株)車多酒造 代表取締役専務 車多 一成氏・「いたる」ご主人 石黒 格氏

7月6日 学生センター
2014大阪 開業セミナー②
「飲食店経営のための計算管理」
講師:創作串焼「楽楽」店主 原 利昭氏 他 株式会社P.S.インターナショナル

7月8日 愛媛県 松山市
愛媛県支部フランス料理講習会
講師:新居浜市 レストラン「ブラン・ブルー」シェフ 小島 三生氏

7月12日 東京 渋谷
東京 料理教室主宰者や料理研究家、それを目指す人達の集い①
場所:「デリスド・キューエール 川上文代料理教室」

7月24日 エコール 辻 大阪
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ②
「日本酒の原材料について(米、精米歩合、水)」
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

7月30日 エコール 辻 大阪
マイスター製菓講習会
講師:「夢菓子工房ブリエ」オーナーシェフ 大橋 健二氏

8月20日 辻調理師専門学校
第10回定期総会

8月20日 辻調理師専門学校
サマーセミナー フランス料理「味覚の記憶からの CREATION」
講師:「ジョエル・ロブション」エグゼクティブ・シェフ 渡辺 雄一郎氏

9月10日 東京 渋谷
東京 料理教室主宰者や料理研究家、それを目指す人達の集い②
場所:「デリスド・キューエール 川上文代料理教室」

9月14日 辻調理師専門学校
2014大阪 開業セミナー③
飲食店経営実践編プランニング～オープンまで
講師:株式会社原フードサービス 代表取締役 原 利昭氏
フレンチレストラン「ル・クロ」オーナーシェフ 黒岩 功氏
株式会社オペレーションファクトリー 開発事業本部 ディレクター 宮武 訓氏
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

10月19日 エコール 辻 大阪
韓国料理(韓食)特別講義②
代表的な韓国料理編
講師:淑明(スンミョン)女子大学 韓国飲食研究院より

10月24日 エコール 辻 東京
パルマハム講習会
講師:株式会社BON DABON CEO 多田 昌豊氏(ベルシェウ職人)

12月4日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力学ぶ⑤
「和醸和楽」SAKEアカデミー
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

12月6日 エコール 辻 大阪
大阪 誉れ高きクリスマスケーキ講習会(ヨーロッパ編)

2014

1月20日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力学ぶ⑥
「和醸和楽」SAKEアカデミー
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

3月6日 東京
東京 日本酒の魅力学ぶ⑦
「寿司のはし田」
講師:(株)平孝酒造 取締役社長 平井 孝浩氏・「寿司のはし田」専務 橋田 建二郎氏

3月18日 辻調理師専門学校
大阪 開業セミナー(独立の為のファーストステップ)
講師:創作串焼「楽楽」店主 原 利昭氏 他 株式会社P.S.インターナショナル

5月25日 学生センター
2014大阪 開業セミナー①
「成功するための事業計画書の作り方」
講師:創作串焼「楽楽」店主 原 利昭氏 他 株式会社P.S.インターナショナル

6月1日 韓国 ソウル
韓国支部:卒業生歓迎会

6月23日 エコール 辻 大阪
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ①
「日本酒の歴史ときき酒の仕方など」
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

2013年9月～2014年9月のイベント報告

2013

9月9日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力学ぶ③
「和醸和楽」SAKEアカデミー
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

9月14日 エコール 辻 大阪
韓国料理(韓食)特別講義①
代表的な韓国産林産物料理編
講師:淑明(スンミョン)女子大学 韓国飲食研究院より

9月17日 愛媛県 松山市
愛媛県支部フランス菓子講習会
講師:東京「ノリエット」オーナーシェフ 永井 紀之氏

9月19日 エコール 辻 東京
北海道昆布に関する特別講座
講師:ヤマトタカハシ株式会社 代表取締役 北村 裕氏

9月20日 エコール 辻 東京
アルガンオイル講習会
講師:HMI グループ銀座クレストンホテル総料理長 飯島 淳氏

9月24日 エコール 辻 大阪
北海道昆布に関する特別講座
講師:ヤマトタカハシ株式会社 代表取締役 北村 裕氏

10月5日 神奈川 海老名市
東京 日本酒の魅力学ぶ⑥
「酒蔵を見学し、日本酒を様々な角度から知る」
(株)泉橋酒造 代表取締役 橋場 友一氏 &「鐵の屋」

10月17日 エコール 辻 大阪
2013年大阪 日本酒の魅力学ぶ④
「和醸和楽」SAKEアカデミー
講師:久慈 浩介氏(株南部美人)「和醸和楽」SAKEアカデミー

コンピトゥム活動レポート

COMPITUM Event Report

2013 ▶ 2014

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/>

携帯電話から確認される方



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いたします。



L e t ' s M a k e O u r C O M P I T U M

活動



設立総会の実施をもって、支部の発足となります。以後は、支部の役員を中心にいろいろな活動を企画して、会員のこれからの役立つ実り多い活動を展開してください。もちろんコンピトゥム事務局もできる限りのバックアップを約束いたします。

設立総会



審査後、いよいよ正式に発足です。設立総会を開催して、支部長、幹事の支部事務局などの役員を決定いたします。

申請・審査



交流会で支部の趣旨を説明し、参加者から賛同を得られると申請手続きに移ります。事務局が用意している申請書にて申請していただきます。その申請書を元に、コンピトゥム事務局で審査を行います。

交流会



素敵な企画なら、その可能性を探ります。それには会の趣旨に賛同するメンバーを募るのが一番です。発起メンバーと事務局がいっしょになって交流会の開催に取り組みます。ご案内するメンバーの選定や交流会開催の事務的なことなど、事務局も全面的にバックアップいたします。

相談



こんな会って成り立つのだろうか?コンピトゥムの趣旨に合っている?前例のない企画なら確認したいことがたくさんあるはずです。企画がまとまればまず、コンピトゥム事務局へご連絡ください。実現へのご相談に応じます。

企画



我々も支部を立ち上げよう。すべては会員のみなさまの企画からスタートします。自分たちの将来のために、地域や仲間のために、ユニークでオリジナルな支部企画を立ててください。

さあ、支部を立ち上げようと思っても、頭を悩ますのがなにをどうすればいいのかという手順。そこでコンピトゥムの支部が立ち上がるまでの行程をご案内します。まず必要なのは立ち上げようという思い。そして続けていこうという意志。それさえあれば事務局がサポート&バックアップいたします。

コンピトゥムの支部は
こうしてできいく。



辻調グループ校友会コンピトウム 北九州市地区支部設立 総会

COMPITUM 2014 特集

コンピトウム、
つながるチカラ



支部設立奮闘記 **2**
Let's Make Our COMPITUM

北九州市 地区編

まず集める、まず集まる。

右:総会を前にコンピトウム事務局スタッフとあいさつを交わす出席者。

中:規約の確認に続いて、支部長、幹事が選任される。

左:畑先生も駆けつけて、北九州市地区支部の誕生を祝った。



九州地区には、実に多くの卒業生がいる。なかでも博多や北九州は九州を代表する町で、その分、飲食店も多く、活躍する料理人も多い。競争も激しくなり、料理人も日々の研鑽が求められる。その北九州で7月13日の日曜日、支部発足をみすえた交流会が開催された。

おもしろいことに支部発足の過程は、決まったルートがあるわけではなく、地区によって異なる。卒業生が中心になって発足する所もあるが、コンピトウム事務局と卒業生が共に協力して発足するところもある。北九州の場合は後者にあたる。コンピトウム事務局スタッフが北九州へ足を運び、卒業生に声をかけた。事務局スタッフの二人はこう言う。「料理人の大半は独立独歩。だからこそ集まる大切さ、つながる必要性を伝えました。最初は親睦の会で良いと言っているのです。最初からハードルをあげるとみなさんの重荷になります」

その甲斐があつて懇親会には30名もの卒業生が集まった。同じ町で働いているとはいえ、料理人同士が会う機会は少ないものだ。名前だけ知っている、あるいは初めて会ったという人でも、辻調グループ出身という共通項があるので話ははずむ。あちらこちらで名刺の交換がはじまり、硬い表情にも笑顔が浮かんでくる。

懇親会での賛同を得て、8月31日(日)、リーガロイヤルホテル小倉にて支部設立の総会が開かれた。内海副会長も大阪から駆けつけた。役員も決まり、いよいよ北九州市

北九州市地区支部設立総会

8月31日、リーガロイヤルホテル小倉で開催。総会で役員が選出されました。

支部長:三重野 直(ステーションホテル小倉総料理長)
幹事:林 誠孝(中国菜館 林 オーナーシェフ)
初見 勇雄(フランス菓子 ERI オーナーシェフ)
澤嶋 俊彦(リーガロイヤルホテル小倉 シェフ)
事務局(会計):
橋内 茂俊(ステーションホテル小倉)
相談役:湯野 英輔(寿し金 主人)

地区支部が本格的に動き出す。とはいえ何かをしたという大きな期待と、いっしょに、初めてのことなので少しの不安も顔をのぞかせている。支部長に選ばれた三重野さん(ステーションホテル小倉総料理長)はこう言う。「正直、コンピトウムという名前すら知りませんでした。今回初めて知ったのです。ただ、『卒業生こそ辻調グループの宝』という言葉はありがたいと同時に身が引き締まる思いがします。何が出来るのか?どうすればいいのか?事務局の方や他の支部にも教えてもらいながら進んでいきたいと思います。コンピトウムの一番の魅力は異業種の人と交流できることだと思っています。会員相互の研鑽と親睦を図り、技術の向上と知識の習得に努めるという会の趣旨をしっかりと胸に刻んで、みなさんの力で大きな会にしていきたい」

8月31日、コンピトウム主催「北九州市地区支部設立総会」、 リーガロイヤルホテル小倉にて。

辻調グループ校友会コンピトウム 札幌支部設立総会



支部設立奮闘記 **1**
Let's Make Our COMPITUM

札幌市編

北の食文化の向上のために。

右:伊藤支部長は、北海道の食文化の発展のためにがんばろうと挨拶。

中:山根会長や愛媛県支部の岡田支部長の話を真剣に聞く参加者の方々。

左:良い支部にしよう、全員でエイエイオーと気合いを入れた。



コンピトウムはいろいろな地区で、支部発足の芽を育てている。そしてここ数年、芽から大きな木になろうとする地区が増えていくことは、コンピトウムにとって大きな収穫だ。このページではそんな地区の奮闘振りを紹介する。

まずは北海道。誕生の背景を、札幌市支部の支部長に選出された伊藤さん(札幌ランドホテル料理長)はこう語る。「北海道には辻調グループの卒業生が、実はたくさんいるのです。札幌だけでも相当な人数の卒業生がいます。実は私も事務局の方から卒業生の数を教えてもらうまでは知らなかったのですが、こんなに多くの仲間がいるのなら、北海道の食文化の向上と我々の将来のために何かできないかと思ったのです」

しかし思うことと行動に移すことは違う。伊藤さんも何をどうすれば良いのかわからなかった。「北海道をひとつにくくるには、さすがに広すぎると思いました。いくつかの地区に分けて設立するのが無難な選択でしょう。まずは札幌で立ち上げて、そのノウハウをたとえば函館などの地区で活かそうと考えました」

北海道は食材に恵まれた土地だ。だからこそそのメリットもあれば、だからこそデメリットもある。伊藤さんが危惧していたのは北海道ならではの独自性だった。「本州から海を渡るという土地性もあるのですが、道外の人たちの交流が少ないのです。ある意味、札幌にいればすべてが事足りるということもある。しかし殻に閉じこもるよ

8月4日、コンピトウム主催「札幌市支部設立総会」、 札幌ランドホテルにて。

札幌市支部設立総会

8月4日、札幌ランドホテルで開催。総会で役員が選出されました。

支部長:伊藤 博之(札幌ランドホテル料理長)
幹事:本田 卓也
(光塩学園調理製菓専門学校「中国料理」教授)
海老 祐司(術膳 オーナーシェフ)
前林 輝樹(東京ドームホテル札幌 宴会料理長)
小川 主水(ミクニサッポロ シェフ)
事務局(会計):
笠原 大介(Day's Kitchen 創 オーナーシェフ)

うな姿勢では次への向上は望めないと思うのです。支部設立の暁には、まずいろいろな人との交流を活発にさせたいという思いがありました」

そんな思いは札幌の卒業生にもあつたのだろう。総会には40名を超える卒業生が集まった。「辻調グループの先生方にも協力いただいでこれだけの人が集まってくれました。それは札幌市支部への期待の表れだと思います。人的交流だけに留まらず、料理講習会なども積極的に行って技術交流も広げていきたいです。また、山根会長からアドバイスをいただいたのですが、北海道の生産者と本州の料理人を結ぶとか、本州や九州の料理人の方に、もっとローコストで北海道の食材を届ける仕組みを作るなど、夢はいろいろ広がります。何はともあれ、コンピトウムのつながりのチカラで北海道の食文化の向上を図っていきましょうね」



成長する場をめざして。

右:「今日で迷いがふっきました。チカラを合わせて盛り上げましょう!」と支部長就任の挨拶をする小田さん。

中:少し緊張感もただよ、支部設立総会の風景。規約が確認され、役員が選定された。

左:支部設立総会後の交流会では、ホテルニューオータニ博多自慢の料理の数々がズラリと並んだ。



右:「今日で迷いがふっきました。チカラを合わせて盛り上げましょう!」と支部長就任の挨拶をする小田さん。

福岡市地区支部設立総会

9月28日、ホテルニューオータニ博多で開催。総会で役員が選出されました。

- 支 部 長: 小田 英男(ホテルニューオータニ博多総料理長)
- 幹 事: 眞木 孝(香蘭女子短期大学教授)
- 高橋 毅(タカラホテル福岡総料理長)
- 西村 信有(キャラメランジュ オーナーシェフ)
- 古賀 尚徳(ホテル日航福岡洋食料理長)
- 平田 充(有限会社ミツ 代表)
- 事 務 局: 手嶋 義之(イタリア料理テシマ オーナーシェフ)
- (会計) 手嶋 法子(テシマデリアンドスクール主宰)
- 相 談 役: 南 隆晴(レストラン南 オーナーシェフ)

右:「今日で迷いがふっきました。チカラを合わせて盛り上げましょう!」と支部長就任の挨拶をする小田さん。



やらないより、やる方を選ぶ。

右:「地道さを重ねながら、島根らしい取り組み」と挨拶をする木戸支部長。

中:総会では選出された役員がズラリ勢揃い。支部の発展を誓う。

左:ハレの日にふさわしく、島根の郷土料理「スズキの奉書焼き」も登場。



右:「今日で迷いがふっきました。チカラを合わせて盛り上げましょう!」と支部長就任の挨拶をする小田さん。

島根県支部設立総会

9月16日、松江東急インで開催。総会で役員が選出されました。

- 支 部 長: 木戸 敬二(ムーランドール オーナーシェフ)
- 幹 事: 長野 真二(八千代亭 代表)
- 齋木 茂之(グランラセーレ八重垣 料理長)
- 金見 俊夫(パティスリー・キューール シェフ)
- 西部担当: 上田 幸治(ボンヌママン ノブ オーナーシェフ)
- 事務局(会計): 大橋 昌典(ラルカンシェル 代表)
- 相 談 役: 細木 育郎(爸爸厨房 代表)

9月16日、コンピトゥム主催「島根県支部設立総会」、松江東急インにて。

リニューアル Point 3

GROUP BBS グループ
掲示板も登場!

「コンピトゥム会員専用ページ」には「グループ掲示板」という機能も登場。例えば支部ごとの掲示板を立ち上げてネット上で連絡を取り合うこともできます。他にも自分が企画したいイベント、求人のごと、食材情報など、さまざまな掲示板をたてることで、それに参加する会員と意見や情報の交換が行えます。



もっと多くの人たちと
交流しよう!



実りある情報を、
スピーディーに!

リニューアル Point 1

SHOP INFO. お店紹介が
大幅に
リニューアル!

「新規開店情報」「おいしいinfo」「卒業生のHP・ブログ集」など、辻調グループ卒業生のお店情報を発信しているページをリニューアル。これまでバラバラだったお店情報を合体して、より見やすく、店検索もスピーディーに行えます。

リニューアル Point 2

MEMBER PAGE コンピトゥム会員
専用ページが登場!

IDとパスワードを設定すればマイページを開設できます。自分のコンピトゥムイベントの申込情報もひと目で確認することができます。

あなたのための
ページです。



コンピトゥムのホームページが

リニューアル!



2014年12月、
新しい画面に
なって登場します。
ご期待ください!

会員専用ページの解説など、
もっと役立つサイトをめざして
リニューアルします。

コンピトゥムの活動や会員の情報を発信しているコンピトゥムのホームページ。2014年12月にリニューアルオープン予定です。まずは「新規開店情報」「おいしいinfo」「卒業生のHP・ブログ集」など、「卒業生のお店紹介」のページが大きくリニューアル。さらに魅力満載のコンテンツに变身して再登場いたします。また、今回の目玉コンテンツとして「コンピトゥム会員専用ページ」が登場。IDとパスワードで自分専用のページを持っていただける他に、グループ掲示板などの機能も搭載。時間がなくてなかなか会えない人や、同じ思いを抱く会員とネットで交流することができます。

<http://compitum.net>

コンピトゥム 検索

Let's Make Our COMPITUM

コンピトゥムには
このような交流もあります。
インターネットを使った
会員支援のカタチ。

ネット de コンピトゥム!

インターネットの世の中です。
料理人も上手にインターネットを活用して集客へつなげている人がたくさんいます。コンピトゥムも負けてはいられません。会員のみならずとの交流をインターネットでも行っていきます。



公式 Facebook ページ

辻調グループ校友会 コンピトゥム



辻調グループ校友会 コンピトゥムが運営している、公式Facebookページです。「コンピトゥム」の最新の活動の告知やその報告などをいち早くアップ。その他にも卒業生のお店開店情報や辻調グループに関する最新ニュースをアップしています。「いいね!」ボタンを押すだけで、Facebookのあなたのタイムラインにコンピトゥムの最新情報がアップされます。ぜひ、ご活用ください。

どんどん「いいね!」を
押して参加してください。



注いだ情熱と努力を料理は裏切らない。



田中裕美さん

静岡県・温泉旅館いさり火 料理長

— 最近の活動を教えてください。

名古屋の「紗羅餐(さらさん)」で蕎麦打ちの修業をして、自分の店を開こうと考えていました。そんな折、友人の結婚式で同じテーブルに、いま勤めている温泉旅館「いさり火」の社長がいて、料理人が辞めるからよかったら来てくれないかと言われたのです。伊豆の大川という所も知らないし、旅館の料理長を務めるなんて考えてもいなかったのでびっくりして。それが昨年のもので、年末、遊びに行きますと軽い気持ちで大川へ行ったら、なぜかそのまま今に至るという感じです(笑)。

— 料理と向き合う上で大切にされていることは?

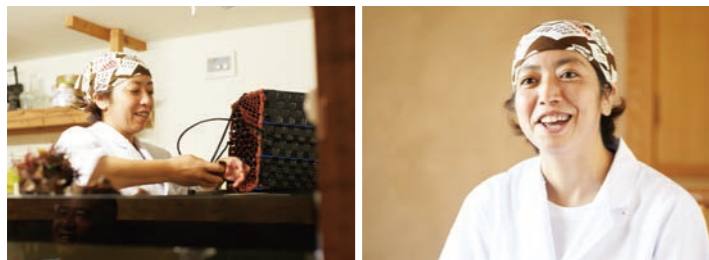
一つひとつ食材にきちんと向き合うことですね。まじめに向き合ったら、まじめに応えてくれるのが料理だと思います。私はそのことを辰巳芳子先生の本を通して知り、辻調グループで実際に学びましたが、日々の仕事のなかで実感できるようになったのは、この大川へ来てからです。作ったものに気持ちを込めれば込めただけお客さまの笑顔が広がります。注いだ情熱と努力を料理は裏切らないんだなあ。なんて素敵な仕事なんだろうと、料理に出会えたこと、料理にかかわるすべての人に感謝しています。

— 料理にたずさわるとの喜びはどこにありますか?

とくに大川へ来てからのことですが、土つきの野菜をわけてくださる農家さんや、素潜りでアワビやサザエをとる漁師さんなど、地元の生産者さんと出会い、その新鮮な食材を使って調理できることですね。こちらへ来たときはなかなか溶け込めずいたのですが、ためらいを捨てて、自分の方から声をかけるとみなさんとてもいい方ばかり。名古屋から大川へやってきて淋しかりと、私が休みのときは自宅へ招いてくれて手料理もふるまってくれます(笑)。大川は四季折々に海の幸、山の幸があります。三つ葉がほしいなと思えば、ちょっと裏山へ行けばとれる(笑)。食材に恵まれた大川にいるからこそ、食材ときちんと向き合っ、手を加えるのは最小限にして、その持ち味を活かす料理を考えて作ることが一番の喜びですね。

— 田中さんが思い浮かべる、“流儀のある料理人”をご紹介します。

落合京子さんです。名古屋の「紗羅餐」でいっしょに働いていた仲間です。小さくてかわいい人なのに、仕事に対する強さを持っている人で、そのギャップが素敵なんです(笑)。



↑朝日新聞の連載の切り抜きや書物は大切な宝物。今でも迷ったときは手にとるといい。

←地元の漁師さんが素潜りでとってくるサザエやアワビ。恵まれた食材への感謝をいかに料理へ盛り込めるかが、大川に来てからの田中さんのテーマだという。

PROFILE

田中裕美(たなか ひろみ) 温泉旅館いさり火料理長。辻調理師専門学校卒業。辻調グループ職員や病院などの仕事を経て、名古屋の紗羅餐へ。蕎麦を学ぶ。その後、温泉旅館いさり火の社長と出会い、2014年より料理長として、地元の食材を活かした料理を提供。

ごちそうプロデューサーとして、なにわの伝統を発信する。



広里貴子さん

大阪府・有限会社貴重 ごちそうプロデューサー

— 最近の活動を教えてください。

辻調グループの職員を辞めてからは、自分で作った料理をインターネットで販売したり、料理教室を開いたりしていました。インターネットでの料理販売に行きつまりを感じていたころ、NHK から朝の連続テレビ小説「ごちそうさん」の料理監修の話をいただきました。料理教室などは現在でも行っていますが、それに加えてテレビやラジオの仕事もどんどん増えてきています。

— 料理と向き合う上で大切にされていることは?

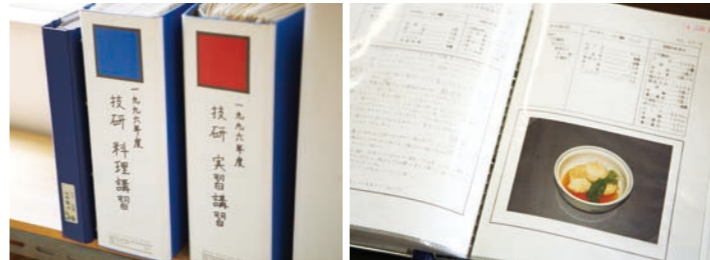
私は肩書きを「ごちそうプロデューサー」にしています。ただ料理を作るのではなく、一生懸命食材を作っている生産者、私の場合は大阪の生産者を探して、その持ち味が活きる料理を作って、広く紹介していく。生産者と料理、生産者と消費者をつなげるのが私の役割です。郷土料理の食べ方は伝統野菜につながっていて、その食べ方とか、どういう風にして生まれたのか、どういう風を守ってきたのかをいろいろ教えてもらったので、それらを次の世代へ伝えるお手伝いができればと考えています。

— 料理にたずさわるとの喜びはどこにありますか?

関西に住んでいる人でも関西の食材を知らない人がとても多くなっています。同時に大阪の郷土料理や風習や知恵がどんどん伝承されなくなっています。あるテレビ番組でもおいしい食材をトリクエストされたので毛馬きゅうりを使った料理を出したところとても喜んでくれました。テレビをご覧になった生産者も喜んでくれました。また、「ごちそうさん」で「魚島季節(うおしまどき)のご挨拶(春、鯛がおいしくなる頃、大阪船場では鯛を進物で贈る)」の風習を再現させていただきました。「商人の町大阪」は、始末・才覚に非常に長けています。頂いた鯛もいろいろな料理法できれいに食べられるのです。日常は質素節約。ハレの日は華やか。このメリハリが非常に面白いです。私は大阪の郷土料理を積極的に作ることで懐かしんでいただき、喜んでいただき、元気つける。料理を通して関西を元気にさせることが私の喜びでもあります。

— 広里さんが思い浮かべる、“流儀のある料理人”をご紹介します。

田中裕美さんです。辻調グループ職員時代の先輩ですが、その当時から素材とか料理に向き合う姿勢がまっすぐで、料理のことになると仕事とプライベートの区別がなくなるほど情熱的なんです。あこがれの先輩です。



↑辻調グループ時代のノートは宝物。今でもときどき読み直しては初心にかえるという。

←辻調グループ時代に購入して、今も使っているという包丁。使い込まれてかなり小さくなったものもある。

PROFILE

広里貴子(ひろさと たかこ) 有限会社貴重 ごちそうプロデューサー。辻調理技術研究所日本料理研究課程卒業。辻調グループの職員を経て、2006年「貴重」を設立。なにわ伝統野菜をはじめ、大阪の食材と食文化を守るため、商品開発・提案を行う。NHK朝の連続テレビ小説「ごちそうさん」を始め、2014年秋から放送の「マッサン」の料理監修も務める。

4

自分ひとりでやる。ひとりでどこまでできるかやってみる。



加藤理さん

三重県・おでんのオサム 店主

—— 最近の活動を教えてください。

辻調グループ卒業後、大阪の割烹で修業して、どうしても自分の店をしたくて、郷里に戻ってはじめました。おでんにしたのは、大阪のおでんに衝撃を受けたからです。おでんの専門店がたくさんあって、夏でも営業している。おいしい、個性も発揮できる。津は味噌文化のところですが、あえて関西風のおでんで勝負しようと決めました。味噌はないのか、味が薄いと最初はよく言われましたが、継続は力ですね。20年もたつと、最近はその言われることもなくなりました。まあ、大阪の店より味は少し濃いかもかもしれませんが、それは地に合わせることも料理には必要なことだと思っています。

—— 料理と向き合う上で大切にされていることは？

僕は辻調グループで学べて本当に良かったと思っています。若いときに本物を知る機会に恵まれたからです。本物の食材、本物の器、本物の料理人、本物の技術。アルバイト進学生だったので学生の頃はほとんど学校とアルバイトの毎日でしたが、それでも休みがあると食べ歩きに出かけていました。大阪には本物の料理がたくさんありました。いろいろなことを知って事を起こすこと、何も知らないで事を起こすことはまったく違うと思います。前者には必然がありますが後者には偶然しかありません。学ぶ、経験する。その上で料理に向かうことが大切だと思いますね。

—— 料理にたずさわる喜びはどこにありますか？

僕は大きな店をしようとは思っていませんでした。ひとりでできる店をしたかったのです。できるだけ自分ひとりで勝負したい。自分の可能性をためたい。その意味ではおでんはひとりでできる料理なんです。今の店も10席ほどのカウンターとテーブル席が3つほど。ひとりでできりもりできるギリギリの大きさです。ひとりでするということは代役がないということです。良いも悪いもすべて自分の責任。結果がすべて自分に返ってくるのが僕の喜びですかね。

—— 加藤さんがいま考えている、将来の展望や

夢があれば教えてください。

海外でおでんの店を開きたいですね。具体的にはフランスで挑戦したい。熱い料理は受け入れられないと言いますから温かい程度のおでんにして。魚のスープがあるので可能性はあると思っています。ぜひ、挑戦してみたいですね。



↑「トマトのおでん」「アボカドのおでん」「カマンベールのおでん」など、定番以外にも加藤さんは積極的に創作おでんを開発。店の看板商品になっている。

←驚くなかれ、加藤さんは歌のうまさ評判を呼んでCDデビューをしている。趣味と思いきや、歌謡ショーのステージにも招かれる本格的なもの。お店が休みの日なら積極的に舞台に立つという。

PROFILE

加藤理（かとう おさむ）おでんのオサム店主。辻調理技術研究所日本料理課程卒業。アルバイト進学で学んだがんばり屋。卒業後は大阪の割烹店で修業。その後、地元に戻って「おでんのオサム」を開店。東海地区で本格的な関西風おでんを食べることができると評判。

3

がんばっている卒業生 **数珠つなぎ**

私の知っている、“流儀のあるあの人”。

こうでなければと決めつけない。こうしてみたらと探ってみる。



落合京子さん

愛知県・紗羅餐(さらざん) 企画室室長

—— 最近の活動を教えてください。

辻調グループを卒業してから、縁があって、奥村彪生先生の元で働いていました。名古屋へ戻ってきて、さでどうしようかと考えていたとき、偶然にも「紗羅餐」の社長と出会い、社長と奥村先生も懇意だった関係でお世話になることになりました。社長は以前から蕎麦を使った本格的なままだどこにもないお菓子を作りたいと考えていたところ、その商品開発を私が担当することに!!それまで日本料理をやっていたので大丈夫かなという不安もありましたが、辻調グループ時代に和菓子の授業も受けていたので、これも新しい挑戦と思ひ受けました。実はそのときのノートが今回の商品開発にとても役立ちました。

—— 料理と向き合う上で大切にされていることは？

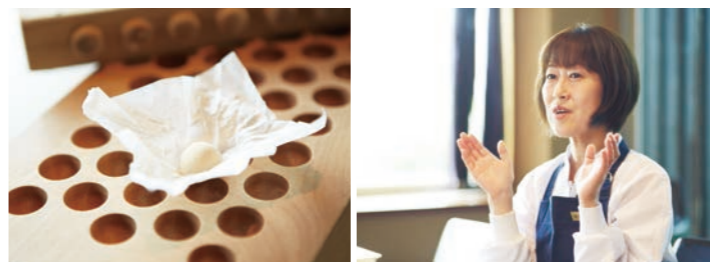
本気で向き合うことですね。大好きな料理の世界にいますので、ハンパな気持ちで接すると料理に失礼と思っています。あとはなにごとに対しても「これはこうだ」と決めつけないように気をつけています。「こうしてみたらどうだろう」と一見まわり道のように見える取り組みに、課題をブレイクスルーする突破口が隠れていたりします。今回の「そばがき饅頭」の開発のときも、社長からのお話は、蕎麦粉を70%以上使った上で、通販にも対応できる商品ということでした。それを可能にしたのが細かく内容を書き留めておいたノートでした。学生時代、お菓子の仕事へ進むとは全く思っていなかったのですが、日本料理だけと限定しないで学んだことが数十年後に役に立ったのです。

—— 料理にたずさわる喜びはどこにありますか？

今は商品を開発していくことですね。社長は真剣に、蕎麦を使ったお菓子の世界を広げたいと考えておられます。専用の工房まで作りその開発のほとんどすべてを私にまかせてくれています。今の私は他にはない蕎麦のお菓子を開発していくこと。そしておいしい蕎麦のお菓子を世間の方々に認知してもらい、購入してもらうことが目標であり最大の喜びですね。

—— 落合さんが思い浮かべる“流儀のある料理人”をご紹介します。

加藤理さんです。私たちは味噌煮込み、きしめん文化の名古屋で手打ち蕎麦のお店をやっています。加藤さんも津という場所に関西風のおでんのお店を20年以上もされています。その持続させる力には憧れています。



↑辻調グループ時代の落合さんのノート。お茶やお菓子を習っていたので和菓子にも興味があった。

↑中央左上「綺羅星」・和三盆にそば茶粉をブレンドし、なかに金平糖(星)を入れ手押しで作る干菓子。

←そばがき饅頭「羅漢」・蕎麦屋にしか作れない饅頭をめざして落合さんが開発した一品。

PROFILE

落合京子（おちあい きょうこ）紗羅餐 企画室室長。辻調理技術研究所日本料理研究課程卒業。伝承料理研究家の奥村彪生さんのもとで働く。奥村さんの紹介で紗羅餐の社長と知り合い、企画室室長として蕎麦をベースにしたスイーツの開発に取り組む。

辻調グループ × Gakken の好評料理本

プロセス写真で徹底解説!

プロの基本テクがよくわかる! 精選版 お菓子の基本

辻調グループ校エコール辻東京製菓研究室 編



あまたの一流シェフ、名パティシエを輩出するエコール辻東京の先生方が、スポンジケーキやシュー菓子など、誰もが作りたと思う人気のレシピを厳選し、お菓子作りの基本を詳しく解説。丁寧なプロセス写真付きで、よりわかりやすい一冊。

目次抜粋

- スポンジケーキ&ロールケーキ●シフォンケーキ●パウンドケーキ&焼き菓子
- チーズケーキ●タルト&パイ●シューのお菓子●チョコレートのお菓子
- クッキー&ビスケット●冷たいお菓子&デザート

A4変型判・オールカラー・144頁 定価：本体1,200円+税

創刊4年目を迎え、ますます好評!

月刊テレビテキスト 上沼恵美子の おしゃべりクッキング

ABC 朝日放送・辻調理師専門学校 編

おなじみの人気TV番組「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」の月刊テキスト誌。放送されるすべてのレシピを、手順写真とともに詳しく紹介しています。番組テキスト以外にも、テレビに出演中の辻調理師専門学校の和・洋・中の先生方による隔月連載企画「もう一度、基本」が大好評。

毎月21日発行・発売 AB判・オールカラー 定価：490円(税込)



学研

発売元：学研マーケティング 〒141-8415 東京都品川区西五反田2-11-8
※最寄りの書店でお買い求めください。書店ご不便の際は、ショップ学研 <http://shop.gakken.co.jp/> (携帯アクセス可) にてご注文ください。在庫切れの際はご容赦ください。

縦断 全国 うまいもの

北は北海道から南は沖縄まで。これからの日本の料理界を背負って立つ辻調グループの卒業生たち。素材、料理、おもてなしにいたるまで、それぞれのこだわりを振る舞う名店54店舗を一挙にご紹介します。

あなたの同級生や、気になるお店が見つかるかも! /

コンピタムのホームページでも、日本全国の辻調グループの卒業生が活躍しているお店を紹介しています。ぜひご覧ください。また、掲載ご希望の卒業生は、コンピタムまでご連絡ください。

おいしいinfo ~卒業生のお店紹介~
<http://compitum.net/oishii-info/>



北海道 カフェ・レストラン ペリーズバー (PERRY'S BAR)
 小田原 祐一郎
 辻調理師専門学校1987年卒業/フランス校1987年卒業



閑静な住宅街にあるお店。テーブルや椅子から木の温もりを感じながら、旬の食材や新鮮な野菜を中心のシェフの創作フレンチを楽しんでください。 昼はランチコースやパスタなどのカジュアルな料理を提供し、夜はシェフコースや特選コースを中心に料理を堪能することができます。シェフが長年、つくり続けている「エゾアワビ」の料理はペリーズバーの看板メニューです。

住所:北海道函館市松陰町1-7
 電話:0138-83-6008



北海道 ルプチコション
 Le petit cochon
 坂田 敏二
 辻調理師専門学校1981年卒業



大阪の有名なフランス料理店で長年修業したオーナーシェフが、故郷の函館にオープンした一軒家のお店。木のぬくもりを感じる外観、店内は肩肘はらずにゆっくりと食事を楽しめる空間です。料理は、旬の北海道産の野菜や魚介、フランス直輸入の食材で仕上げられており、何度も足を運ぶ楽しみをご用意しています。デザートも、約10種類をオーナーシェフ自ら、お客さまの顔を見てお取り分けいたします。

住所:北海道函館市梁川町12-13
 電話:0138-56-5600



北海道 ポルト ルージュ
 Porte Rouge
 五十嵐 里恵 (旧姓:伊東)
 エコール 辻 東京1992年卒業



「Porte Rouge」は、小さなころに夢見た「赤いトピラのケーキ屋さん」「やさしく、どこか懐かしいお菓子がいっぱい。」という夢を実現させたお店。目印の真っ赤な扉をひらくとふわっとやってくる甘い香りと、夢がいっぱいつまったお菓子を楽しんで下さい。定番の生菓子をはじめ、焼き菓子や写真をもとに描く誕生日イラストケーキなど、毎日が楽しくなるようなお菓子を取りそろえています。

住所:北海道札幌市中央区南3条西25-1-5
 電話:011-640-8101
<http://porterouge.web.fc2.com/>



北海道 モントルグイユ
 Montorgueil
 村上 智章
 辻調理師専門学校1988年卒業



北海道の食材に魅了され、2008年札幌に「Montorgueil」をオープン。ラム、マトンなどは提携している牧場から仕入れ、野菜も北海道の生産者から旬のものを手に入れています。ワインは全て自然派ワイン。マニアックなワインもずらりとご用意しています。ディナーはクラシカルなビストロ料理を、シェフ特製のコース料理で楽しめます。コースのボリュームはお客様に選んでいただけます。今日は何食べにいく?フレンチいく?と、気軽に楽しんでいただけるフレンチをめざしています。

住所:北海道札幌市中央区南3条西9-1000-6 イオ南3条ビル 1F
 電話:011-232-0620
<http://montorgueil.petit.cc/>



山形 サリュ
 salut 茶琉
 峯田 未央
 エコール 辻 東京1993年卒業/フランス校1993年卒業



こじんまりと住宅街にたたずむおやつ屋さん。いろいろなお客さま、そして地元の方々にも発酵バターの良い味わいを楽しんで頂きたいとの思いで生まれた“きせつのおやつとおそうざい”。果物大国 山形の大地に育まれた素材(野菜&フルーツ)を融合させました。食で季節を感じて頂けるよう生産、加工、販売もおこなっております。自家製野菜やフルーツならではのmenuも多数ございます。

住所:山形県山形市青田1-8-28 FLATS LAUREL 1F
 電話:023-664-1415
<http://ameblo.jp/mic3017/>



北海道 ラクチャーナ ヴェンティレ
 La Cucina VENTITRE
 奥村 博史
 辻調理師専門学校1993年卒業/辻調理技術研究所1994年卒業



函館市のランドマーク五稜郭の近く、緑に囲まれた住宅街に佇む一軒家のイタリア料理レストラン。木の扉を開けると、大きな窓と高い天井、お店いっぱい陽の光。冬場には、薪ストーブなどでゆったりとした雰囲気へ。メニューは不定期に変わります。その時、手に入る旬の食材を使った料理を提供して、地元のもののできるだけ使うようにしています。一皿ずつ驚きと発見、余韻を楽しみながら味わってください。

住所:北海道函館市柳町14-23
 電話:0138-31-7856



北海道 Day's Kitchen 創
 笠原 大介
 エコール 辻 東京1992年卒業/フランス校1992年卒業



札幌・すすきの交差点の一角に「フレンチ流惣菜 Day's Kitchen 創」があります。(ぶらっと、フレンチ)をコンセプトに、気軽に楽しめる料理と、空間をご用意しています。四季折々の素材と、北海道の食材を中心に、「基本」を大切に丹精込めて創り上げた料理をもっと楽しく、もっと自由に。その時を共有できることが喜びです。

住所:北海道札幌市中央区南4条西2-14-2 セントラルS4ビル 4F
 電話:011-206-6785
<http://www.dayskitchen-sou.jp/>



北海道 ビストロ COPAIN
 輪島 美恵
 エコール 辻 東京1998年卒業



料理はフレンチをベースにした洋食をメインにしています。オススメメニューは「まぜまぜオムライス」。卵で巻くのではなく、ご飯に溶き卵とチーズを合わせて、フライパンで形を整えたスタイル。ランチは限定メニュー。夜は一品料理を始め、牛ほほ肉の煮込みなどのメニューがならんでいます。ボリュームのある、美味しい食事をワインとともに楽しみください。

住所:北海道函館市富岡町1-24-6
 電話:0138-45-3300



福井 滝の川
荒矢 純一
 辻調理師専門学校1985年卒業

お店のすぐ横には有名な「入日ヶ滝」があり、前には日本海が広がっています。四季を通じて水揚げされる旬の魚介類、その素材の味をいかに引き出すか日々探求しています。遠方から来訪されるお客さまにも、越前の魚介のおいしさを最大限に伝えるため、長年培った経験での調理をしています。越前がにのシーズンでは「一杯のかにをいかに美味しく食べるか」をテーマにしたコースにも挑戦しています。

住所:福井県丹生郡越前町高佐6-19-2
 電話:0778-39-1120
<http://www.echizenkani.com/>



石川 中国菜館 白龍門
東 哲也
 辻調理師専門学校1990年卒業

2008年11月に移転しました。以前の場所から徒歩1分。北陸で初めて厨房がオール電化になった中国料理店です。カウンター越しに厨房を見ても嫌な熱気を感じさせません。当店ではみんなが親しんできた中国料理を美味しく提供することに重点をおき、調味料や食材を選び調理しています。料理の量も大中小と選べるので、人数にあわせたメニューが選べ楽しめます。「気の合う友人と美味しく、楽しい食事を」と日々鍋を振り続けています。

住所:石川県金沢市笠舞本町1-2-39
 電話:076-263-8960



東京 Restaurant OKADA
岡田 宏
 辻調理師専門学校1997年卒業 / フランス校1998年卒業

ガラスの扉を開けると、コンクリートの壁と落ち着いた木目のテーブルでシンプルな空間です。料理は、プリフィックススタイル。前菜2品とメイン、デザートをチョイス。前菜は常時10種類程度、メインは、5種類は用意しているので、楽しく選んでください。食材も、お店近くの築地市場や産地直送で仕入れ、その旬の食材の味を最大限に生かせるよう考え調理しています。ボリュームも料理の味も、両方を存分に楽しんでください。

住所:東京都渋谷区広尾5-17-11
 電話: 03-5475-1521
<http://www.restaurantokada.com/>



山形県 グランシーバ
 GrandSeaBa+
柴田 恵
 辻製菓専門学校2000年卒業

お店に並んでいるものすべて手作りし、2012年から姉2人で営業しています。子どもからお年寄りまで幅広く来ていただいており、特に焼き菓子、旬のフルーツを使用した生菓子、デコレーションにこだわったケーキなど、たくさんの方に喜んでいただいています。常に進化させ、たくさんの人を笑顔にできるお店にしていきたいです。

住所:山形県山形市上桜田4-1-23
 電話:023-687-0212



三重 マメホ マメモ
 豆舗 豆茂
茂谷 守
 エコール 辻 大阪2010年卒業

辻調でパッハに出会い、55歳にしてコーヒーに覚醒しました。地元・伊勢の地で、小さな自家焙煎コーヒーの店を開きました。地域の皆さまにコーヒーのおいしさ、楽しさ、魅力をホットに語りながら、自家焙煎したスペシャルティコーヒーを提供しています。辻調で覚えたビスコッティと共に、そして、何より地域の集いの場となっていければと思います。

住所:三重県伊勢市小俣町湯田80
 電話:0596-64-8935



石川 酒と人情料理いたる(本店)
石黒 格
 辻調理師専門学校1984年卒業

金沢の有名割烹店で修業後、お店をオープン。現在は3店舗を経営しています。出身地の富山県・新湊や、石川県・宇出津、金沢の魚港から毎日直送される新鮮な魚介類と、地元の加賀野菜を使った料理でおもてなしています。お酒は北陸の銘柄を中心に厳選しており、なかでもお店オリジナルの純米酒がおすすめです。刺身に添えられる「けん」は、大根のかつらむきから行っており、調理の基本である包丁の冴えを大切にしています。

住所:石川県金沢市柿木島3-8
 電話:076-221-4194
<http://www.itaru.ne.jp/>



東京 ルラシオン
 Relation
野木 博子(旧姓:木戸)
 エコール 辻 東京1999年卒業 / フランス校2000年卒業

「お菓子」と「珈琲」、この2つが主役のパティスリー。白を基調としたフランスを思わせる店内には、パティシエがつくるフランス菓子、そしてパリストがもてなす本格派のラテやコーヒー。二人が最高のペアリングをご提案いたします。お菓子は、常時15種類以上、ヴィエノワズリーも人気です。店内にある小さなカフェスペースへぜひ味わいに来てください。

住所:東京都世田谷区南鳥山3-2-8 丸加ビル 1F
 電話: 03-6382-9293
<http://www.relation-entre.com/>



茨城 レストラン ラ・ラヴァンドウ
大林 靖道
 エコール 辻 東京1998年卒業 / フランス校1998年卒業

地産地消、そしてヨーロッパと日本の食材を融合させた料理を基本のコンセプトとしたフランス料理店です。小鳩や鴨、鶏、フォワ・グラなどフランス料理ならではの食材を召し上がっていただきたいと思っています。また、シェフ自身が厳選した日本の食材もご用意しております。お店は自然に囲まれ、白とラベンダーを基調とした店内となっており、ゆっくりと食事をお楽しみいただけます。

住所:茨城県常陸大宮市南町1144-6
 電話:0295-52-1789



大阪 新中国料理 HAKAWA
原川 強
辻調理師専門学校1996年卒業



父も辻調理師専門学校を卒業し、大阪西区で中国料理店を経営しています(2013年8月に和泉市に移転)。当初は大学に進学し、料理とは違う道を目指していましたが、小さい頃から料理を作る事が好きだったこと、父から受け継いだDNAが料理への道を選ばせた要因だったのでしょう。卒業後、東京の有名店や大阪で修業をし、料理長を務めたあと、お店をオープンしました。料理のコンセプトは、「自分の家族に食べさせるように、安心して体に優しい中国料理を」。

住所:大阪府堺市南区榎尾3140-1 進化第11ビル
電話:072-272-0303



ラビニャータ
La pignata
大阪 溝口 淑之
辻調理師専門学校1995年卒業



イタリア・プーリア州の郷土料理が食べられるレストラン。関西のイタリア料理の名店で修業後、プーリア出身の方と出会い、その方の奥さまが作るプーリア料理に魅了され修業がはじまりました。そしてついに「ラビニャータ」がオープン。野や海から豊富に集まる新鮮な食材を使ったプーリア州の郷土料理へ忠実に、そしてシンプルにババフルに味わっていただけます。初めてなのにどこか懐かしく、わくわくさせる料理を楽しんでください。

住所:大阪府大阪市中央区南久宝寺町2-5-3 ときわビル 1F
電話:06-6226-8570
http://la-pignata.net/



一馬力
大阪 吉岡 博彰
辻調理師専門学校1996年卒業 / 辻調理技術研究所1997年卒業



お客さまに人気は「前菜盛り合わせ」。吉野の流木に盛りつけた約10種類の料理は、季節の食材の持ち味を生かし工夫してお出ししています。おまかせフルコースは、自慢の前菜盛り合わせから始まり、魚料理や肉料理、メには自慢の土鍋で炊きあげられた銀シャリが登場します。京都の指定農家から直送してもらっている「ひのひかり」はその日使う分だけ店内で精米して使用しています。一馬力の炊き立てのごはんをぜひ、お試しください。

住所:大阪府大阪市北区浪花町13-25-1F
電話:06-6374-0216
http://www.facebook.com/kitchen.fighter.ichibariki/



ラパッション プルミエ
La Passion 1er
大阪 佐々木 新大朗
辻調理師専門学校1988年卒業 / フランス校1989年卒業



辻調理師専門学校職員としてフランス料理の研鑽を積み、レストランのシェフなどを経験後、同店をオープン。天然ものの魚介類や国産黒毛和牛など、こだわりの厳選素材を使用し王道のフレンチスタイルはもちろんのこと、和のテイストを取り入れた料理まで長年培ってきた技術と経験から、お客様の要望に全て応える演出を手掛けるお店です。※12月中旬より下記の住所に移転します、店名も新たに再スタートいたします。

住所:(移転先)大阪府大阪市北区堂島1-2-21 三協ビル1-D
電話:072-879-0036



ブリコラージュ チャイナシン
Bricolage China Sin.
大阪 白澤 慎一
辻調理師専門学校2000年卒業



ブリコラージュとは「今ある環境で新しい物を作り出すこと、器用な仕事」を意味します。フランスの思想家の言葉より抜粋させていただきました。カウンター席のみの、四川料理をベースとした中国料理店です。厳選野菜を多く使用し、地鶏であっさりめにとったスープをベースに料理を作ります。調理も油や調味料を厳選し、蒸し料理、オープンなどを多用。旨みを逃がさず、油の使用を減らし、かつ美味しさを引き出しています。

住所:大阪府大阪市西区江戸堀1-9-13 肥後橋双葉ビル102
電話:06-6447-7823



ふじ
京都 藤原 誠
エコール 辻 大阪1999年卒業



京都祇園丸山で13年間修業し、会席料理を食べていただく店として独立開業しました。民家を改装したお店で、店の奥には中庭が見える落ち着いた静かな空間を楽しんでいただけます。修業した丸山での本格的な会席料理を、若い人達にも召し上がっていただきたいと思い金額もリーズナブルな設定です。開業1年でまだまだですが、これからもしっかりとした料理をおもてないたします。

住所:京都府京都市中京区夷川通り御幸町西入松本町575
電話:075-254-8383



ア・ターブル
京都 藤井 美会(旧姓:久米)
辻調理師専門学校 1986年卒業



卒業後、京都のフランス料理店で3年間修業したのちに、ご主人と独立、今年で25年を迎えます。お店は、町家を改装し、落ち着いた雰囲気。奥には庭も見えるので癒しを感じながら食事を楽しんでください。料理のコンセプトは、こだわりの野菜を使った料理。高知産のフルーツマトや長野県産の牛肉や新じゃがなど、日本全国から取り寄せるおいしい食材を視覚と味覚で味わってください。

住所:京都府京都市中京区押小路寺町通西入北側3軒目
電話:075-223-6066



岡山 **Le Menage**
大森 篤 **大森 京子**
辻調理師専門学校1989年卒業 / 辻調理師専門学校1989年卒業
フランス校1990年卒業

島根 **ムーランドール**
木戸 敬二
辻調理師専門学校1978年卒業

島根 **ボンヌママン ノブ**
上田 幸治
エコール 辻 東京1992年卒業 / フランス校1992年卒業

大阪 **大衆ビストロ原田屋**
原田 清信
辻調理師専門学校2000年卒業 / 辻調理技術研究所2001年卒業

1997年に岡山駅から少し歩いた路地裏にフランス料理店をオープン。真っ赤な扉が目印のお店です。お客さまにフランスの食文化と料理全体で楽しんでもらうことをコンセプトにワインやチーズにこだわっています。チーズはフランス産のものを常時15種類、ワインはボトル以外にもそれぞれのお料理やチーズに合わせて楽しめるワインセットも。それぞれのお客さまシーンに合わせて楽しくおいしい時間を提供します。

島根は海の幸、山の幸に恵まれた地です。秋、冬のイノシシや、鹿なども狩猟の仕方にこだわって仕入れています。オープンして25年、記念日や接待等にご利用いただいています。ぜひ、木のぬくもりを感じるレストランで、山陰の厳選された食材を活かしたこだわりの本格フレンチをどうぞ。一貫してフランス料理一筋に生きてきたシェフがおもてないたします。

シェフが料理人としても、人としても最も尊敬する今は亡きノブおばあちゃん(料理屋の女将)。お客さまを大切に、常に頭を下げる謙虚な姿勢。自分もこんな人間になりたい、こんなお店でありたい。そんな思いからオープンした、日本海を一望できるフレンチレストランです。日々移り変わる日本海もご馳走の一皿。地元の美味しい食材を使った料理を、時間を忘れてゆっくり過ごしていただきたいと思っています。

フランスでの研修や東京・大阪でのレストランやカフェでの経験後、「街のみなさんから愛される温かいお店を。」をコンセプトに「大衆ビストロ 原田屋」をオープン。おすすめは、黒板メニューに書かれた「おぼんざい」。3種盛り合わせなど、いろいろな種類の料理を少しずつ楽しんでいただけます。ビストロならではのパテ・カンパーニュやリエットなどありますが、創作料理もたくさんあるので楽しんでおためしください。

住所:岡山県岡山市北区柳町1-2-17-1F
電話:086-225-0188
http://ww31.tiki.ne.jp/le-menage/

住所:島根県松江市上乃木3-17-35
電話:0852-21-8839
http://www.moulinor.jp/

住所:島根県益田市高津町持石口485-18
電話:0856-23-2060
http://www.bonne-maman-nobu.com/

住所:大阪府大阪市西区江戸堀1-22-40
電話:06-4256-8854
http://www.bistro-haradaya.com/



広島 **GILLS**
西本 一雄
エコール 辻 大阪1997年卒業 / フランス校1997年卒業

島根 **割烹ダイニング 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 **フランス料理 ラルカンシェル**
大橋 昌典 **大橋 庸子(旧姓:伊藤)**
辻調理師専門学校1985年卒業 / フランス校1986年卒業
辻調理師専門学校1985年卒業 / フランス校1986年卒業

和歌山 **八百亀**
岡田 泰尚 **岡田 妙恵(旧姓:小林)**
辻調理師専門学校1991年卒業 / 辻調理技術研究所1992年卒業
辻調理師専門学校1992年卒業

「地元の食材を美味しいうちに食べてほしい」というシェフの想いから、地場産の野菜や魚介を使ったメニューを取りそろえています。野菜は安芸高田市の農家から直送、魚介は瀬戸内のもを中心に、シェフが納得した野菜や魚を仕入れています。中でもスタッフが目の前で自家製ドレッシングと和えてくれる、シェイキングサラダが人気。ランチは気軽に、夜は自然派ワインと一緒に地元の野菜や魚介を味わってみませんか?

神々の集う出雲の国、島根県へ「Iターン」をして16年。関西風料理をモットーに提供させていただきます。八重垣神社のお蔭元にて店を構え、海、山、川、里の素晴らしい食材に出会い、シンプルな料理でお客さまをお迎えしております。初夏の岩カキ、冬の松葉カニが名物です。若い女性に好評の「ご縁ランチ エッジ」は、出会いと縁結びに願いをこめたお弁当です。皆さまとの出会いをお待ちしております。

出雲で「フランス食文化体験」をテーマに1998年開業しました。お客さまの笑顔と生産者の皆さんの思いを紡ぐサフランイエローの一軒家レストランです。フランスや東京で修業、【安心安全の美味しさ】を地産池消&自家菜園等で実践し、心のこもった料理とワインをやさしく上質な雰囲気でお楽しみください。「コンピトゥム島根県支部事務局」としても対応もしていますので、卒業生皆さまのご縁結びが叶えたいと思います。ご来店ご連絡お待ちしております。

日本料理らしく「四季をどこかに感じてもらえる一皿」を意識して提供しています。「走り」のもの、「旬」のもの、「名残り」のものを取り入れ、お客さまに季節を感じていただけるように工夫しています。食材は、和歌山県産のものを主に仕入れています。日本国内の旬のものも取り入れ、おいしくいただいてもらえるようなひと工夫を施しています。

住所:広島県広島市中区本通2-21 グレイシャス小田 2F
電話:082-249-3501

住所:島根県松江市上乃木9-13-9
電話:0852-22-7078

住所:島根県出雲市平田町2560-1
電話:0853-63-8117
http://www.2.crosstalk.or.jp/larc/

住所:和歌山県和歌山市東仲間町2-50
電話:073-423-0406



福岡 寿し金
湯野 英輔
 通信<西洋> 2010年修了 / 通信<日本> 2011年修了



独自で学び、いいものにこだわり続けて、寿司職人の道41年。現在71歳です。この店には昔ながらのお客さま、またそのご子息など世代を超えていらっしゃいます。しかし、料理の本筋を改めて勉強したいと思い、今から5年前に辻調グループ通信教育課程に入学しました。今では料理の幅が広がり、また味の基本が出来上がったと思います。これから後20年、90歳まで現役を続けてまいります。

住所:福岡県北九州市八幡西区黒崎1-8-7-1F
 電話:093-641-8822



福岡 フランス菓子 ERI
初見 房雄 **初見 恵理**(旧姓:坂本)
 辻調理師専門学校1985年卒業 / 辻製菓専門学校1988年卒業
 フランス校1986年卒業



フランス校を卒業後、東京のフレンチレストランで修業。当初よりデザートに興味があったことから、ご縁で福岡県の名店「16区」に就職する。13年間修業後、北九州市小倉南区で独立開業しました。町の中心から少し離れた住宅街にあり、お子さまから高齢の方まで幅広く訪れる親しみのあるお店です。地元で採れるブルーベリー、イチヂク、イチゴを積極的に使ったシンプルな洋菓子から、タルトやパイ類も多くお出しています。

住所:福岡県北九州市小倉南区田原新町2-5-1 KSCビル 1F
 電話:093-475-3027
<http://www.kyushu-cake.com/fukuoka/eri/index.html>



愛媛 ペットイロソ
Pettiroso
小泉 憲司 **小泉 麻衣子**(旧姓:田中)
 辻調理師専門学校 1995年卒業 / エコール 辻 東京2001年卒業 / 辻製菓技術研究所2002年卒業



イタリアの星付きレストランや、オーストリア・ウィーンにある有名な製菓店などの修業を経て、二人でシェフの故郷、愛媛県で2013年にお店をオープンさせました。料理はシェフがイタリアで学んだ地方料理を中心に忠実に再現しており、基本を大切にすることでお客さまに美味しさと安心感を感じていただいています。最後のドルチェまで、季節感と満足感を大切にしています。

住所:愛媛県東温市北野田582-6
 電話:089-948-8448
<http://pettiroso2013.com/>



山口 手作りケーキと炭焼珈琲の店 トリトリ
磯邊 尚子
 辻製菓専門学校1987年卒業



いくつかのパティスリーで修業後、今から20年前にオープンしました。お菓子はどれも材料にこだわったものばかり。特にチョコレートは、様々なメーカーのチョコレートを使い、それぞれの特徴を活かしたケーキや焼き菓子へ。ケーキや生菓子は、旬を迎えるフルーツを使い、その季節にあったものがショーケースに並んでいます。フランスのお菓子文化などを伝えつつ、「トリトリ」のお菓子をお客さまに楽しんでいただきたいと思います。

住所:山口県下関市川中豊町2-7-15 サンビレッジ三村 1F
 電話:083-254-4936

fujimak

VarioCooking Center MULTIFICIENCY バリオクッキングセンター

「茹でる」「焼く」「炒める」「煮る」「揚げる」、圧力調理まで、すべてをこの一台で。

業務用厨房機器総合メーカー
株式会社フジマック

www.fujimak.co.jp/

本 社 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7791
 大阪営業部 大阪府吹田市垂水町1-14-2 ☎06-6338-0710



FVCC112T (卓上タイプ)

されどマデイラ

このコクと酸は
 バーベイトならではのもの
 まずはお試しを!

マデイラ ミディアム・ドライ
 Madeira Medium Dry



ドライタイプ、ミディアムリッチの
 2種類新登場。
 4つのタイプが勢揃い!!

TRADIÇÃO COM PAIXÃO
BARBEITO
 MADEIRA



マデイラ スイート
 Madeira Sweet



愛媛 パティスリー カフェ アйна
PATISSERIE CAFE AINA
萩野 愛奈
 辻製菓専門学校2005年卒業 / フランス校2006年卒業



木の赤い扉が印象的で、パリの街角を思わせるカフェ。7席ほどのイートインスペースでお菓子とドリンクが楽しめます。お菓子はフルーツたくさんのケーキをはじめ、焼き菓子、クッキー、パウンドケーキ、誕生日ケーキやホールケーキは2日前までの予約受付となります。店にならぶメニューは、味はもちろん、見た目にもかわいく、こだわりをもって一人で作っています。

住所:愛媛県松山市鷹ノ子町834-1 ライフプラザ松山 1F
 電話:089-968-1523
<http://www.facebook.com/PatisserieCafeAina/>



徳島 チャイニーズダイニング MIKUNIEN
阿部 賢一
 辻調理師専門学校1994年卒業



のどかな街並みの中に現れる、赤とオレンジのお店。「絶対に中国料理レストラン!」と一目で分かる外観ですが、中に入ってみると一変し、ゆったりとしたソファがあり、とてもくつろいで食事を楽しむことができます。ランチは「日替りランチ」が好評で、ボリュームたっぷり。料理の盛り付けもカフェ風でかわいらしく、女性のお客さまも多くいらっしゃいます。

住所:徳島県徳島市国府町北岩延字立石11-2
 電話:088-642-3925



福岡 ル・トン・デ・サヴール
勝田 康弘
 辻調理師専門学校2001年卒業 / フランス校2002年卒業



福岡 BISTROT MITSOU
平田 充
 辻調理師専門学校1984年卒業



福岡 イタリア料理 テシマ / テシマ デリアンドスクール
手嶋 義之 **手嶋 法子** (旧姓:前山)
 辻調理師専門学校1991年卒業 / 辻調理師専門学校1991年卒業
 フランス校1992年卒業



福岡 中国菜館 林
林 誠孝
 辻調理師専門学校1982年卒業



気軽にワインと料理を楽しむ 【カーヴ ア マンジェ】というスタイルのお店です。料理は九州の食材を中心としたスパイスフレンチ。ワインは自然派をメインとしたものを提供しております。ワイン片手に大人がワイワイとボリュームにも、味わいにも満足いただけます。食事をしながら騒ぐ、気軽な雰囲気ぜひ、ご堪能ください。

MITSOU(ミツ)はフランス修業時代の呼び名です。ビストロ(定食屋)で、高級フランス料理店と同じ食材を、できるだけ安く提供できるお店を目指しています。新鮮な食材を手を抜かずに時間をかけて仕込み、皆さまに“おいしい食感”をお楽しみ頂けるよう努力しています。楽しい会話がはずみ、料理もワインも美味しく食べられる…そんなビストロでありたいと思っています。

自家製の手打ちパスタにこだわり、常時8〜10種類を提供しています。前菜からデザートにまで、旬の野菜や果物をふんだんに使い、素材の美味しさを最大限に活かした味と日本ならではの季節感を大事にしています。フランス校卒業後、東京で約7年修業後にイタリアで学び、2003年に「イタリア料理テシマ」、2008年に姉妹店「テシマデリアンドスクール」を開店。料理教室や食育講座など様々なイベントを開催しています。

香港のホテルで修業後、2002年に福岡県行橋市郊外にお店をオープン。昼は中国茶の入れ方を実演して、手作りの点心や料理を頂く「飲茶コース」とフレンチのランチを提供し、夜は完全予約制での営業です。海鮮物が豊富で、果実栽培も盛んな土地柄、料理は魚介類が中心で果物もよく使い、活魚を蒸して特製の醤油タレをかけてお出しする料理「清蒸鮮魚」が特にオススメです。お米は自家栽培した物を使用し、身体によい料理を作ること、新鮮で安全な食材を使うことを心掛けています。お客様が笑顔でお帰り頂く事が、スタッフ一同の喜びです。

住所:福岡県福岡市中央区薬院2-2-18 矢野ビル 1F
 電話:092-713-1182

住所:福岡県福岡市中央区薬院2-16-11 エステートモア薬院JOY 1F
 電話:092-713-5227

<イタリア料理 テシマ>
 住所:福岡県福岡市南区大橋2-14-8-1F
 電話:092-557-1655
<http://www.teshima-italiano.com/>

<テシマ デリアンドスクール>
 住所:福岡県福岡市南区大橋1-12-10-1F
 電話:092-557-1633
<http://www.teshima-deliandschool.com/>

パコジェット2 近日発売

PACO 冷凍食材粉碎調理器
 COET パコジェット

詳しくはコチラ → <http://www.fmi.co.jp/>

fmi FOOD MACHINES INTERNATIONAL

東京 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目11番9号 Tel.03(5561)6521
 大阪 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌 / 仙台 / 名古屋 / 広島 / 福岡
 出張所 北陸 / 沖縄
 サービスステーション 盛岡 / 四国 / 鹿児島



高品質で魅力的なヨーロッパの食材を皆様にお届けします

arcane
 株式会社 アルカン

東京 03-3664-5114
 大阪 06-6242-7501

アルカン HP
www.arcane-jp.com

アルカン WEB マガジン
www.gazettearcane.com

福岡 レストラン南
南 隆晴
 辻調理師専門学校1972年卒業



地元朝倉の野菜をふんだんに用いた洋食レストラン。地元の方から遠方のお客さままで、年齢層も幅広く支持いただきがなっています。ランチ、ディナータイムとも、コース料理のほか、オムライス、ハンバーグ、ビーフカツなど洋食メニューも取り揃えています。32歳でホテル勤務から独立し、30年近くが過ぎました。現在は長男とともに、よりお客さまに喜んでいただける店をと精進しております。

住所:福岡県朝倉郡筑前町二239-1
 電話:092-927-1121
<http://www.re-minami.jp/>

福岡 キャラメルランジュ
西村 信宥
 辻調理師専門学校1986年卒業



卒業後は7年ほど製菓店で修業し、その後はフランスで2年間で4店舗廻りフランス菓子学びました。独立してから10年を迎えます。お店には常時20種ほどの洋菓子と25種類のキャラメルが並びます。キャラメルはフランスでの修業時代に奥の深さの虜になり、それ以来独自の商品開発を続け、いろいろなイベントでも実演販売等を行っています。住宅街にあるお菓子屋さんの印象で、小学生も気軽に入れるお店です。

住所:福岡県福岡市南区平和2-9-12
 電話:092-525-3055
<http://www.caramelange.jp/>



モッティーナ
mottina
鹿児島 持永 真敬
辻調理師専門学校1999年卒業 / 辻調理技術研究所2000年卒業



辻調理技術研究所を卒業し、2年間西洋料理職員として母校で勤務。そして、イタリア・ピエモンテ州で地方に根付いた料理を習得しました。その後、故郷の鹿児島に戻り、念願のイタリア料理店を開店。鹿児島の豊かな食材を生かした料理を、手ごろな価格で提供しています。また、毎月の定休日には店で「ファーマーズ・マーケット」を開催。生産者と消費者の架け橋になるようなそんなイベントを行っています。

住所:鹿児島県鹿児島市紫原4-32-12-2F
電話:099-258-1171
<http://www.facebook.com/mottina2013>



中華菜房 陸羽
鹿児島 田代 将吾
辻調理師専門学校1999年卒業 / 辻調理技術研究所2000年卒業



間接照明と木のぬくもりが感じられる心地よい空間のなかで、食材にこだわったおいしい中国料理でおもてなします。ご家族やご友人とでも、女性お一人でも気兼ねなくお越しください。ディナーでは、おまかせコースやアラカルトなど、シェフと相談して料理を選ぶことができます。一皿、一皿、素材の良さを最大限に活かした料理を振る舞います。

住所:鹿児島県鹿児島市東千石町2-38 福楽園ビル 103号
電話:099-295-4030



フランス料理 ムッシュカワノ
大分 河野 辰也
辻調理師専門学校1987年卒業



辻調理師専門学校を卒業後、フランスやイギリスの三ツ星レストランで修業。オランダやドイツの日本大使館料理長としても腕をふるい、その功績から103ヶ国の日本大使館の中から内閣外務大臣賞に選ばれました。そして地元の佐伯市にお店をオープン。佐伯市の食材をいかにアピールすべきかを考えて、地元の生産者と一緒に「素食塾“財”」を立ち上げて、料理教室や試食会も実施しています。

住所:大分県佐伯市東町6-26
電話:0972-24-2423
<http://www.monsieur-kawano.com/>



お菓子のお店 Gala
佐賀 山田 信二
辻製菓専門学校1990年卒業



山田 明美(旧姓:安藤)
辻製菓専門学校1990年卒業

洋菓子は約30種類、香ばしい焼き菓子も多数そろえています。神戸のジャンムーランのパティシエ部門に勤めていたころに食べた「リンゴのタルト」が思い深く、今ではお店の看板メニューにしています。また、毎年9月の3日間(木・金・土)に「タルトフェア」を開催、一日に500個も出ることもあります。毎月2~3種の新作を出していますので、毎月の楽しみにご来店ください。

住所:佐賀県唐津市京町1726
電話:0955-74-7871
<http://gala.area9.jp/>



世界中から選りすぐった、美味しい食材をお届けします。



- 食肉品
- 食肉加工品
- 野菜 / 野菜加工品
- 調味料 / ソース
- 製菓原材料
- パン / ケーキ
- 加工食品 / 惣菜

トップトレーディング株式会社
<http://www.toptrading.co.jp>

Phones. TOKYO (03)5821-1180 OSAKA (06)6567-6722 SAPPORO (011)669-7330



亜湖の木
熊本 小橋 登
辻調理師専門学校1984年卒業



フランス菓子の技術をベースに、子どもも大人も楽しめるお菓子づくりを目指しています。産地直送の果物や農産物を使った、旬を意識した限定商品を四季を通じて用意しています。常にケーキは焼きたて、出来たてを提供し、クッキーやゼリーなど多ジャンルのお菓子も販売しています。食べたくになったら、お気軽にお店に向かいたくなる、そんな「亜湖の木」にぜひ、お越し下さい。

住所:熊本県宇城市松橋町久具320-5
電話:0964-33-8880



アンベキャブル
impeccable
長崎 大坪 慎一
辻調理師専門学校1988年卒業 / フランス校1989年卒業



長崎で生まれ育ち、料理人として目覚めました。フランス校を卒業後、東京の名店で修業、長崎で研鑽を積み重ね、地元長崎で念願のレストランをオープンしました。料理は、長崎の海の地魚や生産者を訪ねて思いを頂いた大地の素材と長崎ならではのフランス料理をナチュラルワインとともに楽しんでいただく。アンベキャブルのスタイルです。

住所:長崎県長崎市油屋町2-10 ヤサカストリートビル 2F
電話:095-824-2047
<http://impeccable.petit.cc/>

プロの仕事を伝えるために。年間定期購読のご案内。プロの仕事を支えるために。

月刊食堂

毎月20日発売 定価：1,400円+税
A4変型判 約170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。

月刊 専門料理

毎月19日発売 定価：1,400円+税
A4変型判 約160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。

ホテル旅館

毎月22日発売 定価：2,000円+税
A4変型判 約160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。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：1,300円+税
A4変型判 約150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。

好評の既刊専門料理書



基礎からわかる製パン技術

エコール社大阪 吉野精一著 AB判 248頁 定価：4,600円+税

つくり方から製パン科学まで、パンづくりに必要な専門知識を網羅。フランス、ドイツなどの伝統的なパンレシピから、あんパンやカレーパンや食パン、ペーグルやドーナッツにいたるまで67品を収録。本格派を目指す人のために。

中国料理小辞典

福富奈津子(辻静雄料理教育研究所)著 四六変型判 384頁 定価：2,800円+税

中国料理のメニューやレシピに登場する言葉を、素材や調理法など25の単元に分けて解説。中国大陸の簡体字と発音はもちろん、広東語での呼び方や香港・台湾で使われる繁体字にも対応。総画数と中国語発音の2種類の索引付き。

使える製菓のフランス語辞典

辻製菓専門学校 監修 小阪ひろみ、山崎正也 共著 四六変型判 240頁 定価：2,800円+税

動作(調理作業)、形体や状態(を表わす用語)、器具、材料、菓子と生地やクリーム、地名などのジャンル別に用語を紹介した製菓用語辞典。レシピ名の書き方、分量表記などについての付録つき。

フランス料理ハンドブック

辻調グループ 辻静雄料理教育研究所 編著 A5判 496頁 定価：3,800円+税

地方料理から、フランスならではの加熱調理法や伝統的なサービス法、また料理に使われる代表的な材料や飲料、歴史にいたるまで、フランス料理にかかわる知識・情報を網羅して紹介する、いわば事典。傍らに1冊おいておくとう便利!

イタリア料理基本用語

辻調理師専門学校 監修 近藤乃里子、合田達子、正戸あゆみ 共著 四六変型判 288頁 定価：2,000円+税
イタリア料理を学ぶためにぜひ知っておきたい用語、約1400語を伊和篇として収録。シチュエーションごとに頻出用語をまとめたテーマ別篇ではイタリアの食文化をより深く理解。日本語からひける和伊篇もジャンル別に併載。

お求めはお近くの書店へ または下記窓口、柴田書店WEBサイトへ **柴田書店** 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル
注文窓口(柴田書店カスタマーセンター) TEL 048-989-6441 FAX 048-989-6443
問合せ窓口 TEL03-5816-8282 <http://www.shibatashoten.co.jp> ◆本広告の価格は2014年7月現在の税込の定価です

お買い逃しのない年間定期購読をおすすめします。
お近くの書店、または柴田書店にお申し込みいただけます。



ブランジェリー アテット
Boulangerie à tête

沖縄

松田 哲治

辻製菓専門学校 1987年卒業



辻調グループにて製パン講師として指導にあたっていました。故郷の沖縄で自身のお店を持ちたいという夢を実現させるべく浦添市にオープンしました。ヴィエノワズリを中心に出しており、毎日平均70種類のパンを焼いています。店のポリシーとしてマーガリンや改良剤、イーストフードなどは使わずバターなど天然のものを使用しています。デニッシュ・ブリオッシュ系のパンのほか、惣菜パンや食パン、タルトやキッシュなど、朝食やおやつ、ディナーとさまざまな食事で楽しんでいただけます。

住所:沖縄県浦添市伊祖2-30-11 美浦荘103
電話:098-988-8576
<http://viennoiserie.ti-da.net/>



沖縄

ごはん屋 de SU-SU-SOON

吉田 理恵

辻製菓専門学校 1987年卒業



カナダで出会ったお寿司屋さんの大将から指導を受け、創作寿司を作りはじめました。お店では、「沖縄寿司万博」というメニューが人気で、沖縄の食材をお寿司のネタにし、スープとお惣菜のセットで提供しています。ランチには、お惣菜buffetが人気で10種類以上のお惣菜がずらりとカウンターに並びます。お客さまは、地元の沖縄住民の方だけでなく、お店の近くにある米軍基地の外国人の方も多くいらっしゃいます。

住所:沖縄県中頭郡北谷町浜川1208-8
電話:098-936-6237
<http://sussoon.ti-da.net/>



旬肴 ひとしずく

沖縄

西中 蘭 諭

エコール 辻 東京1992年卒業



すべての料理に、走り、旬、名残を取り入れ、日本の四季を感じられるように表現しています。お店で出している料理の食材は、こだわりの食材を仕入れて使用しています。ドリンクの種類も、ビールや泡盛だけでなく多種にわたる日本酒もそろえています。お昼は、大きな窓から入る優しい光でゆったり。夜は、木のぬくもりが感じられる店内で出汁の味、丁寧な料理を味わってみてください。

住所:沖縄県中頭郡北谷町北谷2-6-10
電話:098-936-5539
<http://aoikaze.ti-da.net/>



ブランジェリー ギドン

欧風パン工房 Boulangerie GIDON

沖縄

小林 大記

辻調理師専門学校 1979年卒業



辻調理師専門学校卒業後、さまざまな有名ホテルにて総料理長を務めたのち、2009年にオープンした「Boulangerie GIDON」。店内は、購入したパンを食べられる広いイートインスペースもあります。店内に並んでいるパンは、食事パンや惣菜パン、菓子パンなどたくさん種類をご用意。アメリカ軍基地も近いことから外国人のお客さんも多く、食事パンのバゲット、パタール、チャパティ、エビ、シャンピニオン、ブルなどは特に人気商品です。

住所:沖縄県中頭郡嘉手納町屋良1001-2
電話:098-989-0739

FS

35歳にして27年のキャリアを持つ。
職人として生きる
アンファン・テリブル。

Keizo
SUGIMOTO

TSUJICHO GROUP ALUMNI NETWORK
COMPITUM
2014
創る人

杉本敬三
オーナーシェフ
[Restaurant La Fins]

この人を語るとき、孤高とか独学とか、個で生きる料理人のイメージが
つきまとう。しかし杉本さんの話をきくと、独自の道を行くのは、料理の
本質をつきつめる姿勢がそうさせているからということがよくわかる。料
理がビジネスになり、ビジネスである以上、効率と利益が求められていく。
しかしそこには、本当に大切なものが忘れられようとしているのではない
だろうか？杉本さんの存在自体が、声高に主張をしなくても、そんな
疑問を投げかけているようにも思える。常識や慣習に背を向けて、己
の信じる道を極めようとする。その姿はまさに職人。今回はそんな若き
職人が創ろうとしているものについてお聞きした。

www.suicplus.com

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、
コンピトウムの皆さまだけに
お届けいたします。

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
著名なレストランのみに
直接お届けしています。



2013
BEAUJOLAIS

Une robe de la couleur
des mûres, un nez mêlant
la fraise et le cassis, une
bouche fraîche et des
tanins fins, voici comment
définir ce Beaujolais.

CHATEAU DE L'ECLAIR

BEAUJOLAIS

Mis en bouteille au Château

suicorex@beaujolais.com
L13404
750ml 12,5% vol.

2013
CHATEAU DE L'ECLAIR
BEAUJOLAIS BLANC

BEAUJOLAIS BLANC

Mis en bouteille au Château

2013
CHATEAU DE L'ECLAIR
BEAUJOLAIS VILLAGES

BEAUJOLAIS VILLAGES

Mis en bouteille au Château

2013
CHATEAU DE L'ECLAIR
CHENAS

CHENAS

Mis en bouteille au Château

BRUT
CHATEAU DE L'ECLAIR
CRÉMANT DE BOURGOGNE

CHATEAU DE L'ECLAIR

de l'éclair
B

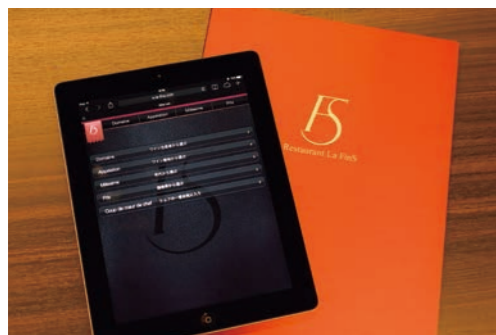
Suicplus

～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 TKKビル3F
TEL:03-5297-5021 (代) FAX:03-3254-5830





意外と思われるかもしれないが、杉本さんはデジタル派だ。ワインリストはiPadで在庫と連動するシステムを構築した。リストは自動的にいつも最新のものに更新されている。



35歳以下の、豊かな才能と夢、可能性を持つ、若き料理人を発掘する、日本最大級の料理人コンペティション「RED U-35」(RYORININ's EMERGING DREAM)。初代グランプリに輝いた杉本さん。店には記念のメダルが飾られている。



要なのは料理をおいしく創る腕があるかないか」と杉本さんは小さいときからそう思っていたという。杉本さんの意識は16歳のときから、いや、包丁と砥石を手にした8歳のときからすでに立派な料理人だったのだ。

フランスへは学びでなく、足跡を残すために行った。

そんな杉本さんは19歳のときにフランスへ行った。用意も覚悟も万全だった。滞在許可も研修ビザも揃えて単身フランスへ渡った。動機は普通の19歳の青年が抱くものとはほど遠いものだった。

「本場でフランス料理を学びたいという人はたくさんいます。僕は習いに行くのではなく、足跡を残しに行きたかったのです。フランス人に杉本という料理人を認めさせたり、

友達になったり、お客さまの心に僕の料理を響かせたり、そういう足跡をフランスのいろいろなところに残してきたからです。最初は研修ビザで行ったので、3年間は研修として厨房に入ったのですが、4年目に労働ビザが取れるとシエフになりました。みなさんご存知のように、レストランには何人も料理人が働いています。みんな僕より年上のフランス人。しかし誰も文句は言いません。だって実力が違うのですから。労働ビザが取れてシエフに昇格したのは22歳のときですが、僕は8歳のときから14年間、腕を磨き続けてきたのです。ただ、こんなことって日本ではあり得ませんよね。考えてください。もし、日本で、和食の店に海外からの若い料理人がやってきて、仕事ができるからって、すべての人を追い越して、その外国人を料理長にしますか？」

厨房にはスタッフが数名いるだけで、調理からサービス、ワインのセレクトまで杉本さんひとりで行う。だからといって料理やサービスの質を落とすことはない。店は満席にしないという。お客さまにはゆっくり寛いでいただける人数、杉本さんが納得のいく仕事ができる人数に絞るという。

棒を振る指揮者ではなく、自らドラムを叩いているような人でいたい。

京都のアンファン・テリブル。16歳から厨房に立つ。

杉本さんが育ったのは、京都の福知山市。地元の料理好きの間では、いさか有名な子どもだったという。福知山に恐るべき子どもがいる、と。

「小さい頃から調理が好きでした。マンガが好きな子どもがマンガを描くように、音楽の好きな子どもがギターを弾くように、僕も暇があると調理をしていました。8歳のときは自分の包丁と砥石も持っていました。そして誰が作る料理より、自分で作る料理の方がおいしいと思っていました。16歳になると、定休日のレストランを借りて、自分の料理クラブを開いていました。年4回。お金もちゃんといただきました。遊びではありませんから。仕事と思っただけではありません。稼いだお金はすべて、料理人になるための勉強資金にしました」

杉本シエフは涼しい顔でそう言うけれど、私たちは一抹のときどきを覚えずにはいられない。私たちの思いと、杉本さんの言葉にブレのないものを感ずるからだ。

調理の上手な子どもはたくさんいる。調理好きが高じて、知人のレストランで料理を振る舞うことも理解できる。しかし、お金もちゃんとしたく、となると話は違ってくる。16歳の子どもがビジネスを意識して、お金をとって、自分の料理クラブを開く？

しかし杉本さんにとっては何も突飛な話でない。「料理人になるために必要なものは年齢じゃない。必



みんなが知っている味をよりおいしく作ることほど、
難しいものはないのです。

「いつか杉本さんは無邪気に笑った。シェフになることによって、当初の目的である足跡を残すことは達成された。しかし杉本さんはすぐに日本へ戻ろうとはしなかった。「僕は有言実行というのが大好きで、親にも、尊敬しているシェフにも10年は帰ってきません」と言って旅立ちました。僕は足跡を残すほかに、フランスの文化を吸収したかったのです。フランスの文化が大好きです。その文化を知るには最低10年は必要だと思っていました」

「どんな省いていけば
本当に大切なものが見えてくる。」

帰国後、杉本さんは店をオープンさせる。「AUTODIDACTE(独学者)」というコンセプトを持つフランス料理店「Restaurant La Finis」だ。「とにかく店を建てる時に僕が考えたのはフランスの文化だ。文化とは継承です。必ず、継承できるくらい良い料理を出すレストランを作りたかったのです。空間も同じです。これからの店を考えるとパリ・アフリカは絶対条件。お客さまの居心地を考えると天井の高さとか床の素材とか照明とか。普通のレストランでは二の次にされることもきちんと作り込みました。僕という人間が考えた、最高の室内環境で、最高の料理を楽しんでもらえる店です」

杉本さんのお店にはサービスもいなければ、ソムリエもいない。以前はいたけれど、現在はすべて杉本さんが行っている。最高の料理を楽しんでもらうためにあえてそうしたと

杉本さんは言う。「サービスは会話の仕事です。料理を運びに任せて料理の説明を端的に行うのは良いけれど、それ以外のことを話すのは違うんじゃないかと思うのです。僕は料理をおいしい間に食べてもらいたい。ソムリエも同じです。僕の料理はどんなワインに合わせてもいいという自信もありますし、取り扱うワインもすべて知人が作っているから間違いはありません。だからソムリエの件費を省いて、その分、おいしいワインを安く提供することがお客さまは喜ぶと思うのです。仕事を突き詰めると不要なものが見えてくる。それをどんなに省いていけば物事はどんなシンプルになり、本当に大切なものは何か見えてくる。お客さまは料理を楽しみに来られています。だったらサービスやソムリエも僕ひとりでみんな行ってしまうわ、そう考えたのです」

「週休2日制にこだわったのも、お客さまの満足と、料理を文化へと継承していくためだった。「営利的には、従業員のことも考えずに休みは週1回にして、昼も夜も営業するのが一番。でも、自分が納得したものを作るためにはランチはあきらめる。昼に営業するとちゃんとしたコースは作れません。また、週休2日にしなければ従業員も良い仕事できません。修業という名のもとに過酷な労働を強いることは時代遅れだと思っています。次の世代へつなげるには、料理を文化へ継承していくためにも労働環境を見つめ直すことは必要。週休2日制は絶対が必要と考えています」

料理人であると同時に
ひとりの職人として生きたい。

杉本さんの話を聞いていると、料理への想いや姿勢が深く真摯であるがゆえに、探求者、あるいは職人という言葉が浮かんでくる。師匠について学ぶより、自分で試行錯誤しながら極めていく姿も職人的だ。「尊敬するシェフのところへ勉強しに行くこともありますが、その料理をそっくりマネすることはしません。絶対もつとおいしい味があるはず、もつと別の方法があるはずと探すのが僕のやり方ですね。僕はあの人みたいな料理ができません。真似ができて、そこには僕という料理人の価値はありません。僕がどこに重きを置くかと言えば、文化の継承というか、食文化の先行き、方向性を考えて、自分の腕で、自分なりにコツコツ創り上げるところですね。指揮者のように大勢の

スタッフを動かして店を大きくしたいという気もありません。棒を振るより、自分でドラムを叩いているタイプですね」

職人がただ単に良いものを創りたいという一心で、自分の腕を磨く。それと同じだ。杉本さんもお客さまを感動させる一皿を創るためには妥協しないし、逃げない。メニューにもその姿勢が表れている。レシピがないのだ。「レシピが必要なのは組織で動く店。レシピがないと発注できないし、分業もなりたちません。レシピを作ったときにおいしい食材というのは3カ月後には、おしくないのです。でも、メニューが変わるまでは使い続けなければいけないというの、組織にとって頭の痛いところですね。僕の店は違います。僕が作りますからレシピは必要ありません。魚も肉も野菜も、今日、一番高くても良いものを送ってほしいとお願いするだけ。良い

魚があるけど一匹しかないという場合、大きな店では仕入れることはできません。でも私の店はウエルカム。業者も喜んでくれますよ(笑)」

そして杉本さんはこう付け加えた。「僕の同世代にもいるのですが、肉も魚もさばけないのにアイデアだけで勝負する料理人だけに絶対になりたくありません。みんなが知っている味で勝負したい。というのも、たとえばうなぎの味はみなさんご存知ですよね。それを5,000円で出すとなるとお客さまの期待値も審査値もあがりません。でも、うなぎの旨辛いたれじゃなくて、マンゴーとフランボワーズビネガーでマリネして炭火で焼きましたという料理にしたら、味の想像はつきません。食への感想は決まっています。うん、悪くない。おもしろいね、でもそれって違うと僕は思うのです。みんなが知っている味で期待値も審査値も高い料

理で期待に応えたとき、お客さまはしあわせを感じると思うのです。そんな一皿を今日、精一杯創って、一日一日を積み重ねていく。ただそれだけです」

この言葉に杉本さんの料理人としての覚悟が、職人としての姿勢がわかるのではないだろうか。そしてアンファン・テリブルは努力と覚悟の人ということが見て取れるはずだ。

COMPITUM 2014
創る人

PROFILE

杉本 敬三
1979年、京都府福知山市生まれ。調理が大好きで、小学生のときに料理人になることを決意。1999年、エコール 辻 東京 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ(8期生)を卒業して渡仏。食材が豊富なシュノンソーやリモージュといった田舎町に滞在し、ホテルレストラン「ボンラブルー」などのシェフを務める。帰国後、2012年、東京・新橋にフランス料理店「レストラン ラ フィネス」をオープン。現在に至る。

Restaurant La Finis
〒105-0004東京都港区新橋4-9-1
新橋プラザビルB1
TEL.03-6721-5484
営業時間：
火曜～土曜 18:00～24:00(LO 21:00)
土曜日のみ 12:00～16:00(LO 13:30)
定休日：日曜・月曜

INTERVIEW



与える教育から、自ら考えるようになる教育へ。

クラシックという言葉があります。絵画でも、音楽でも、料理でも使われます。しかし、こと料理に関しては、クラシックの内容が10年でどんどん変わっていきます。変化の速さは絵画にも音楽にも見られないことです。料理は時代と共にどんどん、具現的に進化していくからです。

辻調グループは料理人を育てる専門教育機関です。料理の技術を徹底的に教える場であることに間違いはありません。これまで立派な料理人をたくさん輩出してきました。それは胸を張って、誇りに思っていることです。しかしこれから先をみたとき、いままでと同じ技術習得だけを徹底すれば、時代のニーズに応えられる料理人を輩出できるかといえば、私は疑問視せざるをえません。理由はひとつ。料理は時代と共にどんどん進化していくからです。

当然、辻調グループにも、時代にあった教育、次代にそったカリキュラムが求められます。最近、私は、あらゆる分野で活躍している卒業生を訪ねて、その料理人のキャリアの変遷と、そのなかで辻調グループでの学びがどのように関係してきたかを検証するフィールドワークを行っています。それは温故知新ではありませんが、辻調グループのいい所とそうでない所を客観的に把握して、カリキュラムの進化へ反映させていくためです。

これからの辻調グループは、技術はもちろんですが、学生が感性、そして社会性も養える場にしていく必要があります。それと同時に、料理だけでなく、サービスもマネジメントもすべてを大局的に見据えて、学生自らが考えるチカラを鍛える場にしていかなければなりません。与える教育から、自ら考えるようになる教育へ、です。かつらむきを徹底的に教えることは大切ですが、薄さ、長さ、美しさ、速さを競うだけに留まるのではなく、そのかつらむきが、どのスピードで、どのくらいの薄さでむけば、どのくらいの光沢がでるのか、あるいはあしらいとしてどの料理に使えるのか。そこまで踏み込んで考えるようになると、味覚学が必要になり、食材学も入ってきて、季節との関係も無視できなくなります。そんな学生のこだわりを刺激する場にもしていきたい。

技術を教える専門学校が、そこまで踏み込んだ教育をめざすのは、辻調グループの卒業生には、料理人としてすこしでも若い内に成功してほしいという思いがあるからです。そのために辻調グループは、カリキュラムの進化へ、職員一同、全力で取り組んでいきます。ご期待ください。

辻調グループ 代表

辻 芳 樹



成功する料理人の平均年齢を下げたい。そのためのカリキュラムへ進化させる。

各学校の進化報告

技術・知識が積み上がり、
実習につながる。



エコール 辻 東京

運営部長
百野 浩史

「学生の挨拶がとても良い。」外部の方からお褒めの言葉をいただくと、職員の挨拶を褒めていただいているように感じます。本校はこの4月に24期生を迎えました。開校当時から23年経過したいまにいたるまで、教員の不変の精神である、学生を「寝かさない」「休ませない」「辞めさせない」授業への取り組みと、「元気な挨拶」、そして放課後に中庭で職員と学生が会話する光景。今も昔も変わらない「エコール 辻 東京」の姿です。

本校は1991年の開校以来、各料理と製菓・製パンの専門分野の奥深くまで探る技術教育を行っています。進化するのは調理・製菓の科目だけではありません。昨今の「食の安全・安心」と技術教育が上手く積みあがるように、技術系職員と食品安全学・食品栄養学の科目担当者を中心とした「科目連携会議」を開始しました。食材の特徴や栄養を知ることと食品衛生の知識を座学と調理理論の両面から知ることで、安心してお客さまに提供できる、おいしい料理・製菓の土台となるからです。理論と座学の知識が実習につながり、学生が効率よく学べるよう各カレッジの教育カリキュラムを考えています。1年制カレッジ(フランス・イタリア料理、日本料理、製菓)、2年制カレッジ(調理技術、製菓技術)ともに教育内容を進化させています。

来年度は25周年を迎えます。「技術・知識」を持ち、企業から求められる人材を育てること、それこそがこれからの「エコール 辻 東京」の役割と考えています。



専門性を常に意識し、
個の力のレベルアップを!



エコール 辻 大阪

運営部長
大引 伸昭

専門ジャンルに特化した「エコール 辻 大阪」は、従来のグループ実習に加え、個の基礎技術力向上を目的にしたカリキュラムに取り組んでいます。カレッジごとに求められる基礎技術項目を明確にし、反復授業のなかで個々のレベルチェックを実施。個の基礎技術力が向上することにより、グループ実習での動きが円滑になってきています。

2012年より設けられた「フランス校留学コース」「技術研究所進学コース」も今年で3期目を迎え、毎年多くの学生が進学しています。専門性の高い学校で2年間学ぶことにより、「基礎技術力」「実践力」「現場対応力」を段階的に身につけることができます。進学者のためのサポート授業は本科授業だけでは経験できない内容であり、常に両校と連携をとりながら内容の見直しを行うことにより、学生にとっては良い学びの環境が整ってきました。その中でも「フランス校留学コース」の学生向けには「フランス語」の授業強化を昨年より実施しています。

20歳以上の方を対象に開設された「キャリアクラス」も、「辻日本料理マスターカレッジ」が3期目、「辻カフェフード・スイーツマスターカレッジ」が2期目を迎え、内容的にも充実し、常に新しい情報の発信、講師とのつながり面も強くなってきています。

「エコール 辻 大阪」は、建学の精神を教育信条として、常に「個の力」がより向上できるよう職員一丸となり努めてまいりたいと思います。そして学生の「学びの環境」づくりにも力を入れていきます。



より実践的な教育へ、
さらに一歩前進する。



辻製菓専門学校

運営部長
稲垣 周治

本年度より文部科学省が新しく設置した職業実践専門課程の認可が、「製菓技術マネジメント学科」におりましたので、今までは違う授業の取り組みが始まりました。

これまで、「辻製菓専門学校」では理論授業においては、外来講師による講習授業が行われていましたが、職業実践専門課程では、外来講師による実習が義務付けられており、2年生の高度製菓実習において、ホテル、一般店などに、講師派遣を依頼し、実習授業において学生の技術、技能の指導と習得具合を見ていただく授業を取り入れています。

今年の年頭、校長が「技術教育のあり方を見直す」という目標を掲げられました。見直す一歩として、職員間での技術教育に関する議論はもちろんのこと、高度製菓実習をご担当いただいた外部の先生方からのご意見や学生たちの反応などを参考に、より学生たちに役立つ実践的なカリキュラムに進化していけるように、職員が一体となって取り組んでいます。



教育の質を高めるための
取り組みを加速させる。



辻調理師専門学校

運営部長
尾崎 一正

「辻調理師専門学校」には現在、2つの学科があります。1つは本校設立以来の「調理師本科」。1年で卒業して調理師免許を取得するもので、本年度で55期生になります。もう1つが2007年に開設した「調理技術マネジメント学科」。2年間の学びを経て卒業して調理師免許を取得するもので、本年度入学生が8期生になります。

各学科では学生の学びを豊かにするため、さまざまな行事や課外授業、資格取得支援を行っています。例えば調理師本科では、入学してすぐに、速やかに学校生活に慣れ、近年の求人の早期化に対応するため「ガイダンス宿泊研修」を実施。秋には「校外学習」で陶芸体験も行います。調理技術マネジメント学科では1年生の秋から進路活動を開始。その一環として「企業見学」も行います。資格関係では調理師本科生も受講できる「大阪府ふぐ処理講習会」や「技術考査」に加え、調理技術マネジメント学科では「HRSサービス技能検定3級」の受験が可能で、希望者には試験対策の支援を行っています。さらに両学科共通として以前から行っている研修旅行や研究講座(旧専攻科)に加え、自由選択科目として講習や実習などさまざまな授業も設定。さらに学生の主体的な学びとして各団体・企業が主催するコンクールへの参加も支援をしています。

もちろん学びの中心となるカリキュラムも各授業において教えるべき内容(テーマ)を明確にし、前後の授業との繋がりや指導方法の改善にも取り組んでいて、各授業で教わった授業ポイントの理解度を定期試験で計っています。

このように教育の質を高めるための取り組みは、本校の建学の精神「Docendo Discimus 私たちは教えることによって学ぶ」を体現する活動として継続していきますので、引き続きご支援をよろしくお願いいたします。





第5回辻静雄 食文化賞のご報告



辻静雄食文化賞



『食と建築土木』
後藤治(著)、二村悟(著)、
小野吉彦(写真)/LIXIL出版



『ある精肉店のはなし』
はなみ 藤原あや(監督)、
本橋成一(プロデューサー)/
製作・配給 やしほ映画社、
ポレポレタイムス社

専門技術者賞



穴見 秀生 氏
大阪・道頓堀「本湖月」
主人・料理長



石原 仁司 氏
京都・円山公園「未在」
主人・料理長

2014年に第5回を迎えた辻静雄食文化賞の贈賞式が6月3日に東京・赤坂の「明治記念館」で行われました。本年度は、辻静雄食文化賞、専門技術者賞とも2組ずつの受賞であり、贈賞式には受賞者、関係者が多数参列され、盛会となりました。また、これまでの受賞者の方々もかけつけてくださり、贈賞後には交流の輪が広がりました。受賞作『食と建築土木』は、農村や漁村で干物などの伝統的な食品を作るための仮設の建造物を、建築土木の見地から丹念に調査し、風景とともに写真におさめ、記録した労作です。自然と食の密接な関係から、改めて現代の「食」を考えさせられます。『ある精肉店のはなし』は、牛の飼育、屠畜も行う精肉店を営む一家の真摯な仕事ぶりに、誠実に向き合った極めて上質なドキュメンタリー作品です。食の分野の工業化が進む中で、職人技を記録にとどめるという大きな価値があると認められました。専門技術者賞に選ばれたのは、いずれも日本料理において傑出した技術力を持つ第一人者の方々です。日本独自の料理ともてなしの技術の継承者であると同時に、日々、お客と向き合いながら、それぞれに独自の世界を築いておられる姿勢が高く評価されました。辻静雄食文化賞は、自薦、他薦を問わず、皆様から広く支持される作品、人物、活動を審査対象としています。第6回に向けて、推薦をお待ちしております(詳細は下記のwebサイトをご参照下さい)。

辻静雄食文化賞選定委員会事務局
辻静雄料理教育研究所 小阪ひろみ

辻静雄食文化賞公式ホームページ
<http://tsujishizuo-award.jp/>

進化する辻調グループ

各学校の進化報告

実店舗教育で、
実践スキルをさらに磨く。



辻製菓技術研究所

運営部長
山田 健吾

辻製菓技術研究所は、実践教育に進化させるべく、あべのマーケットパーク キューズモールに製菓店「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」をオープンして4年目を迎えます。「P.L.T.」では、学生が製造、販売、接客を行い、お菓子の技術だけではなく、実践的な衛生管理や現場力を身につけます。健康なくして、この業界で末永く働くことはできません。まず習得することは健康管理と体力づくりです。

実店舗授業ではお客様から学ぶことも多く、現場で働く前の心構えはもちろん、この業界を理解して就職するにあたって大きな経験になっています。季節的な閑散期や繁忙期を体感し、さらに製菓業界の催事にも携わることでより現場に近い環境を整えています。本年度より、焼き菓子やお誕生日ケーキ、クリスマスケーキの予約を電話でも受け付けるように、接客対応スキルを上げています。

店内装飾としてのフラワーアレンジメント実習やプロカメラマンによる撮影実習も学習し、将来の独立を見据えたマネジメント授業も行われています。

2014年度は外部とのコラボレーションとしてキューズモールと絵本の作成に携わり「プリン・ア・ラ・ドーム」の商品化に協力しました。また、学生の商品開発能力学習の為、和歌山県産の食材を使ったオリジナルガトーの商品化や販売企画に取り組んでいます。

就職後はスムーズに業務に携わり、業界で末永く活躍する卒業生を輩出できるよう、人材育成に努めています。詳しくは、「P.L.T.」ホームページやFacebookにて新商品情報や授業風景を掲載しております。



「自ら考える研究生を育てる」を
目標に、教えない教育へ。



辻調理技術研究所

運営部長
矢尾板 渉

この表題では誤解を招きそうですが、現在「辻調理技術研究所」で取り組んでいる“教えない教育”とは、安易に答えを教えず、ときには研究生に失敗させ、とことん考えさせて自ら答えを導き出させる教育のことです。

知識だけの研究生が育つイメージを持たれると思いますが、在学中に頭(知識)に体(技能)が追い付けばそれで良いと考えています。技能だけで「なぜそうするのか?」を理解していない研究生は、シミュレーション授業中の応用力、判断力がいつまでたっても身に付かないのが現状です。

約1時間半のシミュレーション授業に対し、同じ時間、もしくはそれ以上の時間をかけて、研究生自らが反省し改善策を導き出させます。職員は研究生がどのような考えでその答えを導き出したか確認し、答えを言わずヒントを与え、研究生を正解までに導くように指導します。簡単なようですが研究生個々のキャラクターを把握していないと十分な効果を得る事ができません。職員と研究生との信頼関係があってこそこの教育だと考えています。

自ら答えを導き出す為に一番研究生に必要なものは探求心。その探求心を生み出すエネルギー(情熱)のもと「美味しさの追求」だと考えます。この料理の美味しさとは何なのか?この料理はなぜ美味しく感じるのか?を常に考えながら食事をさせています。ですからシミュレーション授業においてクリヨン(お客様役)が一番重要で一番しんどい授業になっています。

このように「辻調理技術研究所」では“教えない教育”の中で、研究生が自ら考えて目標を見つけ、高いモチベーションを持ち日々の授業に取り組んでいます。



これまでの信頼を保ちながら
新たな開拓、改革を行う。



辻調グループ フランス校

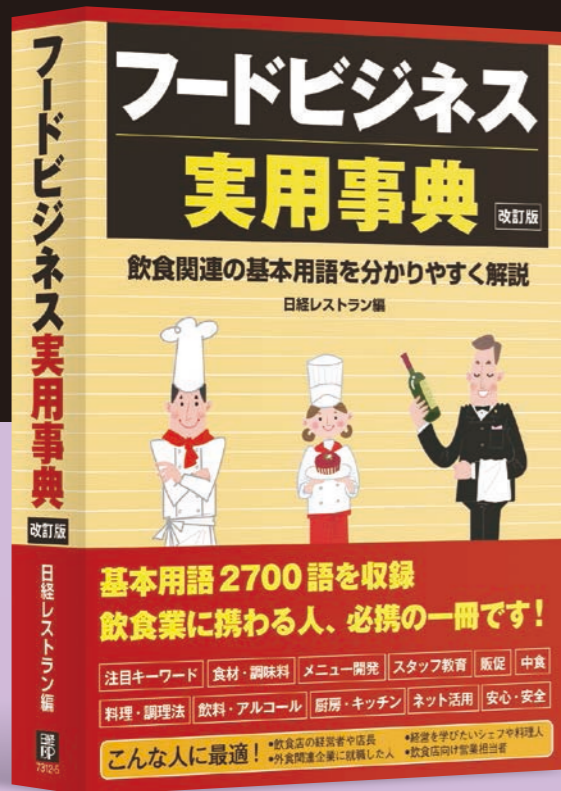
運営部長
佐藤 重文

今年で34年目を迎えた「辻調グループ フランス校」。フランスの料理業界では徐々に世代交代が進んでいます。それを踏まえ、フランス校ではこれまで築きあげてきた信頼関係を保ちながら、新たな研修先の開拓や、今後を担う若手シェフたちとのネットワークづくりに積極的に取り組んでいます。今年7月にはパリから新進気鋭のシェフを招いての外来講習も実現しました。

研修先のシェフや講師は、みな口をそろえて学生に「フランス語の重要性」について語っています。異文化を理解するためのコミュニケーション手段である「言葉」が身につけば、吸収できることの量も質も劇的にアップするからです。その点を加味し、2014年度よりフランス語の授業サイクルを一部変更。これによりフランス語の学習機会が増え、より効果的なプログラムへと進化しました。

また、ここ数年、母校フランス校を再訪する卒業生が急増しています。なかでもフランスで自分のお店を開いたり、お店を預かる責任者として活躍している卒業生が多いことに驚かされます。今年度すでにフランス在住の2組の卒業生による外来講習を実施しましたが、引き続き前向きに取り入れていく予定です。フランス人講師に加え、卒業生のキャリアに裏打ちされたアドバイスや体験談は、学生たちだけでなくわれわれ職員にとっても大きな刺激となっています。今後たくさんの卒業生の凱旋来校を楽しみにしています。





フードビジネス実用事典 改訂版

飲食関連の基本用語約2700語をわかりやすく解説。飲食業に携わる人、必携の一冊です!

今、知っておくべき「注目キーワード」、「販促」、「経営」、「中食・テイクアウト」、「食材・調味料」、「飲料・アルコール」、「厨房・キッチン用語」、「安心・安全」など基本用語を分野別に収録、わかりやすく簡潔に解説します。

「店長の仕事チェックリスト」「頻度別クレクレリネステックリスト」など、すぐに役立つ巻末資料も収録。飲食業に携わるすべての方々に、いつも身近に置いてご活用いただける実用事典です。

- 経営分野**
 1. 注目キーワード
 2. 経営全般
 3. 労務管理・教育
 4. メニュー開発
 5. 販促・マーケティング
 6. 立地・出店・物流
 7. オペレーション・サービス
 8. 業態・FC関連
 9. エコロジー・エネルギー
 10. 安心・安全・衛生管理
 11. 中食・テイクアウト・宅配
 12. 資格・制度・関連団体ほか
- 食材・料理分野**
 13. 食材・調味料
 14. 料理・調理法
 15. デザート・パン
 16. 飲料・アルコール
 17. 栄養・健康関連
- 厨房分野**
 18. 厨房・キッチン用語
 19. 厨房機器関連
- 店舗設計・インテリア分野**
 20. 店舗設計・インテリア関連

- 情報・IT分野**
 21. 情報IT関連
- 総合50音順索引**
- 巻末資料 明日から使える、チェックリスト**
 - 店長の仕事チェックリスト
 - 開業時に忘れがちな購入物一覧
 - 開業前に決めておきたい! 接客スタイル一覧
 - 頻度別クレクレリネステックリスト
 - あなたのお店は大丈夫?...食品衛生 実践チェックリスト
 - ゴキブリ・ネズミ駆除...こんなことがあったら、すぐ対策!
 - 外食産業関連団体一覧表

こんな方に最適です!

- 飲食店の経営者・店長
- 経営を学びたい料理人・シェフ
- 開業を目指す人
- 外食関連企業に就職した人
- 飲食店向け、営業担当者

■ 価格: 本体 4,800円+税 ■ 2013年4月15日発行
 ■ ISBN: 978-4-8222-7312-5 ■ 日経レストラン編
 ■ 発行: 日経BP社 ■ 発売: 日経BPマーケティング



「シャルキュトリ」の言葉は日本ではまだあまり馴染みのない言葉ですが、フランスではレストラン誕生以前からの形態だと思えます。レストランの誕生は史的には意外に新しく作られた料理を座先に座らせて食べさせる以前はすべてがテイクアウトでした。ドイツではデリカテッセン、日本ではデリカ、フランスではドレトールが混同しやすいシヨップ形態ですが少しニュアンスが違います。でもそれにこだわる必要もないように考えます。フランスでも本来は「シャルキュトリ」豚肉製品(ハム、ソーシソン、パテ、テリーヌ等)を中心に販売をするお店を指した言葉でした。でも現代ではスモークサーモンやキャビア、フォアグラ製品、さらに二部店舗ではパイ、パンなども販売しています。日本の感覚でデリカはさらに中華や、和、イタリアン、エスニックまで販売しています。本来の「シャルキュトリ」だけの店舗はごく少ないです。一方、大手のハムメーカーは昔から「ハムソー」と言う言葉が存在してハムやソーセージのみを製造してしました。ただ近年はお総菜開発が盛んになりどのメーカーもこの類の開発に努力をしています。

フランスでサンドウィッチと云えば一般にはバゲットサンドです。バゲットを横半分に長くスライス、そこにたっぷりのバターを塗り、生ハムやジャンボラン(茹でハム)パテ、テリーヌ等を挟みます。マヨネーズやマトレタスなどの野菜もありません。まず食パンが少ないのと野菜を挟む習慣が少ない(挟んでもビクルスや茹で野菜、日本のサンドウィッチはイギリスからアメリカ経由の形でしよう。日本でも最近フランス有滞在経験の若者たちはビクニックにワインとバゲットとハムパテ、テリーヌを持ってくる方もいます。周りからは「おしゃれ」と言われますがフランスではごく普通です。「シャルキュトリ」はお店での購入が基本で、自分では量的に設備的に作るのが難



しいものと理解しても良いのでしょうか。私が昔アルザスのレストランで働いていた時ビクニックに誘われて、その時のランチはバゲットに分厚いフォワッセラを挟んだものと美味しいアルザスのワイン、ゲヴェルツトラミネールでした。

日本でもフランスで研修をした料理人は「シャルキュトリ」に興味がある人が多いと思います。レストランによっては自分で作る、あるいは美味しい「シャルキュトリ」から購入する。現在日本では「シャルキュトリ」専門店がごく少数なので料理人が本を見たりフランスで習ったものを調理場で作っている場合が多いようです。料理に比べて本も少ない情報も少ないのが現状です。昨年、ようやく日本にも「シャルキュトリ」の協会が出来た事は大変心強い事です。

今後は法的整備が重要に思います。ドイツの「メツゲライ」、フランスの「シャルキュトリ」(日本のJAS法、2010年公布)に基づく、農林水畜産物およびその加工品の品質保証の規格(すべパラバラ)です。日本のシャルキュトリの協会は大変重要な責務があり、我々は期待しています。日本全国ではばらばらで活動(製造)していた方々が協会を通じて情報の共有、技術の発展に団結できればと思います。将来的には豚肉生産者と豚肉加工者が連携して美味しい、安全なハム、ソーセージ、パテやテリーヌが食べることのできる日を楽しみにしたいです。

肥田 順

辻調グループの元西洋料理主任教授。在職中は学生に対して、料理の作りだけでなく、レストランの接客やコスト管理などに触れた授業を展開。退職後は大阪で「びすとろほたじえ」を開店。息子さんのオーナーシェフを支えるサポーターというカタチで参加するも、学生に対して講義したことの実践での検証の場とも踏まえている。

「日本シャルキュトリ協会」誕生

日本シャルキュトリ協会は、プロ同士が集まったの勉強会や、シャルキュトリを提供しているレストランでの食事会などの活動を行っております。今後はプロ向けセミナーの開催を秋以降に予定しています。また一般会員向けに「シャルトンクラブ」を発足し、セミナーや親睦パーティ、ミニ食事会を計画しております。一緒にシャルキュトリの文化を広めていきませんか。



日本シャルキュトリ協会はフランスのシャルキュトリ文化を広め、日本の食をより豊かにするために、駐日フランス大使を名誉会長に迎え、2013年4月に発足しました。同年7月1日にはフランス大使公邸で発会式、同年11月にはフランスシャルキュトリ関連団体であるFICT(フランスシャルキュトリ・ケータリング・食肉加工業連盟)のロバール・ヴォリュエ会長来日の際、プロ向けセミナーも開催しました。

ご紹介ください!
 美味しいシャルキュトリが食べられる、
 買えるお店を事務局までお知らせください。

【お問い合わせ先】 日本シャルキュトリ協会 (一般社団法人 国際食品振興会内)
 TEL 03-5565-3477 FAX 03-5565-4669 info@charcuterie.jp

FAX申込書 日経BP社 読者サービスセンター FAX.03-5696-3370

フードビジネス実用事典 改訂版 価格: 本体 4,800円+税 商品番号 219160

お名前	(フリガナ)	年齢	勤務先
	(姓)		
ご住所	〒□□□-□□□		
	TEL () -		
	FAX () -		
□ 勤務先 (上記ご記入の住所が勤務先の場合☑)			E-mail @

* マンション・ビル名・部屋番号・様方も必ずご記入ください。

クレジットカードもご利用いただけます

この依頼書における購入代金は、クレジットカード会員規約に基づき当方の預金口座から引き落とさせていただきます。

カードでのお支払いをご希望の方のみご記入ください。 お支払い方法は(一回払いのみ)とさせていただきます。	カード番号(左詰め記入)	有効期限	年	月	名義人氏名(カタカナ)
---	--------------	------	---	---	-------------

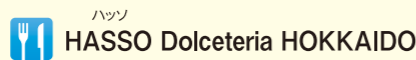
ご利用いただけるカード会社: VISA、Master、JCB、DC、UC、UFJ、NICOS、TS3、OMC、View、セゾン、AMEX、Diners

※お支払いはクレジットカード払い、または商品送付時と同封する請求書でコンビニエンスストア・郵便局からお振り込みください。※価格は国内向けのものです。※ご記入いただいた住所やE-Mailアドレスなどに、ご記入いただいた住所やE-mailアドレスなどに、DMやアンケートの送付、事務連絡を行う場合があります。このほか、「個人情報取得に関するご説明」(http://www.nikkeibp.co.jp/p8.html)をお読みいただき、ご同意のうえ、お申し込みください。※この商品のキャンセル・返品はお受けできません。※お申し込み内容により、クレジットカードまたは銀行振込(前払い)でのお支払いをお願いすることがあります。 42-428888

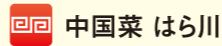
※お問い合わせは、日経BP社 読者サービスセンター (03) 5696-1111(土・日・祝日を除く9:00~17:00)までお願いいたします。



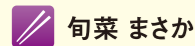
àBêe
2013年10月10日OPEN
阿部 篤志(辻調理師専門学校1999年卒業)
東京都世田谷区尾山台3-24-11 第十大浦ビル1F
03-3701-6930



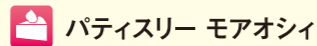
HASSO Dolceteria HOKKAIDO
2013年9月6日OPEN
高尾 僚将(エコール 辻 東京1994年卒業/
フランス校1995年卒業)
北海道札幌市中央区南2条西5-31-4 SCALETTA 3F
011-231-7778



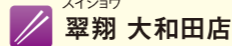
中国菜 はら川
2013年8月11日OPEN
原川 清(辻調理師専門学校1972年卒業)
大阪府和泉市伏屋町2-3-35 進化第17ビル
0725-57-0308



旬菜 まさか
2013年10月15日OPEN
小橋 雅洋(辻調理師専門学校1992年卒業/
辻調理技術研究所1993年卒業)
大阪府大阪市中央区宗右衛門町6-24 清流会館1F
06-7668-4022



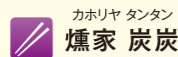
パティスリー モアオシ
2013年9月14日OPEN
高浦 智(エコール 辻 東京1992年卒業/フランス校1993年卒業)
高浦 萌亜(旧姓:佐藤)(エコール 辻 東京2006年卒業/
フランス校2007年卒業)
埼玉県所沢市牛沼234-2 クレセントビル101
04-2968-3719



翠翔 大和田店
2013年8月21日OPEN
大岡 亮平(辻調理師専門学校2003年卒業)
福井県福井市高木町84-16 T・S・U21 1F
0776-97-9747



mottina
2013年10月17日OPEN
持永 真敬(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4-32-12-2F
099-258-1171



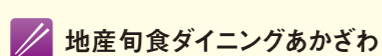
燻家 炭炭
2013年10月1日OPEN
伴 実典(辻調理師専門学校2005年卒業)
愛知県大府市追分町1-27
0562-85-2539



Amrit
2013年8月29日OPEN
宮永 久嗣(辻調理師専門学校1987年卒業/
フランス校1987年卒業)
東京都港区赤坂2-17-59 エスポワール赤坂2F
03-5545-5212



幕張本郷ワイン酒場 est Y
2013年10月20日OPEN
大塚 雄平(辻調理師専門学校1998年卒業/
フランス校1999年卒業)
千葉県千葉市花見川区幕張本郷2-8-9
043-301-2127



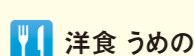
地産旬食ダイニングあかざわ
2013年10月7日OPEN
赤澤 公也(辻調理師専門学校1988年卒業/
辻調理技術研究所1989年卒業)
大阪府和泉市府中町1-2-10
0725-40-3113



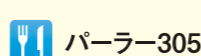
TRATTORIA KAWANABE
2013年9月1日OPEN
川邊 一成(エコール 辻 東京1997年卒業/
フランス校1998年卒業)
東京都大田区山王1-4-3 橋本ビル1F
03-6417-1882



PIZZERIA luna e Dolce
2013年10月29日OPEN
轟見 直人(辻調理師専門学校1997年卒業/
フランス校1998年卒業)
東京都葛飾区柴又7-1-10
03-6657-9244



洋食 うめの
2013年10月8日OPEN
若園 俊太郎(エコール 辻 大阪2012年卒業)
大阪府大阪市東住吉区湯里2-14-12
080-4979-1646



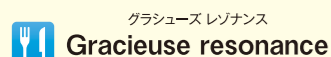
パーラー305
2013年9月1日OPEN
久保 ゆかり(辻調理師専門学校2009年卒業)
東京都中央区日本橋富沢町2-1
03-6206-2879

New 卒業生 新規開店 情報 Open!

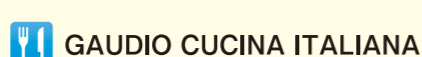
2013年7月～2014年6月までに独立を果たした
辻調グループ校卒業生のお店をご紹介します!

マークの見方

- 西洋料理
- 日本料理
- 中国料理
- 製菓
- 製パン
- その他



Gracieuse resonance
2013年11月4日OPEN
金山 義広(エコール 辻 大阪2002年卒業)
兵庫県芦屋市春日町2-15
0797-25-1988



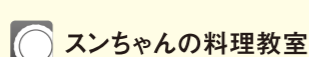
GAUDIO CUCINA ITALIANA
2013年9月15日OPEN
ジャ ユシ
賈 玉石(辻調理師専門学校2004年卒業/
辻調理技術研究所2005年卒業)
104台北市南京東路一段13巷6弄1號1樓
+886-958-567-567



plate tokyo
2013年9月1日OPEN
猪飼 綾乃(エコール 辻 東京1997年卒業)
東京都港区西麻布1-11-6
ホテル&レジデンス六本木 1F
080-4689-9059



蕎麦 福一
2013年11月6日OPEN
福田 洋一(エコール 辻 大阪1997年卒業)
大阪府大阪市北区曽根崎新地1-5-21
松木興産ビル7F
06-6343-5211



スンちゃんの料理教室
2013年10月5日OPEN
イ スンウン
李 昇垠(辻調理師専門学校2010年卒業)
Seoul, Songpa-gu, Jamsil 2 ricenz 246-2907
+82-010-355(0)-1882



Cafe 春
2013年9月4日OPEN
春野 良太(辻製菓専門学校2006年卒業/
フランス校2007年卒業)
兵庫県芦屋市西山町3-9
0797-96-1249



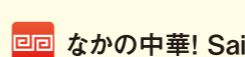
Café Pâtisserie Beurrer Fariner
2013年8月6日OPEN
田邊 規雄(辻製菓専門学校1993年卒業/
辻製菓技術研究所1994年卒業)
田邊 風見子(旧姓:和光)(辻製菓専門学校1994年卒業)
兵庫県宝塚市山本東2-9-6-1F
0797-75-5747



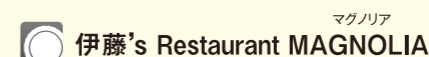
Trattoria i Bologna
2013年7月11日OPEN
小林 清一(辻調理師専門学校1986年卒業)
和歌山県和歌山市十番丁19
Wajima十番丁ビル5F
073-422-8228



La bonne tâche
2013年7月3日OPEN
田村 敏幸(辻調理師専門学校1997年卒業)
大阪府大阪市北区西天満4-1-8
06-6312-1777



なかの中華! Sai
2013年8月8日OPEN
宮田 俊介(辻調理師専門学校1999年卒業/
辻調理技術研究所2000年卒業)
宮田 可奈(旧姓:恒岡)(辻調理師専門学校1999年卒業/
辻調理技術研究所2000年卒業)
東京都中野区野方1-6-1 03-6454-0925



伊藤's Restaurant MAGNOLIA
2013年8月5日OPEN
伊藤 繁勝(辻調理師専門学校1991年卒業/
辻調理技術研究所1992年卒業)
大阪府大阪市西区江戸堀1-23-20
ライフデザイン江戸堀1F
06-7163-8661



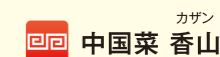
IBAIA
2013年7月7日OPEN
兼安 聡子(エコール 辻 東京1993年卒業/
フランス校1994年卒業)
東京都中央区銀座3-12-5
03-6264-2380



Agnel d'or
2013年8月8日OPEN
藤田 晃成(エコール 辻 大阪2001年卒業/
辻調理技術研究所2002年卒業)
大阪府大阪市西区西本町2-4-4
06-4981-1974




旬鮮酒場 天晴
2013年8月6日OPEN
吉田 強(辻調理師専門学校1981年卒業)
大阪府大阪市中央区本町3-5-7
御堂筋本町ビルB1F
06-6261-1278




中国菜 香山
2013年7月9日OPEN
宇陀 正史(辻調理師専門学校1999年卒業/
辻調理技術研究所2000年卒業)
大阪府大阪市西区鞠本町1-13-7大新ビル1F
06-6447-6687

 バルハチゴー
Bal hachi-Go


2014年3月4日OPEN
谷下 太郎(辻調理師専門学校2003年卒業／フランス校2004年卒業)
大阪府堺市堺区高須町3-1-20
072-275-7877

**うどん 花伝**


2014年2月10日OPEN
ジョン ホヨン
鄭 鎬泳(辻調理師専門学校2007年卒業／辻調理技術研究所2008年卒業)
Seoul Mapo-gu Seogyo-dong 391-5 1F
+8210-31748-6362

**真心料理 きらら**


2014年1月18日OPEN
嶋本 和恵(エコール 辻 大阪2001年卒業)
大阪府中央区千日前1-7-7 千日前Lessビル2F奥
06-6214-6723

 カフェ フェイト
フレンチトースト専門店 Cafe Fate

2013年12月17日OPEN
種田 静香(辻製菓専門学校2008年卒業)
大阪府大阪市北区本庄東1-6-16-1F
06-6377-7775

 オデンダイニング イヤサカ
Oden-dining IYASAKA

2013年11月8日OPEN
満田 健児(辻調理師専門学校1989年卒業)
大阪府豊中市本町4-1-27
06-6857-0910

 ナニフリオウリ ナオキ
菜庭料理 尚起

2014年3月4日OPEN
三浦 尚起(辻調理師専門学校1999年卒業)
山梨県南都留郡山中湖村平野914-3
0555-65-8154

 バルコ ディ ジョイア
Parco di Gioia


2014年2月14日OPEN
田澤 弘(辻調理師専門学校1991年卒業)
東京都中央区京橋 3-3-12 山京ビル2F
03-3231-8588

 ボッテガ ダイ
Bottega DAI


2014年1月20日OPEN
藤井 大輔(辻調理師専門学校2005年卒業／辻調理技術研究所2006年卒業)
兵庫県川西市中央町7-14
072-756-2588

 ビストロル セット
bistro Le Sept

2013年12月23日OPEN
星 雄基(エコール 辻 東京1998年卒業／フランス校1998年卒業)
東京都品川区南品川2-10-6
03-3474-8278

 ゾロメ
酒肴 わらび ～笑笑～


2013年11月22日OPEN
内藤 健(エコール 辻 東京2003年卒業)
東京都西東京市下保谷4-15-27
042-449-2161

 ゾロメ
酒亭 沿露目

2013年11月10日OPEN
大野 尚人(エコール 辻 東京2007年卒業)
東京都江東区富岡1-12-6 阿久津ビル1F
03-5875-8382

 マルトミ
丸富

2014年3月10日OPEN
佐々木 崇(辻調理師専門学校1999年卒業)
大阪府大阪市北区天神橋7-5-23 渋谷ビル1F
06-6354-8102

**くりの木製パン所**

2014年2月14日OPEN
池上 康彦(エコール 辻 大阪2012年卒業)
大阪府豊中市上新田2-23-20
06-6834-8680

 リトル アミー
Little Amie


2014年1月23日OPEN
赤星 美奈(辻製菓専門学校2003年卒業／フランス校2004年卒業)
兵庫県尼崎市東園田町5-109-10
070-5269-1893

 ジジ
GiGi cafe&curry

2013年12月23日OPEN
谷川 茂樹(辻調理師専門学校1978年卒業)
奈良県大和郡山市小泉町2838-3
0743-85-7677

 イル フィーロ
il filo


2013年11月22日OPEN
和田 康則(辻調理師専門学校1990年卒業)
京都府京都市中京区堺町通三条上る
大阪材木町695-1
075-221-2788

 ハク ホンマ
Japanese dining ほんまや

2013年11月11日OPEN
ハク ホンマ
朴 浩信(辻調理師専門学校2012年卒業)
Gyeonggi-do Seongnam-si Bundang-gu
Jeongia-dong170-1 Samsungアデナルチェサンガ115
+82.31.771.4585

 リベルタ
Liberta

2014年3月12日OPEN
前田 邦彦(エコール 辻 東京2003年卒業／フランス校2004年卒業)
東京都目黒区自由が丘1-3-21 キアンビル1F
03-6459-5575

 パティスリー カプリチオ
Patisserie Capriccio

2014年2月20日OPEN
松原 奈央(辻製菓専門学校2002年卒業／フランス校2003年卒業)
長崎県壱岐市郷ノ浦町郷ノ浦222-1
0920-40-0118

 パティスリー エル プランシュ
Patisserie Aile Blanche

2014年1月30日OPEN
羽田 一雄(辻製菓専門学校1991年卒業)
大阪府門真市石原町1-1
06-6902-2244

 アカリ
灯


2013年12月24日OPEN
笹本 広大(エコール 辻 東京2006年卒業)
笹本 真理絵(旧姓:澤田)(エコール 辻 東京2006年卒業／フランス校2007年卒業)
神奈川県相模原市緑区中沢706-1
042-785-3633

 ラファ
LAFCA

2013年11月22日OPEN
深草 祐次(辻製菓専門学校2002年卒業)
大阪府大阪市北区同心2-1-31 エル コンテント1F
06-6355-4667

 パティスリー クロシェ
Pâtisserie Crochet


2013年11月13日OPEN
玉腰 智也(辻製菓専門学校2000年卒業)
玉腰 摩美(旧姓:日高)(辻製菓専門学校2001年卒業)
大阪府大阪市福島区福島7-4-9 プレステル福島1F
06-6454-4660

**和味旬菜 こま**


2014年3月30日OPEN
駒田 匡史(エコール 辻 大阪2001年卒業)
三重県津市久居新町1044-5
059-256-6825

**Sushi Dining Kugi**

2014年2月22日OPEN
釘宮 佑輔(エコール 辻 大阪2004年卒業)
愛知県津市古屋市中区錦3-3-24 第二桜ビル3F
052-972-7811

**ぎっちゃん らふ**

2014年1月30日OPEN
西原 由美子(辻調理師専門学校2012年卒業)
奈良県生駒郡平群町若葉台4-21-24
0745-45-3348

**アリスの喫茶店**

2014年1月6日OPEN
藤本 浩幸(エコール 辻 大阪2004年卒業)
大阪府大阪市住吉区清水丘2-29-20
06-6675-7177

 ジルス
GILLS


2013年11月28日OPEN
西本 一雄(エコール 辻 大阪1997年卒業／フランス校1997年卒業)
広島県広島市中区本通2-21 グレイシャス小田2F
082-249-3501

 シンフラ
Shinfula


2013年11月15日OPEN
中野 慎太郎(エコール 辻 東京1998年卒業／フランス校1999年卒業)
埼玉県志木市幸町3-4-50
048-485-9841

 コピース
COPINE


2014年3月22日OPEN
上村 康弘(辻調理師専門学校1988年卒業)
奈良県大和郡山市馬司町630-1 片山ハイツ1F
0743-57-0155

**プリューエンサンド**


2014年2月28日OPEN
渡貫 卓也(辻調理師専門学校1988年卒業)
東京都多摩市唐木田1-54-28 ルミエール唐木田1F
042-319-6983

**ル・マタン**


2014年2月6日OPEN
宮脇 朝子(辻製菓専門学校2012年卒業／フランス校2013年卒業)
和歌山県和歌山市秋月468-8 プライムパーク2号室
073-481-5942

**Vivoイタリア食堂**

2014年1月8日OPEN
吉富 孝昌(辻調理師専門学校2002年卒業)
兵庫県西宮市二見町3-16 サンエイ第2ビル2F
0798-66-8878

 カコウ オカモト
佳肴 岡もと


2013年12月3日OPEN
岡本 良太(辻調理師専門学校2001年卒業)
京都府京都市東山区馬町東入ル南側常盤町470-4
075-551-1055

**創作和匠 なかしま**

2013年11月16日OPEN
中島 博之(辻調理師専門学校1994年卒業)
大阪府大阪市福島区福島2-8-1
06-6147-6327

 ケンザン
剣山


2014年4月1日OPEN
工藤 淳(エコール 辻 東京2002年卒業)
東京都渋谷区松濤2-13-12
03-6804-8484

**惣菜「あいかわ」**


2014年2月28日OPEN
愛川 勉(辻調理師専門学校1987年卒業／フランス校1988年卒業)
鹿児島県奄美市名瀬石橋町20-30
0997-52-6046

 ドゥ プレジール
DEUX PLAISIR


2014年2月6日OPEN
園城 敏之(エコール 辻 大阪1991年卒業)
兵庫県西宮市高松町10-3 美津馬ビル201
0798-65-2112

**蕎麦割烹 武蔵小山 くらた**

2014年1月11日OPEN
倉田 政起(エコール 辻 東京2000年卒業)
東京都品川区小山3-2-18
03-5773-1268

 ベーレ ベーネ
Italian Bar Bere Bene

2013年12月12日OPEN
宮本 卓也(辻調理師専門学校2000年卒業)
大阪府大阪市北区池田町10-10
シティコーポ天満101
FAX:06-6242-8688

**Chinese restaurant 鮮華**

2013年11月16日OPEN
小島 貴之(辻調理師専門学校1995年卒業)
兵庫県芦屋市打出小槌町14-11
0797-75-3429

シュガー スウィート
Sugar Sweet

2014年6月10日OPEN
荻野 愛奈(辻製菓専門学校2005年卒業/
フランス校2006年卒業)
愛媛県松山市鷹ノ子1F
089-976-1175

レストラン セゾニエ
Restaurant SAISONNIER

2014年5月25日OPEN
土田 哲也(エコール 辻 東京1992年卒業)
東京都国立市東4-1-48 鈴木ビル1F
042-505-7719

ラビ
L'API

2014年5月7日移転OPEN
宮川 圭輔(辻調理師専門学校1991年卒業)
愛媛県松山市大街道3-6-4-2F
089-913-8880

エスバス サチコ
Espace Sachiko

2014年4月15日OPEN
蒲原 佐知子(エコール 辻 東京1992年卒業/
フランス校1992年卒業)
東京都北区中里2-22-3-2F
03-6321-9898

アン カシェット
en cachette

2014年4月5日OPEN
橋本 亮介(辻調理師専門学校2000年卒業)
大阪府和泉市伏見町3-22-50 進化第18ビル2F
0725-55-8638

ケーキショップ ワカッタサン
cake shop wakattasan

2014年4月1日OPEN
若尾 和代(辻製菓専門学校2004年卒業)
岐阜県多治見市宮前町1-127
0572-26-9309

ビストロ ラノブティック
Bistro LA NOBOUTIQUE

2014年6月12日OPEN
日高 宣博(辻調理師専門学校1981年卒業)
東京都板橋区常盤台1-7-8 それいゆ常盤台106
03-6279-8003

京町堀 莉玖

2014年5月25日OPEN
山口 吏(辻調理師専門学校2003年卒業/
辻調理技術研究所2004年卒業)
大阪府大阪市西区京町堀1-7-12
京町堀パートナーズビル1F
06-6450-8301

ピッコロ ロマーナ

2014年5月12日OPEN
坂上 好乙(辻調理師専門学校1973年卒業)
愛媛県松山市一番町1-5-12
089-921-5051

立香 奢酌楽 JUGGLER

2014年4月22日OPEN
広瀬 沙希
(辻調理師専門学校2008年卒業)
大阪府大阪市中央区南船場2-10-17 南愛ビル105
080-4238-7131

サブール アマンド
saveur amande

2014年4月7日OPEN
枝廣 健太(エコール 辻 大阪2007年卒業/
フランス校2008・2010年卒業)
福岡県大牟田市浄真町26
0944-52-7160

ハシグチ洋菓子店 中之島店

2014年4月2日OPEN
橋口 龍彦(辻調理師専門学校1998年卒業/
辻製菓専門学校1999年卒業)
和歌山県和歌山市中之島1654
073-481-1114

ビストロ カシュカシュ
Bistro Cache Cache

2014年6月17日OPEN
菊池 昭宏(エコール 辻 東京1998年卒業)
埼玉県川越市中原町1-2-2 第二櫻進ビル3F
049-227-3684

パティスリー フランコジャポネーズ アコ
Pâtisserie franco-japonaise AKO

2014年5月27日OPEN
樋口 修子
(辻製菓専門学校2002年卒業/
フランス校2003年卒業)
18, jean Jaures 26200 Montelimar FRANCE
04.75.01.06.23

ラーノ デル セルペンテ
L'anno del Serpente

2014年5月12日OPEN
池田 隆之(辻調理師専門学校1991年卒業)
大阪府堺市北区南花田町125-2
072-275-5597

キキ
KiKi

2014年4月20日OPEN
水谷 嬉々(辻調理師専門学校2011年卒業/
フランス校2012年卒業)
三重県桑名市東方掛越563-11
0594-25-8777

パストジータ
PASTOSITÀ

2014年4月8日OPEN
山田 俊彦(エコール 辻 大阪2003年卒業)
山田 千紘(旧姓:三好)(エコール 辻 大阪2003年卒業/
辻調理技術研究所2004年卒業)
愛媛県松山市三番町4-2-1 M2ビル2F
089-993-5275

スシ レキレキ
鮨 歴々

2014年4月2日OPEN
光川 浩司(エコール 辻 大阪1995年卒業)
石川県金沢市十間町27-1
076-254-5067

アミニマ
Aminima

2014年6月22日OPEN
鳥山 由紀夫(辻調理師専門学校1989年卒業)
東京都渋谷区神宮前2-5-6 アマデウスハウス1F
03-6804-2846

カフェ オハリ
café OHARI

2014年6月4日OPEN
鈴木 泉(エコール 辻 東京1994年卒業)
茨城県日立市大久保町5-7-13
0294-35-4261

イーチ ファン パストリー
EACH FAN PASTRY

2014年5月15日OPEN
飯田 剛(エコール 辻 東京1995年卒業)
東京都調布市下石原1-43-7 1437コーポ1F
042-426-7275

パン食堂はるひ

2014年4月26日OPEN
大橋 由香(旧姓:伊藤)
(エコール辻東京1999年卒業)
神奈川県厚木市旭町1-21-8 あさひビル1F
046-258-6873

和ごころ 雄大

2014年4月8日OPEN
宮崎 雄司(辻調理師専門学校1991年卒業)
北海道札幌市中央区南2条東6 朝日プラザ内
011-206-0365

カフェドカモイ
Café de camoi

2014年4月3日OPEN
小田 知恵(辻調理師専門学校1995年卒業/
辻調理技術研究所1996年卒業)
大阪府寝屋川市八坂町11-4
072-813-0503

ムッシュ シゲ

2014年6月4日OPEN
鯉谷 重樹(辻調理師専門学校1984年卒業)
大阪府大阪市東住吉区駒川4-3-8
06-6606-2700

さかな屋割烹 六鮮 本町店

2014年5月22日OPEN
松島 稔(辻調理師専門学校2007年卒業)
大阪府大阪市中央区久太郎町3-2-15
三休橋エクセルビル1F
06-6210-3610

スペインバル TapaTapa

2014年5月7日OPEN
衛藤 夕紀(辻製菓専門学校2005年卒業)
大阪府大阪市都島区片町1-6-4
エクセレント大阪城公園1F
06-6358-5559

てんぶら 木坂

2014年4月14日OPEN
木坂 和史(辻調理師専門学校1992年卒業)
大阪府大阪市北区曽根崎新地1-3-19
北新地ビルディング7F
06-6347-4567

キッチン しまだ

2014年4月4日OPEN
嶋田 正人(辻調理師専門学校1999年卒業)
兵庫県姫路市元塩町97
079-288-1139

ワインセラー、グラス、アクセサリー、
多彩なワイン関連商品から新規開業・店舗運営プランなど
ご提案いたします。

私たちは、食のプロフェッショナルの
お手伝いをさせていただいております。
株式会社グローバル
GLOBAL CO.,LTD. 大阪・東京・札幌・名古屋・福岡



compitum 読者様は
カタログ無料!
<http://www.globalwine.co.jp>
フリーダイヤル
平日10:00~17:00 **0120-60-9686**

LA Grand Marnier VIE

グラン マルニエ ガストロノミー クラブ始動
クラブ会員の皆様へ毎月、フランスの輸出No1のリキュールの奥深い風味を活かしたメニューレシピをはじめ、各種キャンペーンやセミナー情報、パティスリーの繁盛に役立つ価値ある情報をメールで配信いたします。是非右記よりご登録下さい。 <http://www.grandmarnier.jp/gastronomie>



辻芳樹校長による、
既成の枠にとらわれない21世紀の和食論

『和食の知られざる世界』

辻芳樹 著
新潮社 720円+税

懐石料理からラーメンまで、職人の熟練の技が織り成す多様性が和食の大きな魅力。ポーダレスとなった食べ手の味覚の変化が、今や和食に大きな影響を与えています。和食を受け入れようとする世界に向けて、私たちはどう発信していくのか。また世代を超えてどう伝えていくのか。世界の食の現場を調査研究し、料理とも、作り手とも、真摯に向き合う著者ならではの一冊。

「復刊ドットコム×代官山蔦屋書店」の「料理本復刊プロジェクト」の一環として、
辻調グループ創設者・辻静雄の著作が復刊

『辻静雄ライブラリー全7巻』

辻静雄 著 復刊ドットコム 各巻1900円、3巻のみ1700円+税



おいしいとは、そして味が分かるとはどういうことなのか、フランス料理の楽しみ方を愉楽あふれる筆致で綴ったエッセイ。優れたフランス料理入門書でもあります。

欧州の季節の味を求めて旅した著者おすすめの美味、美酒を紹介する贅沢な事典。色、香り、食感など味わいの巧みな表現に思わず五感を刺激されます。

フランス料理史に残る偉大な料理人エスコフィエの評伝。フランス料理の歴史を振り返る上でも、料理人の果すべき役割を考える上でも、今、手に取ってみたい1冊。

フランス料理を分かりやすく読み解いた概説書。後に大著「フランス料理研究」に結実するサーヴィス法変遷のエスキスが、図版入りで平易に語られています。

研究者であり教育者である辻静雄が、料理人の仕事とは何か、そして日本人が日本で作るフランス料理はどうあるべきなのかに迫る研究と調査の記録。

友と囲む食卓の喜び、心に残る人との出会いを語る円熟味あふれるエッセイ。日本料理の枠組みと新たな可能性の探究につながる貴重な論考も含まれています。

著者の没後編まれた遺稿集。これから何を、どう食べていくのかの問いを投げかける。辻静雄が私たちに残した最後のメッセージ。

フランス料理研究家、教育者、文筆家としての辻静雄の業績に
さまざまな角度から光を当て、知られざる素顔を明らかにする

辻調の料理検定に続き、
菓子検定がはじまりました



文藝別冊 『[総特集] 辻静雄』

河出書房新社 (KAWADE夢ムック)
1200円+税

日本の食文化研究に大きな足跡を残した辻静雄の作品世界と人物に迫るムック。国立民族学博物館名誉教授・石毛直道氏に辻静雄の食文化研究の意義を聞くロングインタビュー、偶然のめぐり合いから研究家・辻静雄の誕生までを語る勝子夫人のインタビューの他、鹿島茂氏、玉村豊男氏、西川恵氏氏の論考、教え子からのメッセージなど。そして、辻静雄の客人となってその食卓を囲んだ親しい友人の作家たち(阿川弘之、丸谷才一、大岡信、開高健など)のエッセイからは、滋味あふれる交友の様相がうかがえます。



2015年は
菓子検定2級
も実施

『菓子検定 3級 公式問題集&解説』

大阪あべの辻製菓専門学校
菓子検定委員会 編 評論社 1200円+税

菓子検定3級は、お菓子の興味を持つ人を広く対象にしています。日本で親しまれている代表的な洋菓子、特になじみ深い和菓子を取り上げ、名前の由来や作り方、材料などについて基礎的な知識が問われます。本書では、第一部に模擬問題100問を、第二部に各問題の正解と解説を掲載しています。模擬問題に取り組み、また関連知識が盛り込まれた解説をじっくり読むことで、検定試験に合格する力がつくと同時に、お菓子についての知識を楽しみながら身につけることができます。

Tsujicho Group Book Guide

辻調グループブックガイド

辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局
事務局長 岩井清次

2014年10月吉日

最後にになりましたが、本号の制作にご協力をいただきました会員卒業生の皆様に誌上をお借りしまして、厚く御礼申し上げます。コンピトゥムでは、4月にpagebookページを立ち上げ、更にホームページをリニューアルし、卒業生同士の情報交換の場として「グループ掲示板」も設けました。今後もこういった機能を益々充実させてまいりますので、皆様の更なるご協力ご助言をよろしくお願いいたします。

今回のテーマは「コンピトゥム、つながるチカラ」と題しまして、「支部」を集めました。

2003年にまず愛媛県で立ち上がり、その後、石川県支部、韓国支部、仏校1期生の会と、少しずつ各地でその産声は上がってきたのですが、今年は札幌市、北九州市、鳥根県、福岡市と等に4つの支部が立ち上がりました。支部設立のための交流会に参加された方々からは、普段からお付き合い合っているお店や料理長同士でも、なかなか出身校まで聞く機会がなかったけれど、お互いに辻調グループ卒業生だったと判り、より親近感が湧いたというようなお話もお聞きしました。また、辻調グループという繋がりで、年代や料理やお菓子のジャンルが違う卒業生が集うことはとても新鮮だった、というような声も聞いております。本号をお読みになられた会員・卒業生の皆様の中で、支部の設立や参加にご興味を持たれた方がおいてでしたら、事務局までご一報をお願いいたします。



最後をお願いをひとつ。皆さんのお近くに、未入会の卒業生がいらっしゃいましたら、ぜひ入会の呼びかけをお願いいたします。一人でも多くの卒業生の参加を得て、辻調グループの卒業生ネットワークをいっそう強固なものにしていきましょう!

連絡先

辻調グループ
コンピトゥム事務局

TEL:06-6629-6452 FAX:06-6627-1106
E-mail: compi@tsuji.ac.jp



辻調グループ校友会「コンピトゥム」 2014年10月発行
辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106

つな
がる
チ
カラ。

.tsuji

料理のチカラを学びとる

TSUJICHO GROUP ALUMNI NETWORK

COMPITUM

2014

辻調グループ校友会「コンピトゥム」

コンピトゥム 2014 2014年10月発行

辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106