

# Compitum

辻調グループ校友会「コンピトゥム」

TSUJICHO GROUP ALUMNI NETWORK COMPITUM published November 2015  
by the COMPITUM-Tsujicho Group Alumni Network Office 3-16-11 Matsuzaki-cho  
Abeno-ku Osaka City #545-0053 Tel.06-6629-6452 Fax.06-6627-1106

# 2015

# 料理はチームだ。



## 辻調グループ×Gakkenの好評料理本



番組放送20周年記念 特別編集  
上沼恵美子。おしゃべりクッキングが  
すぐに役立つ! 一生使える! **保存版**  
**料理百科**

■朝日放送・辻調理師専門学校 編  
■AB判/216ページ/定価:本体1500円+税

全体は【レシピ編】と【事典編】の2部構成。  
【レシピ編】では、番組の辻調先生方ご自慢の  
定番レシピや食材別の人気レシピなど  
約300品を掲載。野菜のレシピも充実!  
【事典編】では、旬の食材便利事典や下ごしらえのコツ、  
料理用語集など、役立つ基本知識が満載。

創刊5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

■朝日放送・辻調理師専門学校 編  
■AB判/オールカラー/定価:490円(税込)



毎月21日  
発行・発売



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。

## パティシエに教わる 人気のお菓子

■辻調グループ エコール 辻 東京 製菓研究室 編  
■B5変型判/168ページ/定価:本体1200円+税

本格的なケーキ、パイ・タルトから、  
シュークリームなどの小さな焼き菓子、  
プリン・ゼリーなどおなじみのデザートまで、  
おうちで簡単に作れるお菓子の本の決定版。  
作り方は全プロセスを写真で紹介。  
パティシエのアイデアとテクニックが  
ギュッと詰まった1冊。



発行:学研プラス  
〒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。

**学研**



# Compitum 2015

辻調グループ校友会「コンピトゥム」

TSUJICHO GROUP ALUMNI NETWORK COMPITUM published November 2015  
by the COMPITUM-Tsujicho Group Alumni Network Office 3-16-11 Matsuzaki-cho  
Abeno-ku Osaka City #545-0053 Tel.06-6629-6452 Fax.06-6627-1106

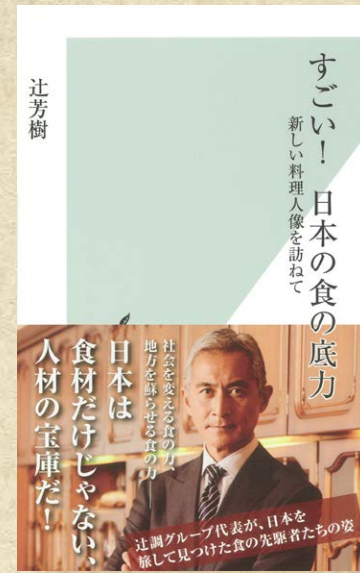
辻調グループ校友会「コンピトゥム」 2015年11月発行  
辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11  
TEL:06-6629-6452 FAX:06-6627-1106

## CONTENTS

- 02 刺激ある交流の場へ、それぞれがこれからのコンピトゥム。  
Compitum会長 山根大助
- 03 人や食材との出会いを広げていきたい。  
Compitum副会長 上野法男  
  
異業種との出会いの場として活かしてほしい。  
Compitum副会長 渡辺雄一郎
- 05 特集：料理はチームだ。
- 06 辻芳樹からのメッセージ
- 08 Homecoming Day OSAKA
- 12 エコール 辻 東京  
創立25周年記念行事“24年分の同窓会”
- 14 人を育てる新しい取り組み大研究
- 15 就職後アンケート大公開!
- 18 料理店の取り組み  
龍吟 山本征治
- 20 ホテルの取り組み  
(株)ジェイアール西日本ホテル開発  
「ホテルグランヴィア京都」 佐藤伸二
- 22 卒業生インタビュー  
行天健二 / 黒岩功 / 中川優 / 古味由紀
- 27 創人 岩井伸夫  
料理人にとってのメニューのように、  
いろいろなサポートのカチを創りたい。
- 30 がんばっている卒業生数珠つなぎ  
同期の仲間だけどライバルでもある、“気になるあの人”  
矢谷幸生 / 花田剛章 / 丹甫文昭 / 長谷川良多
- 34 全国うまいもの縦断
- 48 進化する辻調グループ
- 50 職員の活動情報
- 52 COMPITUM活動レポート 2014→2016
- 54 COMPITUM支部便り  
島根県支部 / 愛媛県支部 / 札幌支部 / 韓国支部
- 56 愛知県支部設立総会  
新たな交流の場として。
- 63 新規開店情報



辻芳樹校長が日本各地を旅して  
食の現場で新たな道を切り開こうとする人々と  
語りあった記録



### 『すごい! 日本の食の底力 新しい料理人像を訪ねて』

辻芳樹著  
光文社新書 780円+税

職域を超えて情報や意見を交わす30~40代のシェフたち、彼らと密接な関係を築く生産者、地域の食の資産を掘り起こし、観光や技術者教育に生かす先覚者たち。それぞれのスタイルで課題と向き合う人々との交流を通して、変わりゆく料理人像を探る。本書は、2016年度から辻調理師専門学校に導入される3年制学科のカリキュラムづくりの一環として辻芳樹校長と辻調グループの教員たちが行ったフィールドワークをもとにしている。



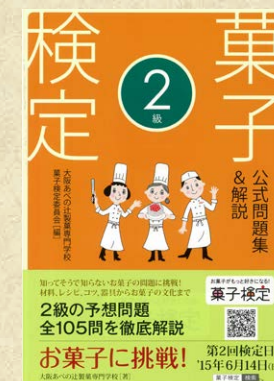
接待、会合の席でも盛り上がる  
店で味わう和食の「奥の奥」、教えます

### 『辻調 感動和食の味わい種明かし帖』

辻芳樹 監修  
小学館 1500円+税

コースの流れ、料理の位置づけ、盛り付けの決まり、料理人のこまやかな心遣いなど、ポイントを押さえて、親しみやすいイラストとコラムで日本料理の楽しみ方を紹介する。作り手と食べる人をつなぐ一冊。

楽しみながら  
お菓子の世界が広がる



### 『菓子検定公式問題集 & 解説2級』

大阪あべの辻製菓専門学校  
菓子検定委員会  
評論社 1300円+税

菓子検定2級は、お菓子の深い関心を持つ人、また家庭でお菓子をつくっている人が対象。公式問題集に取り組むことで、検定に合格する力がつくと同時に、自然にお菓子についての知識が深まる。

辻製菓専門学校の教科書の  
ひとつに加わった一冊



### 『ドイツ菓子・ウィーン菓子』

辻製菓専門学校監修  
長森昭雄、大庭浩男著  
学研教育出版 2500円+税

ドイツ各地で受け継がれてきた郷土菓子やウィーンの宮廷で育まれた伝統菓子の教本。ドイツ菓子は基本生地ごとに、ウィーン菓子は菓子の形状ごとに分類して合わせて約60品を紹介。

21世紀を生きる料理人の  
ための事典



### 『現代フランス料理 科学事典』

ティエリー・マルクス/  
ラファエル・オーモン著  
的場輝佳監訳、八木尚子翻訳  
講談社 2700円+税

気鋭のフランス人料理人と物理化学者による書き下ろし。調理中に生じる科学的現象を理解し、自在にコントロールするために必要なテクニックや器具、材料に関わる知識を網羅して事典形式でわかりやすく解説。レシピ例もあり、料理の発想のヒントとして今すぐ役立つ。

料理人必携のロングセラー、  
待望の改訂新版

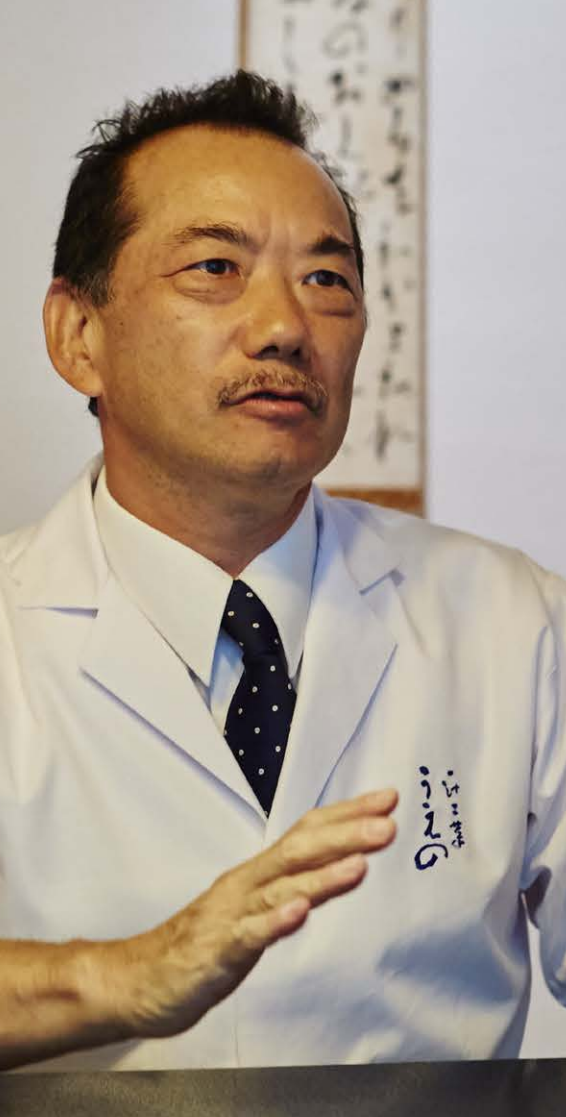


### 『素材の力を引き出す 包丁の使い方』

辻調グループ  
エコール 辻 東京 編著  
ナツメ社 2800円+税

「料理をおいしくする包丁の使い方」(2000年刊)がひとまわり大判に。食材を100種類以上に増やし、切り方を見やすい角度からの連続写真でよりわかりやすく解説。包丁の構え方や研ぎ方、レシピなど周辺情報も充実。





私は平成2年まで辻調グループに勤務しておりました。そして自分の店を持って25年。その間によく感じたのは、辻調グループのつながりの強さです。卒業生というだけで、日本料理とかフランス料理とかのジャンルを越えて、ずっとつながれる。他の学校では、なかなかないことだと思います。卒業生にとってそのつながりこそが何よりの武器。今はひとつのお店で10年も20年も働くという時代ではありません。転職を重ねてキャリアアップをする人が多いです。その際、辻調グループのネットワークがうまく作用すれば、卒業生にとってこんな心強いことはありません。辻調グループがハブとなっていろいろな出会い、人との出会いや食材との出会いなどを育んでいく。コンピトゥムがそういう風に機能すれば、卒業生にとって価値ある組織になると思います。私は授業などで辻調グループへお邪魔することはあるのですが、これからはコンピトゥムの行事に参加して会員との交流を深めていきたいと思っています。微力ですが、これまでお世話になった恩返しのもりで一生懸命取り組みます。よろしくお願いいたします。

Compitum 副会長 **上野法男**  
一汁二菜うえの ご主人



コンピトゥムには和洋中、製菓、製パン、すべての料理人がいます。そこが一番の魅力であり、強みであると思っています。私はフランス料理の料理人ですが、だからといってフランス料理の人とばかり会うのではなく、普段からいろいろな人と積極的に会うようにしています。異業種の人と会ったり、違う考えを持つ人と話すのは、驚きや発見があるし、自分では疑問に思うこともその人が認めているのはなぜかと考えていくと、そのことが自分の勉強になります。

コンピトゥムこそいろいろな料理人の集合体です。これほど多彩な人が集まる組織は他には見当たらないので、このパワーを利用しない手はありません。いろいろな交流に拍車をかけていきたいですね。たとえば異業種バトルではないけれど、様々なジャンルの料理人との意見交換会とか、ひとつの食材をテーマに、和洋中のアプローチの違いを検討するとか。今年 はじめてホームカミングデーが開催されました。たくさんのお会いと刺激がある1日でした。そこからどのような新しい動きが生まれるのか。意義ある活動なら、コンピトゥムも全面的なバックアップを惜しみません。みんなのチカラで、もっともっと盛り上げて行こうではありませんか。

Compitum 副会長 **渡辺雄一郎**

21年間勤務(タイユバンロブション、カフェフランセ、ジョエルロブション)したロブショングループを勇退後、2016年4月下旬、浅草の駒形にてレストランNabeno-ISM ナベノイズム開業予定。

人や食材との出会いを  
広げていきたい。

異業種との出会いの場  
として活かしてほしい。



今年は大阪でホームカミングデーを開催しました。昨年の私の提案が実現した企画でした。最近まで私は、辻調グループは原点に立ち返る所、コンピトゥムは交流の場と考えていたのですが、ここに来て認識を新たにしています。辻調グループはつねに初心に帰る所に違いはありませんが、コンピトゥムは交流の場であると同時に、刺激を得る場でなければならないのではないかと。辻調グループのDNAは革新であることです。つねに上をめざす。向上する努力を怠らない。そのための刺激を得る場、弱った気持ちに新鮮なスイッチを入れる所がコンピトゥム。料理の新しい流れ、新しい調理、新しい素材、新しいお店、新しい人材、そのような情報交換の場となると同時に、次のアクションへの兆しを発見できる場がコンピトゥムであってほしいのです。その意味でいえば、ホームカミングデーでは、なつかしさと同時に、さまざまな刺激を受けて母校を後にされたと思います。

辻調グループの卒業生は約13万5千人。あらゆるジャンルの料理人と関係者が日本中に点在しています。そのネットワークを駆使できれば、我々は巨大なパワーを手に入れることができます。だから日本中に支部を立ち上げ、交流を重ね、刺激を与えあいましょう。昨年、コンピトゥムにも生まれましたがSNSなどを積極的に活用して、日本中どこにいてもすぐにつながって旬の情報を交換しあいましょう。個ではできないこともつながることで可能になる。それがコンピトゥムのチカラです。そのためなら私もどんどんお手伝いいたします。刺激あふれる交流の場へ、いっしょにコンピトゥムの価値を高めていきましょう。

Compitum 会長 **山根大助**  
ボンテベッキオ オーナーシェフ



刺激ある交流の場へ、それがこれからのコンピトゥム。



# 料理は チームだ。

誰だってひとりでは生きていけないように、  
料理店もパン屋も洋菓子店もひとりでは経営できません。  
ひとりで料理もサービスも行っているという店でも  
仕入れ先や足を運んでくれるお客さまがいなくては成り立ちません。  
そう思うと、「料理はチーム」だと言わずにはられません。  
だからでしょうか、最近、新しい試みで人材の育成に取り組む  
お店が増えているようです。  
人が集まらないと嘆く前に、人を育てる取り組みをする。  
人材を人財にする努力を重ねる。  
料理界にもそんな新しい風が吹いているのですね。  
今回のコンピトゥムの特集は、  
そんな新しい風の動きを追ってみました。

人材を  
人財にする  
ヒント、  
お教えします。

詳しくは中面を  
ご覧ください。



フランス育ち



Bernard Dupouy-Lahitte  
Éleveur à  
Boueilh-Boueilho-Lasque (64)

最高の仕上げを  
日本で

ルージュエはフランス、  
ペリゴール地方で1875年に  
設立されたフォアグラメーカーです。  
革新的冷凍技術により、高品質な  
フォアグラを日本までお届けします。







辻芳樹からの  
メッセージ

MESSAGE  
from  
Yoshiaki Tsuji

## 技術の継承を伝統としながらも、 業界を改革していくリーダーへ。

本年8月8日に辻調グループの第1回ホームカミングデーが開催されました。  
辻静雄前校長の頃の卒業生の方々、辻芳樹校長が引き継いでからの方々、  
懐かしい顔、おなじみの顔、20代から60代の卒業生・教職員約400名が集結してくれました。  
当日、残念ながら参加できなかった大勢の卒業生のみなさんにも、  
当日の校長メッセージをお伝えたくここに再録させていただきます(編集部)。

この第1回ホームカミングデーを企画し、実現に漕ぎつけてくださったコンピトゥム会長のポンテベッキオの山根大助シテラ、そして、コンピトゥムの本部役員、支部役員の皆さん、本日の運営に携わってくれた学校職員に、まずは心から感謝いたします。

今や、世の中はSNS時代で、インターネットによる通信方法が当たり前になり、全国、あるいは世界中どこに居ても、誰とでも飲食業界の情報を共有することができます。それでもこんな時代だからこそ、文字や画像だけでなく、卒業年度や年齢を越え、実際に顔を突き合わせ、じかに情報交換をする機会を持つことの意義を強く感じています。

最初は小さな規模かもしれませんが、こうして卒業生、教職員が一堂に会し言葉を交わすことで、皆さんは、さまざまな刺激を受け取ったり、感じたりすることが多いのではないのでしょうか。あるいは、なにか新しい発想や物事が生まれ、原点に戻るきっかけになるかもしれません。そのような場として、このホームカミングデーがあつてほしいと願っています。

来年、辻調グループは創立55年目を迎えます。卒業生総数も13万5

千人を超えました。本日はその中から約400名という参加者ですから、卒業生総数と比べると、その比率は少ないかもしれませんが、この第1回目を文字どおり始まりとして、これからも回数を重ね、内容を精査しながら、皆さんにとって、この会をより価値のあるものに育てていきたいと考えています。

さて前置きはこれくらいにして、今日は皆さんに二つほど聞いていただきたい話があります。

まず二つ目は、辻調グループの卒業生の共通点とはなにか、ということ。それは、「本物とはなにかを問い続ける探究心と、いい仕事をしたいという追求心を持ち続けていること」だと、私は確信しています。

一年のうちそれほど多くの機会があるわけではないですが、ふらっと、事前に何も調べずに初めてのお店に食事に行くことがあります。そして食事をしながら、ときたまふと、丁寧に仕込みをしていることに感心することがあります。その料理には、作り手の信念というのか、明らかにこだわりが感じられるのです。これを作ったのは、どんな料理人なんだろう

うか。恐る恐るお店の方に伺つてみると、ほとんどの場合、辻調グループの卒業生なんです。こんな時、私たち教職員がどれほど嬉しいか、皆さんご理解いただけるでしょうか？日本全国、北海道から沖縄まで、どこに行つてもこうしたことが体験できるとは、なんと素晴らしいことか。卒業生こそが、学校の一番の宝です。卒業生が活躍していることを知るとに、私たちは教育者としての喜びを覚えます。

学校が大切にしてきた「技術へのこだわり」が、卒業生を通して脈々と現場で受け継がれている。ただひたすら、いい仕事が出来たいという姿勢を紡ぎ続ける卒業生の伝統を、学校が礎となつて、今後とも絶やすことなく、見守り、支援していく責務が私たちにはあることを強く感じる瞬間でもあります。

そして二つ目の話ですが、これは私からの提案でもあります。

今、日本は世界有数の調理・製菓技術を持つ国となりました。本物の技術を海外から「移植」してきた私たちの先輩方の努力によって、豊かな食文化が作り上げられ、そして現在では、その本物の技術を伝えていくという「伝統の継承」だけに留まらず、日本独自の革新的な料理・製菓文化を築き上げることが出来る段階にきています。

さん自身なのです。先ほど申し上げたとおり、辻調の伝統である「技術の継承」を踏まえた上で、その技術を見直したり、さらに原点に戻つて、これからの時代の豊かな食文化とはなにかをあらためて考え直す時期に差し掛かっているのではないのでしょうか。これから皆さんには「技術者、経営者」という立場に加え、「社会的使命をもつて業界を改革していくリーダー」となる覚悟も必要になります。

辻調グループは、そんな皆さんをひたすら応援していきたいと思ひます。

「技術の継承」を伝統としながらも、業界を改革していくリーダーとして、皆さんと共にさらに前進していきたい。学校の宝である卒業生の皆さんを前にして、改めて強く思っています。

しかし、経営面では、過去と比べて販売がやりやすくなっているかという点、現実は決してそうではないでしょう。飲食業界が成熟していく中、業界はいくつもの問題に直面しています。問題を挙げていけばキリがありませんが、例えば社員の労働条件の整備の必要性や、より効率的な人材育成の見直し。さらに、より良い食材を安い価格で入手すること

難しさ。また、移り気な顧客の嗜好に振り回されて、味覚面でも技術面でも妥協しがちになったり、本来に提供したい料理から逸脱しがちな料理人としてのジレンマもあるでしょう。目まぐるしく変化する時代のトレンドにあわせて店舗の内装やコンセプト作りに比重をかけたばかりで、料理そのものがないがしろになりがちな状況、というようなこと

もあるかもしれません。こんなさまざまな問題に曝されながら、それでも「美味しい」商品を適正価格で提供し、黒字経営を成り立たせねばならない。そんな厳しい経営環境になっているのではないのでしょうか。さて、こうした諸問題を二つひとつ解決していくのは、残念ながら国でも、出資者でもなく、まさに調理場に立つてマネジメントをしている皆





分かち合ったのは懐かしさだけではない。

# Compitum Homecoming Day OSAKA

ホームカミングデー 大阪



③	②	①
	⑤	④
⑦	⑥	

- ①夏の清汁仕立「骨抜き鯉の萬たたく 黄身豆腐 茗荷の子 つる菜 梅肉 柚子」
- ②焼肉磚「クリスピーローストポーク」
- ③尖椒烤三層肉「クリスピーローストポークの回鍋肉風」
- ④鮎のコンフィの熱々と瓜科のマチドニアメロンのソルベット添え(山根会長)
- ⑤完熟パインアップルとマンゴー、ミントのガスパチョ仕立て  
ほのかにココナツの香るフレッシュチーズのエスプーマを添えて(渡辺副会長)
- ⑥ブイヤベース
- ⑦シャルロット・オ・ポワール

①懐かしさもあり、発見もあり、刺激もあり。コラボレーション料理講習会ほどの教室も大盛況。②コラボレーション料理講習会に参加された方はしばし学生に戻って懸命にノートをとる参加者の方々。③懐かしい先生の顔を見つけると思わずみんな笑顔に。④当日はコンピットムの総会も行われ、たくさんの会員の方が参加した。⑤コラボレーション料理講習会が終了すれば、試食の時間。どのようなおいしさに仕上がっているか、みなさん興味津々。

では何度も打ち合わせを重ねていた。なかには前日の午後まで試作を重ねてメニューが決まったのは夕方という、こだわりの講習もあった。

懐かしさと真剣さが同居しているのは卒業生も同じ。先生の言葉を熱心に記録する人も多くいた。その昔はノートにメモする人が大半だったけれど、いまはスマートフォンにメモしたり、録音・録画する人もいて、そんな光景に時代の流れを感じたりする。

コラボレーション料理講習会終了後はその料理を試食。そして参加者全員と職員がロビーに集合して記念撮影(写真は今回のコンピットムの表紙に採用)。第一部の最後はコンピットム総会。内海副会長に代わって新しく就任される上野副会長の紹介、収支報告などが行われた。

8月8日の土曜日、辻調理師専門学校には、いつもの授業のときとは異なる、たくさんの卒業生が集まってきた。大阪の厳しい陽射しに眉をひそめつつも、校舎へ入ると一気に笑顔が開く。それもそのはず。その日、これまでの卒業生が一同に集う「ホームカミングデー」が開催されたのだ。

20代から60代まで、北は北海道から南は九州まで、参加者は全国から約400名。迎える辻調グループ側もはじめてのビッグイベントにとまどいながらも盤石の体制を整えた。料理講習会などのイベントの準備は数日前からは始まり、打ち合わせは何度も重ねられた。当日は休日にもかかわらず、130名を超える職員が参加した。卒業生たちが教わった先生たちの懐かしい顔もある。受付をすませると、さっそく交流が始まる。「先生、ご無沙汰しています」「元気でやっていますね」「うあ、久しぶり！」再会をよるこぶ声がロビーの吹き抜けにこだまして、その空間はあつという間に交流の会場に早変わりしてしまう。

学校でのメインイベントはコラボレーション料理講習会。コンピットムを代表して山根会長と渡辺副会長、フランス料理は原田幹事と西川先生、日本料理は内海副会長と畑先生、中国料理は中村幹事と松本先生、そして洋菓子は新田さんと川北先生。教壇にたつと、笑顔で懐かしさを演出しているけれど、それだけで終わらせないのが辻調グループ。どの先生も少しでもいい授業になるように、その裏



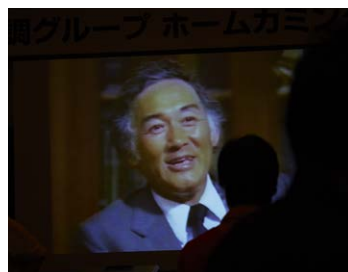




北山総料理長渾身の料理の数々。①仔羊ロースと股肉の香草風味焼き。②シャルキュトリー盛り合わせ。③黒酢の酢豚。④スズキのバイ包み焼きソース・シヨロン。⑤ヒラメのヴェロニック風。

# Compitum Homecoming Day OSAKA

ホームカミングデー 大阪



理の数々。各ジャンルの代表的な料理やお菓子のほかに、「ヒラメのヴェロニック風」「スズキのバイ包み焼きソース・シヨロン」「鴨のオレンジ風味」など、普段のパーティーではなかなかお目にかかれない料理がズラリと並んだ。株式会社阪急阪神ホテルズ近畿圏事業本部の北山総料理長はあいさつでこう言った。「私も辻調グループの卒業生です。プレッシャーもありましたが、こんな名誉なことはありません。全力で作りました。特に西洋料理は辻静雄前校長の思い出の品々を用意しました」

辻調グループで学んだ日々を思いださせる料理・お菓子を食べ、料理・お菓子の基本を教えてくれた先生と語り、料理人としての未来を描きあった仲間と再会する。どの顔にも懐かしくて、あたたかい笑顔が広がっているけれど、しかし懐かしさだけで終わらないものがある。参加者の心にも灯っている気がする。それはある参加者の言葉にあらわれている。「やはり辻調グループは私の原点。懐かしさ以上に、刺激をもらいました。気分一新。明日からもさらにながります」



## 初心にかえる、という刺激を得た一日。

**ホ**ームカミングデーの第2部は、場所をホテル阪急インターナショナルへ移して開催。会場は6階にある「瑞鳥」。開始時間が近づくにつれ、その大きな空間が卒業生でどんどん埋まっていく。改めて参加した卒業生の数の多さに驚く。

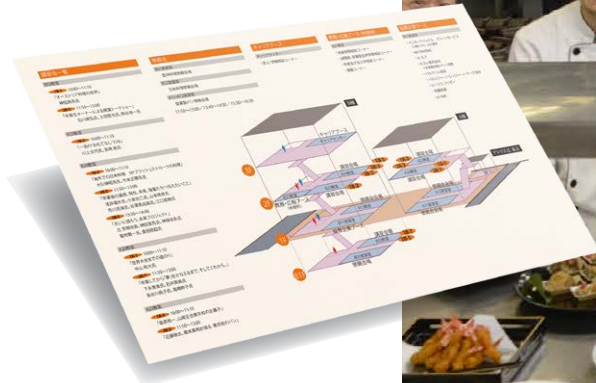
懇親会の開会宣言はコンピトゥムの山根会長。「刺激を与え、刺激を受けて明日へ向かいます」というあいさつではじまった。そして辻芳樹校長によるあいさつ。「本物はなにかを問いつける探究心と、技術の継承を伝統としながら業界を改革していく志こそ辻調グループのDNA」という熱いメッセージに参加者の背筋がすっと伸びていく。そして畑先生の乾杯のあいさつで、その日の宴の幕が本格的に開いた。

懐かしい顔を見つけては語りあう人がいる。知り合いに紹介されて名刺を交換しあう人がいる。先生と記念写真を撮る人がいる。年齢や世代はさまざまだけれどどの顔も笑顔。このひとときだけは誰もが辻調グループの学生に戻ったように若い笑顔を咲かせていく。

この日のために各支部からも駆けつけてくれた。北から①札幌市支部・②石川県支部・③島根県支部・④愛媛県支部・⑤北九州市地区支部・⑥福岡市地区支部・⑦韓国支部。支部を代表して役員と製菓店のオーナーシェフが参加、活動報告と地元の特産物を使った焼菓子を披露してもらった。

さて、この懇親会で特筆すべきはホテルの料





本物を学ぶことに、  
終わりはない。



エコール 辻 東京  
創立25周年記念行事  
“24年分の  
同窓会”

也 東京校のお菓子”など魅力的な講座がズラリと並ぶ。参加した卒業生は好きな講座をひとつ選んで受講できるという仕組みだ。

午前の講習が終わったところにオープンしたのが協賛企業ブース。生ハムやパルメザンチーズや野菜など、一級の食材が並ぶ。なかでも目を引くのが日本酒。全国の銘酒がこれでもかというくらい並び、その前は卒業生や職員で大人気だった。

さて、講習のあとは、会場を移動して懇親会となる。会場の調理を担当するのは、職員と現役の学生たち。海老の変わり揚げや豚肉のリエットの他に、デザートには、あのレストラン「ピラミッド」の名菓マルジョレヌが登場。このあたりにも辻調グループならではのおもてなしがうかがえる。ワインを片手にあちらこちらで談笑がはじまる。みんな笑顔だ。つらいこともたいへんなこともあるに違いないけれど、同じ志を抱いて学んだ仲間を目の前にすると、日々の慌ただしさの中で忘れていた何かを取り戻すようだ。自分の店を持った人がいる。まだ修業中の人もいる。料理の道を諦めた人もいる。卒業後の人生はひとそれぞれだけど、誰もが懸命に生きていくことだけは確かだ。誰かが言った。「料理人として、人間として、本物を学ぶという点では、ぼくたちはまだまだ修業中なんです」

9月13日の日曜日、エコール 辻 東京で開かれたのが「24年分の同窓会」。エコール 辻 東京の創立25周年を記念して行われたイベントだ。9時の受付開始とともに、卒業生たちがぞくぞくとやってくる。受付付近には開校当時の懐かしいポスターなども展示されていて、それを見た卒業生は、一瞬で学生時代にタイムスリップしたように顔が緩んでいく。先生を見つけては握手。同級生を見つけては近況報告。あちらこちらで笑顔が咲き、記念撮影のフラッシュが光り、同窓会で馴染みの光景が展開される。そして日曜日の開催だからだろうか、子ども連れの参加が目立つのも今回の特徴。エコール 辻 東京のあちらこちらで子どもの声が響くなんて、創立してから初めてのことかもしれない。それよりなにより、卒業生が社会人になり、結婚をし、家庭を作っている。時の流れを象徴するのが、子どもの笑い声なのかもしれない。

しかし懐かしさだけで終わらせないのが辻調グループ流のおもてなし。実はこの日のために、卒業生を中心に魅力的な講習会が多数企画され、午前と午後で開催された。その数、なんと10講座。神田真吾さんによる「オーストリア料理の世界」、川上文代さんと宮崎辰さんによる「流のおもてなし」とは、中山和さんの「世界大会までの道のり」「高原亮」、山崎正



④ 神田真吾さんによる「オーストリア料理の世界」。たくさんの受講者が駆けつけた。⑤ 協賛ブースでひととき目を引いたのが、ズラリと並んだ銘酒の数々。もちろん試飲オーケー。⑥ フォアグラやチーズや生ハムなど、協賛ブースにはたくさんの食材が並んだ。

① 卒業生を中心とした講習会の中で、懐かしい雰囲気にあふれていたのが、高原先生と山崎先生の講習会。② 沢山の受講者で熱気ムンムンだったのが、辻校長と卒業生たちの「大いに語る、未来プロジェクト」。③ 会場のあちらこちらで、先生や同級生と記念撮影する光景が。



就職したての新人は、  
こんなことを思っている。

## 就職後アンケート大公開!

今年の春に就職した、社会人ホヤホヤの卒業生へアンケートを実施しました。

新入社員はこんなことを考えてがんばっているのですね。

その声に耳を傾げるか、社会とは厳しい問のだからと無視するか。あなたはどちらでしょう?

### 社会で必要なこと。

■何においても、礼儀であったり

社会人としての大切な部分が調理師には  
大切だとこの半年ちょっとで思った。

■大きい声ではなすこと。

■返事、挨拶が基本です。

元氣よく頑張ってください!

### メモとノートは大切。

■まず行動。できるだけ食べ歩いたお店の  
特徴をノートなどにまとめておくと思いいます。

■基礎を学んでやり方を些細なこととかでも  
メモったりしておく方がいいです。  
そして、賄いとか作ることがあるので  
レシピの割合などメニューを学生のうちに  
綺麗にまとめておくのと役立ちます。

■メモは役に立つ!メモは大事! 先生方  
おっしゃることは全部役に立つ!

# 人を育てる 新しい取り組み 大研究

なぜ、あの店には人が集まるのか?

新人がどんどん集まる店と、そうでない店があります。  
若い人がイキイキと働いている店と、そうでない店があります。  
その違いはなにが原因なのか、  
一口で言うことはむずかしいかもしれませんが、  
ひとつ言えることがあるとすれば。  
新人が集まる店は、お客さまもどんどん集まる店である、ということ。  
人を呼ぶのは、人なのかもしれません。

そこで今回のコンピトゥムでは人を育てる  
新しい取り組みを大研究。

時代が変われば、人も変わり、人が変われば、  
育て方も変わる。  
近頃の若い者は・・・という前に、  
いま、求められているのは、教える方の意識の変化、  
なのかもしれません。





## 厚かましいくらいに行こう!

- お金を惜しまず、沢山食べにいき、沢山の人の意見を聞いたり、相談することが大事だと思います。そして、沢山のご縁を大切にすることだと思います。
- 私は、企業訪問が怖くてなかなか踏み出さずにいました。結局とても遅くに1件目に行きました。何件か行くうちに、たくさんの方に気づきました。今思うと怖がらずにもっと早くから企業訪問にいけばよかったです。
- 自由時間にできるだけ自分の目指す料理のレストランに行って、味、盛り付け、雰囲気味わってください。これは、進路を考える上でも大切だと思います。働き出したら自由時間はほとんどなくなります。

## 覚悟はあるか?

- 100%のやる気をもってなければ、飲食の世界に飛びこまないといい。
- 就職してからが本番。
- 働く上で自分が譲れないものは何か、はっきりさせた上で就職先を探し、決めることが大切。
- 辻調グループはお金を払って学びに行く所。現場はお金をもらって働きに行く所。

就職したての新人は、こんなことを思っている。

# 就職後アンケート 大公開!

卒業生の言葉からは社会の厳しさや未来への希望などが読み取れますが、それ以外に、自分への後悔や後輩へのメッセージも読み取れます。リアルな言葉の向こうに、現場の今が立ち上がってくるような気がしませんか?

## 未来は自分の中にある。

- きついことの方が多いけど、その先にきついことがあると信じた。
- なんでもそうですが目的、目標を常に明確にして、モチベーションの維持をコントロールすることが大事と考えます。初心(入学志望動機)を思い返すことも大事です。一学(調)入魂。失敗を恐れないこと。今のうちに失敗を沢山しておく。出来れば、どうすれば失敗するのがわかると、どうすれば成功するのが分かってくる。立派な調理師をめざしてください。
- 消去法で決めたら後悔します。自分の好きな所、人間関係が良いところを選びましょう。
- 憧れの料理にとらわれすぎず、自分のしたい暮らしをイメージし、それに合う職場を選ぶこと。人や環境のせいにならずにいられるように努力する。

## 無理に続けない。

- もし、企業の研修期間中にこの企業で続けていけないかもと少しでも思ったら諦めて次を探すべき。研修期間中に疑問に思ったことは就職してから確実にしてしまう。就職してからは辞めるに辞められなくなる。
- やりたくないことをやらされたら直ぐに辞めることをおすすめする。特に「会社の方針だから」と言われたら無駄な抵抗はせずに、すっぱり辞めて新しいところを探した方が、ストレスが少なくてすむ。
- 上司の暴言や、暴力がひどいから退職予定。

## やっぱり論より証拠。

- 2年生になったらすぐ動けるように分野を決めておいた方がいいです。1度はバイトをしておいた方がいいです。
- どこの店に行っても基本ブラック企業なので、自分が楽しいことを見つけられる職場や、少ない休みでも体調管理をしつつ働ける職場であるかも確認して入ったほうがいいと思います。
- 求人書に書いてあることや説明会の言葉はすべて正しいとは限らないので気をつけてください。私の場合、基本給から保険のみひかれると企業訪問のとき説明されましたが、実際詳細をみると寮費、まかない費などもひかれていました。







## 料理店の 取り組み

Report from  
龍吟

「スタッフが数人集まって調理・試食をしたり、家族や恋人に料理をふるまったりしています」と山本さんは笑顔で言う。龍吟の福利厚生充実度は業界の注目の的である。基本的に週休2日を実践。毎年昇給。賞与は年2回。社会保険の完備。店から数分のところに寮を設け、店の3階にはビールサーバーやドリンクバーを備えたスタッフ専用ルームを備え、共有スペースや3階のキITCHENは、事前に申請すれば休日にスタッフが自由に使うことができる。

業界でも目をみはる、充実した調理環境づくりへの想いはどこからくるのだろうか。「ぼくには師匠とか弟子とか、そんな上下の意識はないのです。あるのは同士という意識だけ。同じ方向をめざす仲間だからこそ、その人のためにいい環境を整えてあげたいと思う。それは当然のことではないでしょうか。だからぼくの店にはスタッフはいらないのです。同士がほしい。スポンジのように柔軟な心、一滴落ちてきたら全部吸収するみたいな貪欲さ、日本料理を支えていくという意志、そんな料理への覚悟があり、ビジョンも重なる同士を、心を開いて探しています」

その言葉を端的に表すのが入社試験だ。山本さんと会うまでに事前面接があ

る。実際に「龍吟」の料理を食べにこないければならない。そして面接シートだ。30枚を超えるシートに、100弱の質問が続いている。イェス・ノーの選択式ではない。たづねられた記述スペースのある解答式だ。それらをパスした者だけが山本さんとの面接が実現する。「覚悟と志がなければ、これだけの課題をクリアすることはできません。面接シートで挫折する人もいます。でもこれはぼくたちからのビジョンの提示、メッセージでもあるのです。君は受け入れる覚悟はあるか、そんな世界へ飛び込む覚悟はあるのかという。そこが曖昧だと長続きしません。覚悟を問うているので、プ

## 絆がなければ 毎日が作業の連続になる。

割があるのです。それは責任と言いつてもいい。誰もがはじめは好きというところから料理の世界へ入るのですが、プロになると好きだけではいけない。責任がついてまわります。上の者には上の者の責任があるし、下の者には下の者の責任があります。お客さまからお金をいただく以上、その対価にふさわしい満足を提供しなければなりません。それがプロの責任。その責任を果たしていくためには、それぞれの役割というのが何なのか、きっちり認識したうえで白衣に袖をとさなければならぬと考えています。料理を作ればよいという時代では、もうないんですよ」

きっちり責任を果たしていくためには、山本さんはチームの絆が大切という。「料理はひとりでは作れないと誰もがいますが、その意味をどれだけの人が実感し、実践しているかといえば疑問です。たとえぼろぼろのゴミを拾ったり、野菜の皮をむいたり、ふきんを洗ったり、すべてはぼくの仕事ですよ。しかしもうぼくひとりではできません。ということでもみんながやってくれて、チームになつていく。チームがそれぞれの責任を果たしてくれているからぼくはあんなことも、こんなこともできるようになったわけですね。その感謝を社員に還元するのは当たり前です。だからこそチームに絆が生まれてくるのです。日本料理をやっていく上での大義というか、日本国を愛して、日本料理をこの国の国技のように思い、国家職務をまっとうしている、そんな想いで取り組む人とぼくはいいしょにやっつけていきたいのです。そのためには絆が大事なのです。それがなくとも毎日作業の連続になる。食材というものを組み立てるだけの人にはなってもらいたくないですから。その絆を築くためなら、ぼくは何だってしますよ。まだまだ完成だとは思っていません。料理と同じ。あしたい。こうしたいという思い一杯。料理も育成も、自分が妥協してはいけないのです」



①3階にある厨房は、実は撮影用。ここで調理法を撮影してYouTubeで公開。その他にもスタッフが調理技術を研鑽したり、試食会に利用することも可能。②スタッフルームの7種類のドリンクバーの他にビールサーバーも。営業後は飲み放題だとか。③「龍吟」オリジナルの面接シート。トップページには応募者の姿勢を正す、山本氏のメッセージが書かれている。



龍吟 代表  
山本 征治さん



住所：東京都港区六本木7-17-24 サイド六本木ビル1F

TEL：03-3423-8006

<http://www.nihonryori-ryugin.com/>



## ホテルの 取り組み

Report from  
(株)ジェイアール西日本  
ホテル開発  
(ホテルグランヴィア京都)

「12年でシェフになるシステムを作ろう」と思いました」と語るのはジェイアール西日本ホテル開発の常務取締役カンパニー統括部総料理長の佐藤伸二さん。そのカリキュラムを見てもらって驚いた。「シェフへの道カリキュラム」と名づけられたカリキュラムは、技術編からはじまり、最終的には収支やマネジメントの領域も学んでいく。年を追って段階的にステップアップできる仕組みがそこにはあった。ある意味、これは職場で行われる「学校だ」。

「きっかけはホテルの料理人に危機感を覚えたからです。料理さえできればいいという特権的ポジションは、ある意味、前近代的になっているのに改革へ取り組みません。街場のオーナーシェフでは当たり前のことが、ホテルという器のなかに入ってしまうとできないでいいと思ってしまう。自分中心になっちゃうんですね。だから若手にヒアリングすると、教えられることが現場のシェフによってそれぞれ違うという。原因はただひとつ。育成の方法と仕組みが確立されていないからです。応用はそれぞれのシェフに任せるとしても、基礎的な育成の仕組みがなければ人は育ちません。それがきっかけです」

技術編の場合、先生となるのは現場の

シェフで、そのシェフは新人のそれぞれのファイルを持っていて成果をきっちり見極めて判を押していく。すべての判をもらった者は技術編を卒業して次のステップへ進んでいく。しかしなかなか判を押せない新人がいるとしたら、それは新人の能力の問題だけなのか？

「変化は教えるシェフにも波及しています。指導していくことを勉強していかなければならないからです。これからのホテルの場合、いろいろなマネジメントもシェフの仕事になります。私は以前、大阪のホテルグランヴィアにいたのですが、部長になったとき調理理念を作りましたが、そこに、自分の方が優れているって書いているのです(笑)。料理学校で学んでいるときは技術者かもしれませんが、料理人といえども社会にいればビジネスマンのひとりですからね」

佐藤さんの視線は、いつも教える人をみつめている。新人を見ていると、育つか育たないかはその上司にかかっているという。オレの背中を見て学べ。技は盗んで覚える。そういう、ある意味、これまでの料理の現場の考えと対峙するところがある。

「最近の若い人は昔とは違うと言いますけれど、私にしたら、私たちが上の世代が見る目を変えていないんじゃないかと思えますね。もちろん時代と共に環境は違う訳ですから、人も変わって当然です。しかし料理を作りたいと思ってるこの世界に入ってきたのだから、接し方さえ間違わなければうまくやっていけるし、組織を築いていくことはできるはずなんです。ひとつ言えることは、最近の若者は怒られることに慣れていませんね。それに情報が多いから、なにかなんでも石の上にも3年って意識は昔の人より少ないですね。だからってそれを正すのではなく、私たちがそれを理解した上で伸ばす方法を考えるべきです」

## 部下に上手に やらせる人の方が 優れている。

「シェフへの道カリキュラム」はできたばかりなので、まだまだこれからリニューアルして完全なものをめざしていくという。そして佐藤さんは次のカリキュラムを視野にいられている。

「次は『総料理長への道カリキュラム』。12年でシェフになりました。では次はなにをめざすのか？ 総料理長でしょう。だったらそのためのカリキュラムを整備しよう」と成長するためのカリキュラムを整える。指導する方法を考える。そして指導する。それはまさに学校で、現場のシェフは教師と例えてもおかしくない。そんな発想の出所はどこなのかと訊ねると、佐藤さんはにっこり笑ってこう言った。

「実は私の母と兄は教師でした。私も料理にめざめるまでは教師になりたかったんです。その影響が多分にあるのかもしれない(笑)」



①②部下を育てるには、まず上司がいい教師になることから。上司の意識を変え、部下の立場にたって教えることが大切と佐藤さんは言う。③これが「シェフへの道カリキュラム」。1年ごとに身につけることがきっちりリストアップされている。



住所：京都府京都市下京区烏丸通塩小路下ル  
TEL：075-344-8888  
<http://www.granvia-kyoto.co.jp/>

(株)ジェイアール西日本ホテル開発  
(ホテルグランヴィア京都)  
常務取締役カンパニー統括部総料理長  
佐藤伸二さん





## スタッフが辞めると、自分が悪かったと反省します。

卒業生インタビュー

株式会社クロフーディング代表取締役

フレンチレストラン ル・クログループ オーナーシェフ 黒岩功さん 辻調理師専門学校1986年卒



数字は目標。人作りが目的、と黒岩さんは言う。そんな「ル・クロ」の人作りは「目的」という自分の成りたい未来を明確化させ、それに対して必要な目標設定をするところから始まる。「料理は見通しのない世界です。どこへたどり着くか分からない暗闇の中を歩くのは誰だっただけ。だからこそ目的が必要なのです。しかしなかなか自分で目的を設定するのは難しい。特に若い間は。だから「ル・クロ」では上司がスタッフ一人ひとりの目標を設定するのです。それも大きな目標ではなく、まず身近な目標。その意義は、スタッフに達成する喜びを知ってほしいから。できるという自信。目標に近づ

いているという手応え。それを実感すればモチベーションは必ずから高まり、お金のことなど度外視して夢中になっていきます。結果を出すことが一番のモチベーションアップ法。そのため身近な目的を与え、それをクリアさせるのが上司の一番の仕事だと思っています」

黒岩さんの店は、一度辞めたスタッフが再び戻ってくることも有名だ。約3割が戻り社員であるという。戻ってくる理由はお金ではない。ここでしか得られないものがあると改めて気づくからである。しかし黒岩さんは戻ってくることは嬉しいけれど、辞めることは自分たち上司の努力不足という。辞めるまえにそれに

気づかせることができなかった上司の努力不足だと。「上から押しつけられて知ること自分で気づくことは、一見同じようですが、成長度はまったく違います。上司がスタッフに意見を伝える。それを説教と思うか、教えととらえるかで吸収するものには雲泥の差があります。ですから私たちに人材育成と呼べる仕組みがあるとしたら、スタッフにお金以上の仕事の対価を、日々の仕事の中で気づかせていくメカニズムだと思います。そのためには私たち上司からの具体的な働きかけが必要になります。「ル・クロ」では毎晩、必ずミーティングをします。業務の合間にも細かな声をかけを怠りません。スタッフの心を開かせたいなら上司から心を開く。上司が人材を人材にする環境作りに努めるのです。人が人を変えることはできないと思うのですが、人を変える環境作りはできます。ですから「ル・クロ」には、スタッフを成長させるのは上司の責任だという考え方を徹底させています。社員教育の前に、リーダー教育を充実させているのもそんな理由から。スタッフが辞めるとしたら、それは上司が、さらにいえばトップの私が悪かったからと考えます。送別会は必ず、できるだけ壮大に行いますが、上司や私は、ある意味、自分の反省会と思っています」

黒岩さんは「人作りは環境作り」とよく言う。「ル・クロ」グループはパリ店も含めて5店舗を出店している。多店舗展開も数字をあげるどころが、一番の目的ではなく、人作りの環境であるという。「受け入れる環境



①何冊もの著作があり、その人材育成術は多くのマスコミでも取り上げられている。②黒岩さんのお店では、どのスタッフもこのびびと働いている。③黒岩さんの料理は、トラディショナルでありながら、現代の風も取り入れている。



住所：大阪府大阪市中央区西心斎橋2-3-22  
ル・クロ TEL：06-6211-1644  
http://www.le-clos.jp/



## 教えるとは、意識づけをすること。

卒業生インタビュー

鮎 行天 店主 行天健二さん 辻調理師専門学校2004年卒



信じられないことだけれど、行天を開店させてからの3年間は、スタッフが長居しない店だったという。「ぼくが強すぎたのでしよう。店のブランド力もなかったからここで働く意義をなかなか見いだしてもらえなかったのじゃない」と行天さんは言う。

しかし店が繁盛するにつれて、人手がなければ店がまわらなくなっていく。人がいなければ満足いく料理を出すことができない。店を成長させるなかで、店主としての行天さんも成長していった。「ぼくが職人かどうかはお客さまが判断することです。じゃあそのためにどうすればいいのかを考えるようになりました」

こういふことでもできないのはなぜだろう？ スタッフといふものに仕事をさせる上で行天さんがつねに考えていたことだった。そして行天さんはある行動に行き着く。行天さんは社員一人ひとりと対峙しようと決めたのだ。「当たり前のことですが、スタッフがぼくの店で働く以上、ぼくの店の流儀に従ってもらわなければならないが、それに気づかせる方法は一つではないのです。一人ひとり違うのです。ましてはぼくの店には海外からのスタッフも働いています。育った環境がまったく違うので日本人と同じ指導ではまったく伝わりません。だから一人ひとり違うアプローチを取るようになりました。たとえば週に3回か4回は、仕事が終わったあととスタッフと食事に行く

のですが、毎回、違う人を誘うようにしています。そしてそのスタッフがやりたい店を選ぶ。そこでそのスタッフにふさわしい言葉でコミュニケーションをとるようにしています」

時間をかけて一人ひとりのスタッフと接するなかで、行天さんはいろいろなことを学んでいく。そのひとつが「教えるとは意識づけをすること」だった。経営者とスタッフの違いがあるとしたら、それは意識の差といわれる。スタッフの意識が経営者の意識に近くなればなるほど、その人材は人材になっていく。「ああ、意識づけをすればいいんだとわかったんです。意識をするようになれば人は自ずと成長していきます。そのひとつの仕事に意識が働かないから、責任感が生まれず、人の心を打つ仕事にならないのです。ただ、意識しろと言っただけでは意識づけはできません。伝える言葉は考えますね。たとえばぼくの店では古い器を使います。それを丁寧に扱え、割るな、と言っただけなら伝わらない。この皿は昔から今へ受け継がれ、いまぼくたちの手元にある。今度はぼくたちがこの皿を次代へつなげなければならぬと思わない。もし割ったら、そこで歴史が途絶えるんだよ。そう言っとなら、それまで片手で扱っていた者も翌日から両手で持つようになり変わります（笑）」

スタッフ一人ひとりを大切にすることは、休暇の取り方にも現れている。「見習い期間を終えて社員になると週1回の休みの他に、月に1度は2日か3日の連休を取らせるようにし



①10席のお店にスタッフは11人。外国人と女性が多い。②③行天のエントランス。濃と空気が張り詰めている。④営業がはじまるまではスタッフは私服で仕事をする。「自分の服だと汚さないように動くんですよ。その動きが白衣を着たときにも生きてくんです」と行天さんは言う。



鮎 行天 住所：福岡市中央区平尾1-2-12 井上ビル1F  
TEL：092-521-2200



## 何か起きることを前提にしてシフトを組む。

卒業生インタビュー

株式会社こみベーカリー 代表取締役社長 古味由紀さん 辻製菓専門学校1986年卒



数十年振りに同窓会があったとき、古味さんはある衝撃を受けた。「多くの同級生が結婚を機に、あるいは出産を機に勤めを辞めていたのです。なんでもったいないことなんだろう。みんな私よりも成績がよかったり、才能がある人だったのです。この状況は彼女たちにとっても、業界にとっても不幸。そのときで、私が店をもったら絶対に家庭を優先できる職場と、産休と育児休暇を取れる職場にしようと思ったのは」

やがて古味さんは亡父の店を受け継ぐカタチで代表取締役社長になる。そして産休と育児休暇の制度を取り入れた。一緒に働いている母

は昔の人間でしたから当初は反対しました。母達の時代は家庭より仕事優先が当たり前。両親も私の運動会や授業参観にきてくれたことは、ほとんどありません。でもこれからは仕事よりも家庭が優先されていく時代。家庭あての職場です。もうこの姿勢だけは譲りませんでした」

いま、「こみベーカリー」には50人をこえる社員がいる。その3分の2が女性だ。年齢も20代から60代まで。既婚者も多い。女性は家庭の事情で出勤できなくなることも多い。それでも滞りなく仕事ははかどるのだろうか？「小さい子どもがいると病気になる学校行事があったり、



どうしても家庭を優先しなければならぬときが多くなります。だからこそそんなときは、気兼ねなく休める組織にしたかったのです。そのためにはどうすればいいのだろうと考えて、そうだ、みんなが休んだらいいんだと思ったのです。みんなが休めないから自分も休めないだけ。みんなが休めると自分も気兼ねなく休めるようになります。ただ、そのための仕組みがなかったのを考えました。それが全員の勤務シフトをオープンにして、自分が出勤できなくなると誰に代わってもらえるかわかるようにすることでした。企業は何も起らないことを前提にシフトを作成しますが、「こみベーカリー」は女性が多いので何か起こることを前提に、そのときは家族のために気兼ねなく休める職場にしたかったのです」

①パンは150種。菓子は50種。焼き菓子だけでも20種類。人気のチーズケーキは、1日100台～150台は焼くという。②こみベーカリーの出勤リスト。全社員が共有している。③心置きなく働ける環境がこみベーカリーにはある。だからだろうか、誰もがイキイキと、心からの笑顔で働いている。

住所：高知県高知市知寄町1-1-21  
TEL：0120-82-6594  
http://www.komi-bakery.co.jp/



## すべては採用してから始まる。

卒業生インタビュー

四川料理の天外天代表取締役 料理長 中川優さん 辻調理師専門学校1978年卒



「時代が変われば、人も変わる。私が修業したときと同じことを強いても若い人はついてきません」と語るのは、四川料理「天外天」の料理長の中川さん。「四川飯店」の陳建民氏のもとで修業し、最後は総料理長を任された実力者である。陳建民氏の教え方を見て覚えるという古典的なものだったそうだが、中川さんはそれを応用しようとは思わなかったという。「いまの若い人はある意味、幸せで、ある意味、不幸です。情報がたくさんあるからどんどん勉強ができます。しかし情報がたくさんある分だけ腰が落ち着きません。私の時代はこの店を辞めたら行くところがないので、かじりついてでもがんばりましたが、それを若い人によれといっても無理です。店を辞める人がいたら、半分は自分の責任とと思っています」

しかし中川さんの店はオープンして30年近く。中川さんの店からたくさん優秀な料理人が巣立っている。その秘訣はどこにあるのだろうか？「若い人を変えようなんて傲慢ですよ。我々が変わらなければなりません。その人にはその人に合った育て方があるのです。それを探るのが上司の仕事。私はスタッフを仲間と思っています。仲間だからその人の個性や特長をうまく活かしてあげたい。自分の思い通りに動かすだけの部品として扱いたくないのです。料理人は素材を大切にします。それと同じところがありますね。まずその持ち味を必死で見つける。それをどのように調理したら

おいしくなるのかを考える。人という素材を一人ひとりにそのように育てていくのです。となるとたくさんいると対応できません。5人から10人が限度ですね」

中川さんの育成論で特長的なのは、まず人ありきという姿勢だ。人自分の型にはめない。違いを活かしていく。「私は1度や2度の面接でその人のすべてがわかるなんて思っています。1割か2割わかればいい方ですよ。すべては採用してから始まるのです。人を雇うことはゴールではなく、スタートです。そこからその人を少しずつ見極めて、最適な育成方法を探していくのです」

だからといって中川さんは誰でも採用している訳ではない。面接ではどんなところを見るのだろうか？「唯一の条件は料理が好きかどうか？その点だけは見極めます。好きならある程度は見極められます。結局、すべては、自分が調理場でどれだけのことをするかで将来は決まるのです。仕事量とステップアップの幅は正比例するのです。決まった労働時間に、決まったことをしているあいだは、芽はでません。しかしそれを上から強制する時代でもありません。自分で気づくしかないのです。それには好きであることが絶対の条件。経営者はそれに気づく環境作りをすればいいのではないのでしょうか？いっしょに釜のメンを食う仲間、いや、家族なのですから。私はそう思っています」



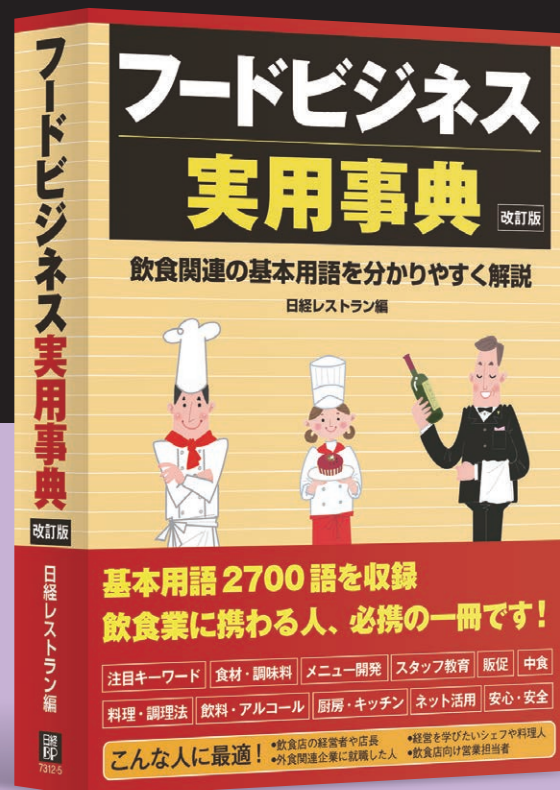
①スタッフ一人ひとりの個性を見極めて指導法を考えるのが中川さん流の育成方法。②中川さんの元からはたくさんの料理人が巣立って活躍している。③スタッフは社員ではなく家族という中川さん。子どもをみつめる親の目でスタッフを見守っている。

住所：東京都文京区千駄木3-33-6仲慶ビル4F  
TEL：03-3822-3333  
http://tengaiten.com/





# 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」「頻度別クレームチェックリスト」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利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  
 頻度別クレームチェックリスト  
 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、すぐ対策を!  
 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

料理人にとってのメニューのように、  
 いろいろなサポートのカタチを創りたい。



# 創る人

岩井伸夫

飲食店開業プロデューサー  
 NPO 法人繁盛店への道 専務理事

Nobuo Iwai

最後は、料理です。

岩井さんは料理人だ。料理ができるプロデューサーではなく、料理人でもあるプロデューサーである。「辻調グループで勉強して、料理人として就職しました。その1年後にアルバイトしていたところのシェフに『新しい店を立ち上げるから手伝いにこないか』と声をかけられまして。尊敬している方だったので参加することにしました。そこで店を立ち上げる醍醐味を知るので、そしてその会社が東京でも展開するということで、これは面白そうだと思って手をあげました。時代はパブルの真っ最中。東京中で新しい店がどんどんできていく時代でした。」

東京へ行って、岩井さんは料理よりも店舗を立ち上げる醍醐味にめざめる。「時代が時代だけに新店の立ち上げにどんどん参加するよう

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

<b>フードビジネス実用事典 改訂版</b>		価格: 本体 4,800円+税	商品番号 219160	冊
お名前	(フリガナ) (姓) (名)	年齢	勤務先	部署名
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。			

<b>クレジットカードもご利用いただけます</b>	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。	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しとさせていただきます。
	カード番号 (左づめ記入)	カード有効期限 年 月
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、または商品送付時に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。

※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。

お申し込みコード 42-428888





の学生食堂という概念を軽く超えるものだった。「新しい学舎を建てて、その上の2フロアをまるごと170席のレストランにすること。3階はパスタとピザの店。4階はフルサービスのレストラン。だから完全にオペレーション勝負の運営となるのです。その立ち上げも死にもぐるいでやりました」

### そしてコンサルタントの道へ。

岩井さんは新規のファミリーレストランを3年で、日曜日の来客1500人以上の店へ育て、関西大学の170席2フロアのオペレーションも軌道に乗せた。そして遂に自分のしたい道へ進む決心をする。「独立してコンサルタントの看板をあげました。仕事が殺到すると思っていたのですが、まったくでした。半年ほどは何も仕事がない。そのときですよ、35歳で時給



750円のウェイターのアルバイトをするんです。理由はまかないを食べることができるから(笑)」

やがて岩井さんのコンサル活動は軌道に乗り、順調に展開していく。その一方で岩井さんは自分の店の運営にも乗り出す。全盛期は直営店を6店に広げ、さらにS1グランプリを開催し、その運営を担当するNPO法人までも立ち上げる。

になったのです。いまだから言えることですが、ぼくは立ち上げていくのが好きなんだと思います。継続していくことよりもいろいろな店を立ち上げていくほうが、たぶん自分には向いていたんだろうなと思います。当時はまったくわかりませんでした。時代の風を受けて、東京の会社もイケイケとどんどん新しい業態開発に乗り出して、コンサルタントの先生にプレゼンテーションをさせるわけです。パブリーな時代です。コンサル側も派手で、調理担当、接客担当、制服担当、食器担当、口コ担当など8人くらいが並ぶわけです。そんな方とのつきあいは始まって、ぼくは料理人だからいちばん話が合うのは調理担当の人なんです。ぼくも興味津々だから付き合いを重ねるなかでいろいろなことを吸収していきました。なかでも印象に残っているのは、「飲食店で最後に、最も大事なのは料理だ」という言葉。バブル全盛期の頃で、派手な提案をどんどんする人たちでも、最後に一番強いのはぼくたち調理師だというメッセージを発したことにしびれました。そのときですね、料理人であってコンサルタントでもある人になりたいと思ったのは」

### 大阪へ戻ってマネージメントを本格化させる。

岩井さんは長男だったので、いつかは大阪へ戻って親の世話をしなければならぬと考えるようになった。1会社

は自分の都合にいいように転職なんてさせてくれません。これは諦めるしかない。腹をくくったわけです。そして大阪に戻ったらマネージメントの勉強ができるところに転職しようと思った。それもチェーン店展開をしているところのマネージメントを勉強しよう。店のマネージメントから、横につながるマネージメントが将来的には役立つと思っただけです」

そんなことをいろいろな人に話している、ある先輩から声がかかった。「これからチェーン店展開を考えている企業があるけれど、そこで店長をしてみないかと。自信があったらといえは嘘になるけれど、好機だと思って決めました。29歳のときです。そして3年間は、死にものぐるいという言葉がありますが、まあ激しくやりましたね。マニュアルとオペレーションを徹底して勉強しました。そして次に関西大学へ移るのです。関西大学の生活協同組合が構内でレストラン事業をはじめるといってくださったのです。ちょうど東京でいろいろ教えてもらっていたコンサル会社がその依頼を受けていますね。具体化していくと大阪にキーマンが必要になるということでぼくに声がかかったのです。いわゆるヘッドハンティング(笑)。ファミリーレストランが絶対調だったので3回ぐらいはお断りしたのですが。最後は調理担当の人がきて、口説き落とされました(笑)」

関西大学のプロジェクトは、当時

「がむしゃらに走ったという時期ですね。コンサルも順調になってきたのですが、いろいろお手伝いをしていくと、いろいろなクライアントと出会って、その分、ストレスも増えてきました。なかには無茶をいう人もいます。丸投げをする人もいます。売り上げばかりで料理に無関心な人もいます。いくらお金をくれるとはいえ、ちょっとしんどくなってきたのです」

そんなとき、ある人が店を閉めるのでこの店舗を誰かに売ってもらえないかと声がかかった。それが開業サポートを展開するきっかけになった。「店の譲渡依頼の話があつて、それを果たすために開業希望の人と接するようになるのです。そうしている内に、ああ、こんな人たちのサポートをする方がいいなと思うようになったのです。なにせ開業の相談に来る人は希望に溢れていますから」

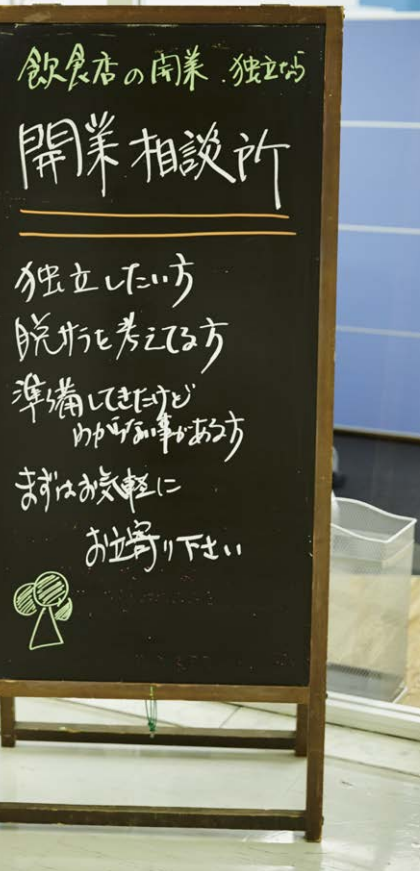
岩井さんは料理を学び、マネージメントを学び、コンサルタントを学んできた。あいつは何がしたいんだといぶかしむ人もいます。「肩書きもいろいろ変わりましたが、ぼくは料理に携わるといっただけはブレません。だから開業の相談に来る人にも言うのです。料理を作ることに喜びを感じる人であれば、雇われ人であろうが、独立しようが、万が一その店を潰して再び雇われ人になろうが、それはどうでもいいことなんだと。店を潰したくらいでまったく困らなくていいんだよ。そう教えた上で、困らなくなるた

# 創る人

## 岩井伸夫

### Profile

高校卒業後、調理師を目指して辻調グループへ。料理修業の毎日から、バブル景気であらゆる企業の出店が加速。数々の業態の立ち上げ経験を基に独立する。現在独身。また、飲食店の接客係の大会「S1サーバーグランプリ」も主催。サーバー(飲食店のサービス担当)の地位向上、業界の活性化をめざす。





自分だけは騙さない。納得するまでこだわる。



**花田剛章さん**

老虎菜 (ラオフーツァイ)  
住所：兵庫県神戸市東灘区魚崎北町 5-7-15  
TEL：078-453-5777  
http://lao-fuu-tsai.com/



— どうして中国料理を選ばれたのですか？  
1990年代前半に、「浅草橋ヤング洋品店」という人気テレビ番組があったのをご存じですか？そのなかに「中華大戦争」というコーナーがあって、周富徳さんや金萬福さんが大活躍していたのです。中国料理を意識したのはその頃です。そして辻調理師専門学校へ入学して、本格的な中国料理に出会って、なんておいしい料理だと感動して、辻調理技術研究所では中国料理を選びました。

— 料理を作る上で大切にされていることを教えてください。  
まずはスタッフですね。ばくれないものをスタッフが補ってくれています。お客さまへ満足のいく料理を提供する上で、なにより大切なのはスタッフです。その次は、自分が納得したものを提供することです。それは独りよがりになるという意味ではありません。料理はお客さまに喜んでいただくことが第一です。そのためにはできる限りのことをしたいのです。時間がないから、技術が未熟だからと言い訳をして日々の業務に流されたくありません。まだまだ迷うことがたくさんあります。自分の未来への問いかけもあります。経営上の悩みや課題もあります。すぐに回答ができないものもある。だからといって逃げないで、納得する答えが見つかるまで考えるのです。あきらめず継続しているといつか正解にたどりつきます。近道ばかり探さずに自分が納得する答えを探してお客さまへ提供したいです。

— 料理にたずさわると喜びってどこにありますか？  
お客さまに笑顔とともにおいしかったと言ってもらえる瞬間ですね。ばくは臆病なところがあって、いまでもお客さまの反応が怖いんです。お帰りになるとき不機嫌そうだったら、なにがいけなかったのか気になるのです。それとは反対に、おいしかったと言われると、ああ間違っていないんだと安堵するとともに、料理人としての喜びを感じます。ホテルで働いていたときは厨房のなかで仕事していたので、お客さまとふれあう機会がありませんでした。だから「老虎菜」ではお客さまの表情がみえるオープンな空間にしました。正解だったと思っています。反応がダイレクトでわかる分、怖いところもありますが、緊張感をもって仕事に向かえます。

— 花田さんが思う、志をもった料理人をご紹介します。  
辻調理技術研究所時代の同期の丹甫さんです。ばくととは違って、修業先がびっくりするよう一流店ばかり。独立してからは作る料理もエレガント。料理もおいしいけれど、盛りつけのセンスも抜群です。ばくととは違う、繊細な中国料理を探求していますね。



花田さんの思い出の一品は「水煮牛肉」。それまで食べ歩きで訪れる店は広東系の店が多かったので、四川料理はあまり馴染みがなかったそう。授業ではじめてみたとき、こんな真っ赤なものは人間が食べるものではないかと思ったとか。しかし食べてみると驚くほどおいしくて、中国料理の奥深さを改めて再認識させられた料理だそうです。



1. 老いた虎はおとなしいと思っても、やはり油断はできない。良い意味でお客さまの予想を裏切る、店名にはそんな店づくりにしたいという思いが込められている。
2. この一瞬がお客さまの反応に影響するから、仕込みのときもいっさいの妥協はしない。
3. 思い出の1品を調理してくれる花田さん。

PROFILE

花田剛章 (はなだ たけあき) 1996年、辻調理技術研究所中国料理研究課程卒業。「東京第一ホテル塚」「神戸リーズガーデン」「三匹のこぶた」「大阪帝国ホテル」そして「吉芳」というラーメン店で修業を重ねて2008年に「老虎菜」をオープン。2014年に2店舗目となる「老虎菜オーキットコート店」もオープン。

同期の仲間だけどライバルでもある、“気になるあの人”

野菜のチカラを信じた“引き算”の料理を。



**矢谷幸生さん**

中国菜 香味 (シャンウエイ)  
住所：大阪府大阪市北区西天満 3-6-15-1F2号  
TEL：06-6364-2980

— どうして中国料理を選ばれたのですか？  
小学校4年のときから料理人になると決めていました。作文にも書いているんですよ。その思いは中学でも高校でも変わりませんでした。そして辻調理師専門学校へ。入学するときは中国料理と決めていましたね。音と炎に魅了されたのです。ええ、お玉と鍋が当たる音。油がはじける音。そして豪快に踊る炎。だから辻調理技術研究所では迷わず中国料理を選びました。

— 料理を作る上で大切にされていることを教えてください。  
引き算の料理をめざしています。調味料なども最小限にして素材のチカラを引き出す料理を作りたい。そのためには素材が大切。私が修業した「知味齋」では畑で野菜を作っていました。必要な野菜は畑でとって、泥を洗って、使う。いい素材が身近にある。理想的な環境です。大阪のど真ん中に店を構えると近くで畑を構えることはむずかしい。そんなとき、おやじが定年退職して、家の側で野菜を作ると言い出したのです。これだと思いましたね。おやじをその気にさせよう。ときにはおだてて、ときには苦言をいって、おやじの農家魂に火をつけて、いろいろな野菜を作ってもらおうようにしたのです。それが幸いして、いまでは「香味」の四季折々の野菜は、おやじの畑でとれたものを使用しています。

— 料理にたずさわると喜びってどこにありますか？  
共感だと思います。私は自分がおいしいと思う料理をだしたい。それをお客さまがおいしいと言ってくれる。その一瞬がたまらなくうれしい。なんだか料理を通して会話しているような、味でうまくコミュニケーションできるような。「香味」では私がおいしいと思う料理をだしたいから、ハードルは高くなります。野菜も父の畑から泥だらけのものが届きます。洗うだけでも一苦労。この野菜を使うとお客さまはどんなに喜んでくれるだろうと思うと苦労じゃなくなるんです。その笑顔を想像すると、自然と顔がほころんでくるんです。野菜の泥を落としながらニヤニヤしている。他人から見たら不気味でしょうね(笑)。

— 矢谷さんが思う、志をもった料理人をご紹介します。  
辻調理技術研究所時代の同期の花田さんです。私はこの店をひとりですが、花田さんはスタッフを雇い、さらに2店舗目も出店しています。しかし初心というかな、料理への志はまったく変わっていません。相変わらず少年のように純粋です。



矢谷さんの思い出の一品を作っていました。「三不粘」。皿につかない、レンゲにつかない。舌につかないことが語源とか。卵黄と片栗粉と砂糖だけで作る、実にシンプルな料理。辻調理技術研究所時代、「知味齋」の木村さんが授業で取り上げて衝撃を受けた一品だそうです。



1. 香味の料理にはかかせない香味料がずらりと並ぶ。
2. 矢谷さんが修業したお店、「飘香」と「知味齋」から一字ずついただいたのが「香味」の由来。
3. 辻調グループ時代の本と講義ノートはいまでも宝物。迷ったりしたときは、いまでも本棚から取り出して読むという。



PROFILE

矢谷幸生 (やたに ゆきお) 1996年、辻調理技術研究所中国料理研究課程を卒業。千葉県「知味齋」、東京の「老四川飘香」、京都の「華泉」で修業。そして2008年に「香味」をオープン。



良い意味で、裏切る店でありたい。



長谷川良多さん

中華料理 彩宴 (さいえん)  
住所：香川県高松市塩上町 12-1  
TEL：087-833-0016  
http://www.c-saien.com/



— どうして中国料理を選ばれたのですか？  
もともとはパンやお菓子の方へ進みたかったのですが、学校を選ぶに当たり、親が辻調理師専門学校なら学費をだしてくれるというので入学しました。親としてはいきなり専門的に学ぶより、すべての料理の基本をみっちり学んでから専門へ進ませたかったようです。その辻調理師専門学校の授業で中国料理はおもしろいと思ったのです。料理名も漢字だからアルファベットより親しみがあるし。そんなところからぐっと中国料理にかたむいていって、辻調理技術研究所では中国料理を専攻しました。安易といえば安易ですが(笑)。

— 料理を作る上で大切にされていることを教えてください。  
化学調味料へのスタンスを明確にすることですね。中国料理というと化学調味料をたっぷり使った料理というイメージがあると思うのですが。ぼくもそう思っていました。でも本当に使わなければ味が決まらないかというところではないと思うのです。逆に使うことで他の店の料理と似た味になるのです。だからなるべく化学調味料は使わず、素材の味を大切に料理をめざすようになりました。そして高松の人ってあまり野菜を食べないんですね。中国料理って野菜をうまく摂ることができるじゃないですか。だから野菜をおいしく食べてもらえたらなと思っています。

— 料理にたずさわるとどこにありますか？  
お客さまにいいねって言われることだと思うのです。ただぼくはそこにひとひねり加え、感動を与えたいのです。たとえばコース料理しかダメだと思ってくると一見のお客さまがいらっしゃるのですが、単品でも大丈夫とお伝えすると喜ばれます。たとえばぼくの店にはカウンターがあって、いろいろなお酒が並んでいます。中国料理店なのにバーがあるのと思う方もいらっしゃる。ぼくの店では料理をアテ代わりにして飲んでいただくのもいいんですよ。また、茄子を食べることができないアルバイトの子がいたのですが、ぼくが茄子の四川風炒めにするのと食べることができた。逆に茄子ってこんなにおいしいものだったんですねって発見が感動になる。いい意味で相手を裏切って、期待をこえていく一瞬、そこに仕事をする喜びがありますね。

— 最後に、長谷川さんの今後の展望についてお聞かせください。  
ぼくは他店舗展開とかあまり考えていないのです。ひとつ願うことは、この高松で、地元の人に愛される店にしたいことですね。そのためには人手も増やして、点心を充実させて、ランチの営業もしたいなあと思います。



長谷川さんの思い出の一品は「点心」。辻調グループ時代に出会って、芸術性の高さもさることながら、パンに通じるものがあると感じたとか。修業先の店を選ぶときも、あえて点心が充実している店を選んだという。しかし手間がかかる割には売り上げにつながらないので、いまの店では本格的に提供することはできないけれど、いつかは点心が充実した店にしたいそうです。



1. 中国酒以外にも、ウイスキーやリキュール、焼酎や日本酒が並ぶ。長谷川さんもお酒が大好きなので、このカウンターが生まれたとか。仕事帰りに前菜をアテに一杯飲むお客も多いとか。
2. 四川料理をベースに、親しみのある料理が並ぶ。だけどチェーン店の中華料理とはひと味もふた味も違う、驚きと発見を提供していきたいと長谷川さんは言う。
3. お客さまにとって敷居が高くない中国料理店にしたいと語る長谷川さん。

PROFILE

長谷川良多 (はせがわ りょうた) 1996年、辻調理技術研究所中国料理研究課程卒業。高松の「中国菜館長江」、大阪の「ハイアットリージェンシー大阪」、高松の「中国料理華宮」で修業を重ねて、2008年に「中華料理 彩宴」をオープン。

おいしさとは、タイミングとバランス。



丹甫文昭さん

中国料理 丹甫 (たんぼ)  
住所：大阪府堺市堺区大町東 2-1-27  
ハークスビル 1F  
TEL：072-223-1181

— どうして中国料理を選ばれたのですか？  
花田くんも言っていますが、きっかけと言われれば「浅草橋ヤング洋品店」ですね。インパクトがあったんですよ。あの番組で中国料理を意識しました。そして辻調グループ時代です。学生ですから、それまで中国料理といっても「天津飯」くらいしか知らないじゃないですか。それなのに本格的な中国料理と接するようになる。こんなおいしい料理があったのかとびっくりして、辻調理技術研究所では中国料理を専攻しました。そんな学生はぼくだけじゃないと思いますよ。

— 料理を作る上で大切にされていることを教えてください。  
基本とバランスです。優等生の答えのように恐縮なんですが、料理にたずさわればたずさわるといいます。まずは基本ですね。基本がなければ応用がききません。そして応用力がついてくると、全体のトーンをまとめるためにはバランスが大切です。コース料理のときは、まずバランスを考えます。季節感も大切、だけどそれだけじゃいけない。インパクトも大切。しかしインパクトだけではお客さまが疲れてしまいます。おいしさって、結局のところ、タイミングとバランスにあるのではないのでしょうか。そしてタイミングとバランスに関していえば、人間関係にもあてはまります。そのときがきて、いい人材とめぐりあえたら、ぼくも2軒目を考えたいと思っています。

— 料理にたずさわるとどこにありますか？  
日々、発見があるところです。そしてその発見とはお客さまが教えてくれるのです。そう気づいたとき、お客さまと接するところに料理にたずさわることの喜びがあると思います。料理の向こうにはつねにお客さまがいるのです。料理を作ることが喜びならそれはアマチュアの道楽の域をでません。料理を通じてお客さまとコミュニケーションすることが料理人の醍醐味だと思うのです。その料理がよかったかよくなかったか、それを判断するのはお客さま。そして言葉ではなくても、それを伝えてくれるのもお客さまです。そこで考えるわけです。なにがよくて、なにが悪かったのか。そこに発見があれば、向上するきっかけもあります。いまの店は4卓ほどなのでお客さまの反応がとてもよくわかります。はい、鍛えられますよ。

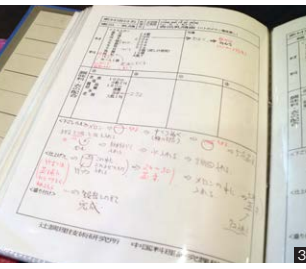
— 丹甫さんが思う、志をもった料理人をご紹介ください。  
辻調理技術研究所時代の同期の長谷川さんです。学生時代から明るいうムードメーカーで、その上、センスが抜群な努力家。ハイアットリージェンシーで修業中は賞も取っています。ずっと気になる同期のひとりです。



丹甫さんの思い出の一品は「ハトのメロン風味蒸し」。実をくりぬいたメロンにハト、貝柱、豚肉、椎茸、筍、中国ハムなどを入れて蒸したものです。授業中、おいしいかおいしくないか、学生の評価が真っ二つにわかれたのが記憶に残っているとか。ちなみに丹甫さんはおいしいと思う派だったとか。



1. 丹甫さんが器に取り分けてくれた「ハトのメロン風味蒸し」。
2. お店のスイーツ担当は奥さまの満代さん。奥さまも辻調グループの出身で、いまでも試作した新メニューはまず奥さんに試してもらおう。
3. その当時は魅力を感じなかった料理も、歳を重ねると作ってみようと思うことがあるので、いまでも定期的に取り出しはメニューの開発に活かしている。



PROFILE

丹甫文昭 (たんぼ ふみあき) 1996年、辻調理技術研究所中国料理研究課程卒業。大阪の「福臨門酒家」、東京の「シナヤム」「マンダリンオリエンタルホテル東京」、ウエスティンホテル大阪の「故宮」そして「吉芳」で修業を重ねて2010年に中国料理「丹甫」をオープン。自分の名前がめずらしいのでそのまま店名にした。





秋田 **Bistro Terre**  
佐藤 大地  
エコール 辻 東京 2000年卒業

2009年、秋田駅近くの住宅街の一角で隠れ家レストランとしてオープンしました。「気軽に、アットホームに」がテーマのお店なので、肩肘をはずしランチやディナーを楽しんでいただけます。ディナーは、アラカルトメニューが基本ですが、事前予約でコース料理もご用意いたします。ほかに、日替わりメニューもあるので、その日の気分に合わせたいろいろな料理をお楽しみください。ちなみに、オススメは特別ソースを使って作る「ビーフシチュー」です。

住所:秋田県秋田市東通館ノ越11-10  
電話:018-832-2703  
<http://www.bistro-terre.com/>



秋田 手作りケーキのお店 ココティエ  
石川 桃子  
エコール 辻 東京 2004年卒業

地元、秋田県の洋菓子店やホテルなどに勤めた後、2010年1月に自分が生まれ育った大湯村にお店を開店しました。老若男女関係なくどんな方でも気軽にお越しいただけるようなお店作りを心がけています。季節にあわせて、旬の食材や地元で採れた野菜、果物を使ったケーキをご用意しています。その季節しか味わえないお菓子をとお楽しみください。

住所:秋田県南秋田郡大湯村東2-5-8  
電話:0185-27-8250



青森 **カーサ・デル・チーボ Casa del cibo**  
池見 良平  
エコール 辻 東京 1996年卒業 / フランス校(調理) 1996年卒業

2011年5月に青森県八戸市にイタリア料理店「カーサ・デル・チーボ」をオープンしました。「カーサ・デル・チーボ」とはイタリア語で「食べ物の家」という意味です。素材のままでもおいしいけれど、私たちが丹精を込めて仕上げた料理こそ、お客様に味わっていただきたい。そんな思いを込めて「食べ物の家」という名前にしました。地元・八戸の新鮮な地魚、安全でおいしい有機野菜、脂の乗ったお肉など厳選した食材を使ったイタリア料理を心ゆくまでご堪能ください。

住所:青森県八戸市湊高台1-19-6  
電話:0178-20-9646  
<http://www.casa-del-cibo.com/>



岩手 **レストラン ウサギ ボタニカ**  
福士 正満  
辻調理師専門学校 1987年卒業 / フランス校(調理) 1987年卒業

2010年にマクロビオティックフードを出すレストラン「ウサギ ボタニカ」をはじめました。こだわりは、季節の食材を使ってその美しさやエネルギーが伝わる料理を作ること。そして、食材を組み合わせることでそれぞれの味を引き出し、「食楽」になることを目指しています。お客様の多くは女性の方ですが、最近は体調管理に関心のある単身赴任のビジネスマンにも来店いただいております。そんな、体にやさしい料理で心も体も癒してもらえたらうれしいです。

住所:岩手県盛岡市中ノ橋通1-3-15  
電話:019-681-4932  
<http://www.facebook.com/387544634652254>



# 全国 うまいもの 縦断

Zenoku  
Umaimono  
Judan



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38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。

卒業生のお店紹介 ~おいしいinfo~  
<https://compitum.net/sns/shop/search/>





東京

ブルーエンサンド  
渡貫 卓也

辻調理師専門学校 1988年卒業



このお店は大手ファストフード店を全面改装して2014年2月にオープン。コンセプトはドックパンに和・洋・中・フルーツ・洋菓子で使う具材をはさんで味わっていただくというもの。オーダーが通ってから必ず調理するので出来たてのおいしさを味わっていただけます。テイクアウトだけでなく、イートインスペースも完備していますので、店内でゆったりと食事を楽しめますよ。

住所:東京都多摩市唐木田1-54-18 ルミエール唐木田1F  
電話:042-319-6983  
http://www.bluhren-sand.com



東京

なかの中華! Sai  
宮田 俊介 宮田 可奈

辻調理師専門学校 1999年卒業 / 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 2000年卒業



料理は、当日の朝からひとつずつ包むジュシーなスープが魅力の「小籠包」をはじめ、自家製の「点心」などを中心にさまざまな料理を取り揃えています。また、一皿ずつのポーションを少なくし、女性のお客様でもいろんな種類の料理を楽しんでいただけるように工夫しています。ランチでは旨味たっぷりの出汁と、ほどよい辛みのある「担々麺」がオススメです。

住所:東京都中野区野方1-6-1  
電話:03-6454-0925  
http://www.facebook.com/nakano.sai



埼玉

シンフラ  
Shinfula  
中野 慎太郎

エコール 社 東京 1998年卒業 / フランス校(製菓) 1999年卒業



フランスや東京のお店でレストランパティシエとして勤務した後、2013年にこのお店をオープンしました。こだわりは、色、香り、プレゼンテーションのすべてに驚きやストーリー性を盛り込みながら菓子を作ること。そんな、ここでしか味わえないオリジナリティー豊かなケーキや焼き菓子を、わざわざ足を運んでくださるお客様のために丁寧に作っています。

住所:埼玉県志木市幸町3-4-50  
電話:048-485-9841  
http://shinfula.com/



福島

ミカエル  
八代 正勝

辻調理師専門学校 1987年卒業



福島でフランス料理をベースにした店をはじめてから今年で11年。料理の瞬間、瞬間に真剣に向き合いながら調理をしています。常に料理の風味を考え、食材の火の入り具合にも繊細な神経を配ります。味はもちろんのこと、盛り付けやバランスがピタッと決まる仕事を常に念頭に置いてお客様をお迎えしています。ランチもディナーも基本的にお任せコースですが、この味を求めて舌の肥えた方に数多くお越しいただいております。

住所:福島県福島市南矢野目字向原16-4  
電話:024-503-0718



東京

イチファンパストリー  
EACH FAN PASTRY  
飯田 剛

エコール 社 東京 1995年卒業



関東を中心としたお店や海外店舗での勤務経験を経て、2014年5月にお店をオープンしました。お店のトレードマークは「トナカイ」。トナカイは、サンタクロースを支える必要な存在です。だから、主役であるお客様にとって必要な陰の存在でありたいという思いから選びました。オススメはマフィンなど。新鮮な生のフルーツを入れて焼き上げているので、贅沢な味を楽しんでいただけます。ほかにも、季節のフルーツを使った豊富なメニューをご用意しています。

住所:東京都調布市下石原1-43-7 1437コーポ1F  
電話:042-426-7275  
http://www.each-fan-pastry.com/



東京

ソロメ  
酒亭 沿露目  
大野 尚人

エコール 社 東京 2007年卒業



門前仲町駅から徒歩3分。「日本酒」に魅了されて、社会人を経験した後に「エコール」社東京へ進学。独立を目指し修業を積んでから、2013年11月にお店をオープンしました。店内には全国から吟味して選んだお酒を揃えており、好みをお伝えいただければ冷でも燗でも提供いたしますし、お任せでの注文も承ります。じっくりとお酒とおいしい肴を楽しんでいただける「酒亭(Bar)」です。

住所:東京都江東区富岡1-12-6 阿久津ビル1F  
電話:03-5875-8382



東京

イバリア  
IBAIA  
兼安 聡子

エコール 社 東京 1993年卒業 / フランス校(製菓) 1994年卒業



東銀座の路地裏で「IBAIA」を開店したのが2013年7月。カウンター席は、調理をする姿を眺めながらワイン片手に料理を味わってもらえる特等席です。オススメは、私が栽培している新鮮な野菜と深味シェフのお肉料理。素材そのもののしっかりとした味を楽しんでいただけますよ。いつもお客様を笑顔にし、「楽しくて、おいしい」と思っていたらいいようなお店作りを心がけています。そんな料理と、おいしいワインをご用意してみなさまのご来店をお待ちしております。

住所:東京都中央区銀座3-12-5-1F  
電話:03-6264-2380  
http://www.ibaia-ginza.com/



群馬

Le Vin  
篠田 昭弘

辻ホテル観光スクール 1989年卒業



フランス郷土料理のおつまみやパスタ料理、そしてお酒までを気軽に楽しんでいたお店です。店内はパリのテイストを感じさせるいろいろな小物や雑貨で飾り、BGMにはフランスのラジオ放送を流して、まるで本当にフランスに来たかのような雰囲気の中で料理を味わえます。カウンター席もあるので、一人呑みにもピッタリです。ワイン好きやフランス好きの方に存分に楽しんでいただきたいと思います。

住所:群馬県前橋市南町4-32-17  
電話:027-223-3311  
https://www.facebook.com/le.vin20030314







愛知

パティスリー&ショコラ セルフィーユ

権田 啓嗣

辻調理師専門学校 1987年卒業 / フランス校(調理) 1988年卒業



フランス研修で取り組んだレストランでのパステードーキ作りがシェフに認められたことがきっかけになり、シェフパティシエを務めるようになりました。帰国後は東京で働き、10年前に生まれ故郷の豊川にお店をオープン。その後、豊橋にはチョコレート屋さんが無かったので勝負してみようと思い、2006年10月にお店をチョコレートの専門店にリニューアルしました。

住所:愛知県豊川市千歳通1-15-2  
電話:0533-82-0066  
<http://www.cerfeuil.com/>



静岡

cafe&restaurant連理

尾上 成彰

辻調理師専門学校 1986年卒業 / フランス校(調理) 1987年卒業



浜松市内から車で30分足らず。もくれん通りに静かに佇む、欧州の古城をイメージさせるカフェレストランです。庭にはブルーベリー、レモン、ゆず、かぼす、オリーブなどが育つ2800坪もの広大な自家菜園や、シンボルツリーの「連理の木」があります。そんな贅沢な景色を眺めながら、いつもと違う特別な食事をお楽しみください。

住所:静岡県浜松市北区都田町8501-2  
電話:053-428-7000  
<http://lenri.com/>



山梨

家庭料理 尚起

三浦 尚起

辻調理師専門学校 1999年卒業



この度、世界文化遺産に登録された富士山に最も近い湖「山中湖」は、四季折々、自然ならではの色々な顔を見せてくれます。そんな季節を感じながら高級和食・割烹・懐石を楽しんでいただくために、自然の中で採れた食材や日本各地の旬な食材を使った料理をご用意しています。和む時間をお客様に提供できたらと思い、このお店をはじめさせていただきました。

住所:山梨県南都留郡山中湖村平野914-3  
電話:0555-65-8154  
<http://yamanakako-naoki.com/>



富山

フランス料理 Le premier

長田 和洋

辻調理師専門学校 1989年卒業



富山県礪波のホテルや岐阜県高山のリゾートホテルなどで修業を積み、地元・高岡で2004年にお店をオープン。調理場はシェフの私、サービスは妻が担当しています。人件費を抑えた分、食材費にまわして料理を充実。ほかに、自家栽培の野菜を中心に、こだわりの水やコーヒーなどを味わっていただいています。二人だけで経営するのは体力的にきつい時もあるのですが、お客様の「おいしかった」の一言がパワーの源になっています。

住所:富山県高岡市駅南5-203  
電話:0766-25-4115



京都

イルフィーロ  
il filo

和田 康則

辻調理師専門学校 1990年卒業



やわらかい明かりが店内にこぼれる落ち着いたお店です。既存のメニューだけでなく、その季節の旬の食材を用意し、お客様とお話をしながら、要望やお好みを取り入れて料理を作っています。ドリンクは、ワインを中心に取り揃えているので、ワイン好きの方にも満足いただけます。お一人でも気楽に立ち寄ってもらえるお店です。

住所:京都府京都市中京区大阪材木町695-1  
電話:075-221-2788



愛知

A piece of pie!

高野 久美子

辻製菓専門学校 1986年卒業



25年続けたお菓子教室をやっていた経験から、安心でおいしい食材を選び、スイーツや手織りの焼き立てパイをメインメニューにしています。とくに、みなさまに人気の甘酸っぱいサワーチェリーパイです。ほかに、ミートパイは地元の野菜を使ったデリを組み合わせて召し上がっていただいています。ゆったりとほっとできる時間を過ごしていただければうれしいです。

住所:愛知県名古屋市中千種区池下1-4-11 江口ビル2F  
電話:052-751-2005  
<http://www.takanokumiko.com/>



岐阜

Abeille.s〜アベイク・エス〜

島田 郁子

辻製菓専門学校 1999年卒業



古民家を改装して作ったので、パティスリーとは思えないようなアンティークな雰囲気のある外観が特長のお店です。オススメのメニューは、旬のフルーツをふんだんに使って作るケーキや、アレンジを加えたフランス菓子です。店内には、カフェスペースもあるので、うだつの上町並みを楽しみ、ゆっくりとした時間を過ごしなが、お菓子を味わっていただけます。

住所:岐阜県美濃市相生町2248  
電話:0575-31-0220  
<http://www.abeille-s.co.jp/>



福井

自家焙煎&欧風焼き菓子 エルザスコーヒー

三田村 信孝

エコール 辻 大阪 1995年卒業



ドイツのオフエンブルグ(フランスとの国境近く)のパン屋さんでの修業時代、アルザス地方はすぐ近くで、よく遊びに行きました。そのうちすっかり歴史や文化の虜になり、その地方のお菓子「クグロフ」をお店のロゴにしました。コーヒーと焼き菓子、パンの組み合わせがお客様の生活に溶け込むようにと「すべて手づくり」がモットー。自家焙煎コーヒーとドイツ・フランスを中心にした焼き菓子がオススメです。

住所:福井県鯖江市本町2-1-26  
電話:0778-51-0655





奈良

きっちんらふ  
西原 由美子

辻調理師専門学校 2012年卒業



自宅を改装した、完全予約制の家庭料理のお店です。一人で行っているため、平日ランチのみで、予約は10名様限定とさせていただきます。ご予約時には、和・洋・中から選び、地元・奈良の採れたて野菜を中心としたコース料理を提供しております。体に優しく、ほっとするような家庭的な味を目指し、心を込めておもてなしをしています。お客様との会話を楽しみ、パワーをいただきながら、地元で愛される店へと大切に育てていきたいです。

住所:奈良県生駒郡平群町若葉台4-21-24  
電話:0745-45-3348



兵庫

ドゥプレシール  
DEUX PLAISIR  
園城 敏之

エコール 辻 大阪 1991年卒業



阪急西宮北口駅から徒歩5分。カジュアルな店内はカウンター5席とテーブルが6席。親しみやすい落ち着いた雰囲気の中で食事を味わっていただけます。店のコンセプトはビストロ料理と自然派ワイン。わたしが肉好きなので、牛肉、鴨肉、羊などの肉料理がオススメです。ディナータイムのみの営業で、しっかり食べて5,000円~6,000円とリーズナブル。奇をてらわない、背骨のしっかりした料理をワインとともに楽しんでください。

住所:兵庫県西宮市高松町10-3 美津馬ビル201  
電話:079-865-2112  
<http://deux-plaisir.wix.com/deux-plaisir>



大阪

カフェフェイト  
フレンチトースト専門店 Cafe Fate  
種田 静香

辻製菓専門学校 2008年卒業



「20代でお店をオープンしたい」という強い思いを持って、パティスリーやカフェで修業をした後に、このお店をオープンしました。店内は、自然を大切にしたい癒される空間を基調とし、ゆったりとカフェタイムを過ごしていただけます。また、「フレンチトースト」メニューがオススメです。プレーンなものからアレンジメニューもあるので、いろいろな味を楽しんでいただけます。1日しっかり付け込んだふわふわの「フレンチトースト」を、ぜひ味わってください。

住所:大阪府大阪市北区本庄東1-6-16  
電話:06-6377-7775  
<http://ameblo.jp/cafefate/>



大阪

カザン  
中国菜 香山  
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



さまざまなお店で修業を経て、2012年に独立。四川料理を基本とした中国料理を提供しています。黒酢の酢豚は、テレビで紹介された人気メニュー。豚フィレ肉のみを用い、外はカリッと香ばしく中はジュシーで柔らかいのが特長。とくに女性の方を中心に好評いただいています。また、担々麺、自家製豆腐の麻辣ソースも人気があり、辛味はほどよく刺激的です。そんな中国料理のおいしさをぜひ味わっていただきたいです。

住所:大阪府大阪市西区本町1-13-7 大新ビル1F  
電話:06-6447-6687  
<http://www.facebook.com/chugokusai.kazan>



**新規開業・リニューアルご相談ください。** compitum 読者様はカタログ無料!  
ワインセラー、グラス、カトラリーなどワイン関連商品をトータルでご提案いたします。

株式会社グローバル  
GLOBAL CO., LTD.  
大阪・東京・札幌・名古屋・福岡  
フリーダイヤル  
平日10:00~17:00  
0120-60-9686 <http://www.globalwine.co.jp>

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きます。

**パコジェット2 新発売**

PACO 冷凍食材粉碎調理器  
コエト 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1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



大阪

てんぶら 木坂  
木坂 和史

辻調理師専門学校 1992年卒業



有名ホテルの日本料理店にあった天ぷら部門で修業した後、2014年4月にお店をオープンしました。料理は、天ぷらだけでなく突き出しや前菜、お造りなども存分に楽しんでもいただけます。メインの天ぷらは、お客様の食べるペースを見ながら目の前で揚げしていきます。それは、揚げたてのおいしさを味わっていただくためです。また、シメで食べる天茶もお店の人気メニューのひとつです。

所:大阪府大阪市北区曾根崎新地1-3-19 北新地ビルディング7F  
電話:06-6347-4567  
<https://www.facebook.com/1444116845875659>



大阪

アニエルドール  
Agnel d'or  
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



木のぬくもりを感じながら落ち着いた雰囲気の中でお食事を楽しめるお店として、2013年にオープンしました。ランチはプリフィックス形式で前菜、メインを選べます。ディナーは、コースのみ。旬の食材を使ったものばかりで、魚介類や野菜は、国産のものを中心としています。一方、肉に関してはヨーロッパのものが料理に合うのでそちらを使用することもあります。毎月メニューが変わるので、今月はどんな料理があるのかな?と、ワクワクしながらお越しいただけると嬉しいです。

住所:大阪府大阪市西区西本町2-4-4  
電話:06-4981-1974  
<https://www.facebook.com/agneldor>







**福岡** Pâtisserie Rui  
**吉村 類**  
 辻製菓専門学校 1996年卒業 / フランス校(製菓) 1997年卒業

お客様にケーキをその場で楽しんでいただこうと思い、カフェスペースを併設しています。店内は、真っ白の壁、高い天井、大きな窓。そんな雰囲気にはびっぴりな絵画も飾っている。まるで美術館のような雰囲気の中で、料理を楽しんでいただけます。オススメは、フランスで学んでいるときに感動を覚えたお菓子「ビュイダムール」です。当時の味を忠実に守りながらも、自分なりのアレンジも加え、おいしさをアップさせてご提供させていただいております。

住所:福岡県春日市岡本6-15  
 電話:092-558-8083  
<http://www.facebook.com/pati.rui>



**福岡** 小皿中華 天真  
**石橋 真澄**  
 辻調理師専門学校 1978年卒業

福岡の博多にある「八仙閣」で4年勤務。その後、東京の新高輪プリンスホテルで7年勤務。北九州に「北九州プリンスホテル」が開業すると同時に地元に戻り、3年間同ホテル料理長として勤務しました。その後、北九州市黒崎にお店を独立開業し14年目を迎えます。メニューは小皿でたくさんの中国料理をご用意。いろいろな味を少しずつ楽しめるということで、女性のお客様を中心に好評をいただいております。

住所:福岡県北九州市八幡西区熊手1-3-24 アーバンビル1F  
 電話:093-641-5595



**愛媛** PASTOSITA  
**山田 俊彦** **山田 千紘(旧姓:三好)**  
 エコール 辻 大阪 2003年卒業 / エコール 辻 大阪 2003年卒業 / 辻調理技術研究所 2004年卒業

料理は、オーダーが入ってから仕込みから仕上げを行っています。例えば、パスタ料理なら生地をパスタマシーンで伸ばすところからスタートになります。なので、調理に興味のある方はカウンター席がオススメです。セレクトした「ピオ・ワイン(自然派ワイン)」をゆっくりと楽しみながら、すぐ目の前で調理されるキッチンライブ風景の「音」と「香り」をお楽しみください。

住所:愛媛県松山市三番町4-2-1 M2ビル2F  
 電話:089-993-5275



**和歌山** Trattoria i Bologna  
**小林 清一**  
 辻調理師専門学校 1986年卒業

イタリア・ピエモンテのアスティにある「トラットリア・イ・ボローニャ」で15年シェフを務めた後に満を持して2013年にオープンしたお店です。私は素朴で味わい深いイタリアの郷土料理に魅了され、それを日本で伝えて提供したいという強い思いを持っています。なかでも、スペシャリテ的な一皿として「タラコスバゲティ ルチア風」がオススメです。たらのソースは本当に味わい深く、多くのお客様に人気があるメニューです。

住所:和歌山県和歌山市十番丁19 Wajima十番丁ビル5F  
 電話:073-422-8228  
<http://www.trattoriaibologna.jp>



**7週間熟成** 究極の熟成肉  
 フランス産 シャロレー純血種未経産牛  
**7週間熟成**  
**ドライエイジングビーフ**

トップトレーディング株式会社 <http://www.toptrading.co.jp>  
 TOKYO (03)5821-1180 OSAKA (06)6567-6722 SAPPORO (011)669-7330

A116-1507-001



**愛媛** ピッコロ ロマーナ  
**坂上 好乙**  
 辻調理師専門学校 1973年卒業

大阪イタリアンの草分け的レストランに創業時から加わり技術を習得し、その後、プライダルの総料理長を経験し松山の一帯にリニューアルオープン。長年、培ってきた経験をふりかき、ここでしか味わえない料理を一品ずつ提供しています。18:00からはリーズナブルなコース料理のみ。21:00からはアラカルト料理を中心にしたワイン・バルになる、大人のお客様にもゆったり楽しんでいただけるお店です。

住所:愛媛県松山市一番町1-5-12  
 電話:089-921-5051



**和歌山** ル・マタン  
**宮脇 朝子**  
 辻製菓専門学校 2012年卒業 / フランス校(製菓) 2013年卒業

お店で提供している菓子パンはお子さまはもちろん、ご年配の方にもおいしく味わっていただけるものを数多く取り揃えています。週末限定のハード系のパンをはじめ、カルピスバターを使用した風味豊かに仕上げた「食パン(プレミアム)」はお店の看板メニューとして、多くのお客様から好評をいただいております。

住所:和歌山県和歌山市秋月468-8 プライムパーク2号室  
 電話:073-481-5942  
<https://www.facebook.com/741433542556342/>







沖縄

Cafe and Bar LOLLI POP

大泊 亜季

辻製菓専門学校 2002年卒業



前の持ち主からこのお店を引き継いだのは2012年12月。お店を引き継いだときに、自分の好きなもので店内をコーディネートしよう、自分の部屋にお客様を招待するイメージでお店づくりをしています。入店するときに靴を脱いで過ごしていただくのは、そんなコンセプトから。ランチは3種類あり、ワンプレート、パスタ、カツカレーとしっかり楽しめるものから、女性向けのヘルシーメニューまで。味はもちろん、見た目にもこだわって料理を提供しています。

住所:沖縄県沖縄市泡瀬2-2-2 仲間AP1F  
電話:098-939-0669  
http://www.facebook.com/lolli0669pop



宮崎

LE POTIRON

山本 一秀(旧姓:嶋田)

エコール 辻 大阪 1992年卒業 / フランス校(調理) 1993年卒業



宮崎の食材を積極的に取り入れた料理だけではなく、地元ではあまり馴染みのないトリュフなどの高級食材とをバランスよく合わせたメニューをご用意しています。また、自然派ワインの種類も豊富にありますので、おいしい料理とワインをお楽しみいただければうれしいです。カジュアルに、気軽に、楽しんでいただければと思います。

住所:宮崎県宮崎市広島1-4-9 第一小田ビル1F  
電話:0985-73-8092



長崎

パティスリーカプリチオ  
Patisserie Capriccio

松原 奈央

辻製菓専門学校 2002年卒業 / フランス校(製菓) 2003年卒業



島の小さなパティスリーで、みなさまに喜んでもらえるようにフランス菓子をアレンジした出来たてのケーキを作っています。旬を意識して、島のフルーツを使った限定商品や、贅沢なミルククレープが人気です。開業して一年ですが、「えがおのひとくち」をテーマに、長く地域に根ざし、本当においしいもの、ゆくゆくはトラディショナルなフランス菓子を提供できるお店を目指しています。

住所:長崎県長崎市郷ノ浦町郷ノ浦222-1  
電話:0920-40-0118  
http://www.facebook.com/capriccio.sourire



福岡

サブール アマンド  
saveur amande

枝廣 健太

エコール 辻 大阪 2007年卒業 / フランス校(調理) 2008年卒業



お店は、カウンター席とオープンなテーブル席、半個室、個室と、お客様の使いたいシーンに合わせたお店作りを心がけています。半個室の席なら外の自然いっぱいの景色を眺めながら食事を楽しむことができます。ほかにも、本当においしい料理を味わっていただくため、食材は「お客様に食べていただきたい」と私が思ったものを、地元こだわらず取り寄せています。

住所:福岡県大牟田市浄真町26-2F  
電話:0944-52-7799  
http://www.facebook.com/saveuramande



fujimak

VarioCooking Center MULTIFICIENCY パリオッキングセンター

茹でる、焼く、炒める、煮る、揚げる、さらに圧力調理までを1台で。

□ アラカルトから大量調理まで、幅広い業種業態に対応 □ HACCPデータ保存・USB取り出し可能

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



有料会員制レストラン予約サイト  
LUXA RESERVEに  
あなたのレストランを掲載しませんか?

コンピトゥム 会員限定 特設ページで貴店をご紹介  
掲載料・写真撮影費無料

※掲載につきましては審査をさせていただく場合がございますので  
あらかじめご了承ください

掲載申込はルクサリザーブ運営事務局まで Tel:03-6452-5794 または https://reserve.luxa.jp/inquiry/client/ よりお問い合わせ下さい  
株式会社ルクサ 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-9-5 渋谷スクエア A 11F



大分

ちひろば

後藤 雅明

辻調理師専門学校 1983年卒業



辻調理師専門学校を卒業後、福岡の「赤い風船」で4年間、別府の「ニュードラゴン」で5年間修業し、1991年に独立しました。老若男女を問わず、地元のさまざまなお客様に愛されているお店です。味はもちろん、見た目にもしっかりとこだわりを持って作っているのも目でも楽しめるお菓子が多くあります。ほかにも、「ロバのパイ」「ちかくんのおやつ」など、子どもさんに喜ばれるネーミングのお菓子もご用意しています。

住所:大分県大分市高城南町9 第3清弥ビル1F  
電話:097-552-6183  
http://www.chiiroba-sweets.com/



熊本

Cafe Bistrot CHOCOLAT

宮本 智久

辻調理師専門学校 1994年卒業



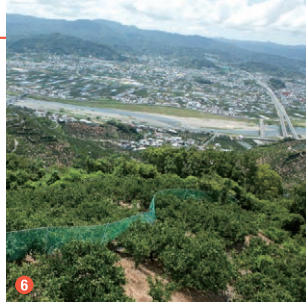
ハウステンボスホテルヨーロッパで勤務。その後、銀座を中心に数店舗でシェフを経験しました。2010年に妻の郷里の熊本で35歳のときにカフェビストロをオープン。カフェからスタートしたので、ガレット、ワッフルなどのカフェメニューの内容を充実させてきました。また、ジャムの物販もしています。なかでも人気なのが、玉ねぎの塩ジャムです。すべての料理は、丁寧な調理と熱い想いを込めながら作っています。

住所:熊本県熊本市中央区下通2-5-10 シャワーサイドテラス1F  
電話:096-355-3157  
http://www.chocolat-kumamoto.com/





- 1 千葉県展望台から有田地域の眺めを楽しむ学生たち。
- 2 全国一の生産を誇る和歌山の温州みかん。ほかに梅、柿、はっさく、桃、いちじく…など多彩なフルーツが和歌山で生産される。
- 3,4 みかん農家の塩谷さんと、農園を見学する学生たち。
- 5,6 有田地域を東西に流れる有田川と、山の傾斜地一面に広がるみかん畑。傾斜地のみかん畑には石垣が組まれている。石垣は傾斜地の畑が崩れないよう保護するだけでなく、保温効果や排水効果、光の反射効果などもある。



### 生産者や料理人ら、 作り手の想いに触れる

午後は、和歌山県内で活躍する辻調グループ卒業生と生産者によるシンポジウムと、果樹生産者らとの交流会。フルーツ王国、和歌山の果樹について和歌山県食品流通課による説明の後、有田みかんの生産者・日茂さんが登壇した。みかん農園の経営を安定させる工夫やおいしいみかん作りのポイント、みかんのおいしい食べ方を紹介した日茂さん。続いて登壇したのは和歌山市の人気店「ル・パティシエ、ミキ」の三鬼恵寿さんと、和歌山県で「パン工房カワ」を中心に展開する株式会社カワより町山恵留夫さん。二人は辻調グループの卒業生で、三鬼さんはオーナー・パティシエ、町山さんはカワセントラル工場長として活躍している。

三鬼さん・町山さん・日茂さんの三者で行われたシンポジウムのテーマは、それぞれの立場からみた食材。「地元・和歌山

産の果樹を用いることで、和歌山ならではの商品としてお客様に喜んでいただけます。そうした商品が作れるのはこの地で栽培に励む農家さんがいるから。私にとって素材とは農家さんとの信頼関係そのもの」という三鬼さん。「素材を知るにはとにかく食べるしかない。そして食べる中で素材を生かす配合を見つけること。どれだけ真剣に素材と向き合い、商品として作り上げるかが料理人に問われます」と町山さん。

地方で活躍する先輩との交流の機会を通してUターン・Iターン開業モデルを知ること、また、テロワールを体感する機会を通して産地を知る、料理人を育成すること——ここに、辻調グループが和歌山県と協働でテロワール事業に取り組む大きな意義がある。

シンポジウムの後は、有田地域の若手みかん農家と地元で農業を学ぶ高校生らとを交え、グループ討議が行われた。一同は7つのグループに分かれ、「素材に対する想い」をテーマにそれぞれの立場から意見を述べ合い、最後に各グループがまとめを発表した。「これまで当たり前に使っていた素材の一つひとつに生産者の想いがあることを知りました」「果物にはそれぞれ

## ttsuji 辻調グループ × 和歌山県



### ～官学協働の和歌山食材テロワール事業～

料理人にとって大切な「素材」。素材を知る人材を育成する辻調グループと、県産の優れた農産物を広げていきたい和歌山県との協働事業が発足して2年。辻製菓技術研究所の学生たちが今年和歌山県有田のみかん園地を視察し、生産者と交流しました。

### フルーツ王国和歌山のみかん園地を訪ねて

8月7日に行われた「和歌山食材テロワール事業」によるみかん園地視察・交流会。快晴に恵まれたこの日、辻製菓技術研究所の現役学生25名と卒業生、教授、職員ら、総勢40名ほどの辻調グループ一行が、みかんの生産量日本一を誇る和歌山県のみかん園地を訪ねた。

和歌山食材テロワール事業は、和歌山県が辻調グループと連携し昨年スタートさせた取り組み。テロワールとはワインに関してよく使われる言葉で、ワインは原料となるブドウの生育地の環境（気候や土壌など土地特有の条件）によって味が異なり、それぞれの土地のこうした生育環境をテロワールという。和歌山県は県内農産物をこのテロワールに焦点をあててPRしている。

バスで一行が向かったのは和歌山県有田川町にある千葉県展望台。ふもとから展望台まで急斜面に開かれた山道を進む中、車窓に見えてきたのは傾斜地に広がるみかん畑。この地域は太平洋を流れる黒潮の影響により温暖な気候帯で、土質と気象条件が柑橘栽培に最適な土地。ここ有田地域は古くから温州みか

んの栽培が盛んで、山の斜面に石垣を組んだ畑は日照条件や水はけが良く、おいしいみかんができる」と評判が高い。

千葉県展望台は、有田川と周囲のみかん畑を一望できる絶好のスポット。JAありだ吉川営農指導課長から有田地域の地勢や産業について説明を受け、展望と記念撮影を楽しんだ学生たち。その後、一行は山の中腹にあるみかん園地へ。この時期、みかんは摘果（良い果実を収穫するために余分な果実を摘取る）の作業期間で、園地で見られるのはライムのような小粒のみかん果実。この道24年になるみかん農家の塩谷さんは、みかん栽培にかける想いを学生たちに語りかけた。「みかんの収穫は年に1度。1回勝負なので力も入ります。みかんを1個1個丁寧に摘み取り、摘果や収穫をする、その積み重ねがみかん農家の仕事の基本です」と塩谷さん。学生たちは塩谷さんに教わり摘果をしたり、傾斜地を歩いて畑の様子を観察したり、素材が作られる園地を見学・体験した。

- 7 両親と2代にわたって有田みかん農家を営む日茂さん。「おいしいみかん作りのポイントは水分管理にあるんですよ」。
- 8,9 三鬼恵寿さん（右上）と町山恵留夫さん（左下）。三鬼さんは2003年に和歌山市内で独立開業。町山さんはかつて辻調グループで教鞭をとっていた。二人は共に協力しながら和歌山の製菓・製パンの発展、後進の育成に尽力する。
- 10,11,12 グループ討議による交流会。「素材に対する想い」をテーマに、活発な意見交換が行われた。







食文化の発展と次代を担う人材を育てるため、  
一般財団法人辻静雄食文化財団を設立しました。

辻調理師専門学校を中核とする辻調グループの創設者・辻静雄は、技術教育を通して調理、製菓の業界に多数の有為の人材を送り出すかたわら、フランス料理史を中心に食文化研究に力を傾注しました。また、ヨーロッパとの文化交流に大きな足跡を残し、アメリカにおける日本の食文化の啓蒙にも先駆的役割を果たしました。常に真摯に学び、その成果を広く惜しみなく伝え、人を育てたその姿勢は、辻調グループの教育の中に現在まで受け継がれています。

21世紀を迎え、社会や生活の変化が加速する今日、食分野の重要性は一段と高まっています。料理と食を文化として捉え、その価値を高めることに生涯をかけた辻静雄の遺志を受け継ぎ、食文化の発展に寄与し、飲食業界の次代を担う人材を育成することを目的に、2015年9月、一般財団法人辻静雄食文化財団を設立いたしました。

S H I Z U O T S U J I A W A R D O F G A S T R O N O M Y



## 第6回辻静雄食文化賞のご報告

辻静雄食文化賞は、辻調グループ・創設者の辻静雄の業績を記念し、食文化の発展に寄与することを目的として、2010年に創設。よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品または個人・団体の活動に賞を贈ります。また専門技術者賞を設け、調理や製菓等の現場で活躍する技術者を顕彰します。

本年の第6回辻静雄食文化賞は、国際共同制作ドキュメンタリー「千年の一滴 だし しょうゆ」。専門技術者賞は、「龍吟」オーナーシェフの山本征治氏を受賞しました。

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

※第7回から辻静雄食文化賞は、一般財団法人 辻静雄食文化財団が主催します。食文化賞についての詳細および第7回の推薦受付は、2015年12月開設予定の辻静雄食文化財団のホームページをご参照ください。

### 辻静雄食文化賞

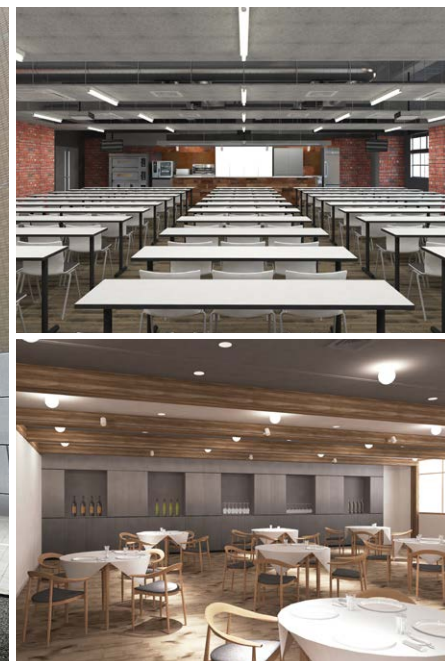
国際共同制作ドキュメンタリー  
「千年の一滴 だし しょうゆ」

柴田昌平(監督)、大兼久由美/  
伊藤純/牧野望/Luc Martin-Gousset/  
Catherine Alvaresse(プロデューサー)、  
プロダクション・エイシア/NHK/  
Point du Jour/ARTE France(制作)



### 専門技術者賞

六本木「龍吟」  
オーナーシェフ  
山本征治氏



左の写真は完成するエコール 辻 大阪の新校舎のイメージ。各専門ジャンルの学びをさらに深める充実した環境を整えています。2016年4月より新校舎へ移転予定です。



右の写真は完成する調理・製菓の新教室棟のイメージ。日本初の3年制コースの新設を計画しており、2016年春の開講へ向けて第一期生の募集を開始する予定です。

新教室棟  
新校舎が  
完成します

## 進化する辻調グループ

まもなく完成する、辻調グループの新教室棟と新校舎に、日本初の3年制調理学科や、P.L.T.の新店舗などが誕生しますよ!

辻調グループでは、現在、辻調理師専門学校本館の東隣(旧学生センターの建物跡地)に、調理・製菓の新教室棟と、エコール辻大阪の新校舎を建設しています。

新教室棟は6階建て。1階から3階までが辻製菓専門学校の新教室となり、実習室と普通教室が4部屋ずつ新設されます。そして、4階から6階が、辻調理師専門学校の新教室になります。ここには辻調理技術研究所の教育を引き継ぐべく、レストラン・シミュレーション形式の授業ができる実習室も設置されています。

さらに、2016年春には日本で初めて調理3年制を取り入れた高度調理技術マネジメント学科が、この新教室棟にて開講されます。ゼミ形式の授業では学生たちが個々に研究テーマを掘り下げ学習していきます。卒業後も、調理職はもちろんのこと、研究職、開発職など多岐に渡り活躍できる人材を育成して参ります。

一方、エコール辻大阪の新校舎は4階建てで、最新の実習室や講習教室のほかに、1階部分には、P.L.T.(パティスリーラボッジ)の新店舗(研修施設)や、一度に約300名が聴講可能な「カレッジ・ホール」も併設されます。





好評の  
既刊専門料理書



## パティスリー オ・グルニエ・ドールの12の生地と26のフランス菓子

西原金蔵著 B5変型判 112頁 定価：1,900円+税

人気店「オ・グルニエ・ドール」が指南する基本の生地で作るフランスの定番菓子を紹介。オールカラーで、詳細なプロセス写真を掲載。生地の混ぜ終わりの適切な状態や、焼き上がりなども一目瞭然。「なぜそうするのか」という作業の意味や目的を併記。

## 保存版 プティフル 焼き菓子、生菓子、コンフィズリー 110種の小さなスペシャリテ

柴田書店編 B5判 152頁 定価：2,500円+税

ひと口、ふた口サイズのお菓子「プティフル」に注目！ 実力派のパティスリー8店による110のバリエーションとそのポイント、アソート（詰め合わせ）例などを紹介、その魅力を存分に伝える。小さいゆえの味の凝縮のさせ方など、プロの技満載。

## 定番料理をもっとみがかう イタリア料理の基本講座

落合 務 著 B5変型判 244頁 定価：2,500円+税

開店以来15年以上にわたって昼夜連日満席という絶大な人気を博する東京・銀座「ラ・ベトラ」。その人気を支えるイタリアンの定番料理とアレンジ料理99品を詳しいプロセス写真つきで解説したプロのためのイタリア料理書の決定版。

## プロのための フランス料理 仏和・和仏辞典

日仏料理協会編、宇田川 政喜、堀田 小百合、砂川 裕美共著 四六変型判 800頁 定価：3,800円+税

仏料理に関する言葉を調べるために、料理だけでなく、菓子や酒、チーズ、シャルキュトリなどについても対象を広げた用語辞典。仏和と和仏辞典、両方の機能を併せ持つ、語学用の一般辞書やインターネットでは見つけられない専門用語を調べる際に必携。

## 包丁入門 研ぎと砥石の基本がわかる

加島健一著 A5判 112頁 定価：1,300円+税

切れる包丁は達人の証。よく切れて刃こぼれしない、長切れる包丁の研ぎ方はないものか…。現場で役立つ実践的な包丁研ぎの基本と極意を、包丁の知識、砥石の知識、研ぎの知識、包丁の管理の4部構成でイラストも豊富にわかりやすく解説。

## 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]  
偶数月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。

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。

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2015年7月現在の税込の定価です

## 調理や製菓の大会で輝かしい活躍を見せる、 辻調グループの職員をご紹介します！

## 職員の 活躍情報

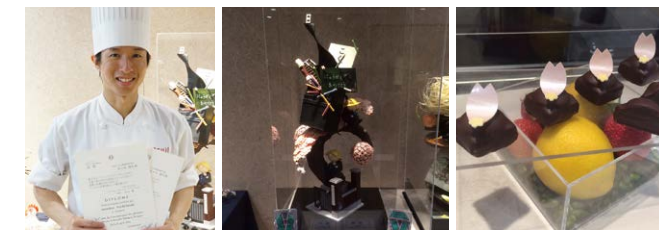
2014年9月  
第55回西日本洋菓子コンテスト味と技のピエスマンテ

ピエスマンテ・2位／優秀賞・連合会会長賞  
烏野菜摘先生



2015年4月  
第12回ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン技術コンテスト

ピエスマンテ・チョコレート細工・銀賞／ショコラ味審査・金賞  
佐々木雄市先生



2015年5月  
第34回全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部主催料理コンクール

26歳未満の部・優勝 加島綾乃先生

26歳以上の部・2位 渡邊奈佑子先生



## 食文化をさらに向上させるため、世界を舞台に日本の技術を伝えています。



長谷川晃先生(上写真)

西尾和也先生(下写真)

2015年1月から4月にかけて、教育連携をしているタイ・バンコクの「デュシタニ・カレッジ」へ出講し、日本料理の正しい技術を伝えました。



太田好成先生(左)

2015年1月にチリ、パナマ、アメリカの日本大使館で勤務する公邸料理人を巡回指導しました。また、同年5年にはニューヨークで共同経営する日本料理レストラン「ブラッシュストローク」へ出向。

毛利英二先生(右)

2015年1月にニューヨークで共同経営する日本料理レストラン「ブラッシュストローク」へ出向。

真田章仁先生

2015年7月にシンガポール、南アフリカ、ボツワナの日本大使館に勤務する公邸料理人を巡回指導しました。



海外での研修でさらにスキルを高めています。

伊藤雄大先生

2015年3月から9月にかけて、イタリアに研修へ。そのうち、5月から9月はレストラン「Le Calandre(レ・カランドレ)」にて研修。写真はシェフのマッシミリアーノ・アライモ氏といっしょに。





## 今後の予定 ※10月1日現在

10月1日【大阪】  
韓国aTセンター主催の講習会  
韓国食材を使った西洋料理の調理実演と試食  
場所:大阪ガス ハグミュージアム  
講師:辻調理師専門学校 西洋料理 安場 竹広先生

10月3日【エコール 辻 大阪】  
韓国料理(韓食)特別講義(韓国aTセンター)  
韓国料理を知る、韓国の林産物とその料理  
講師:韓国宮中料理研究家 慎 月順先生

10月6日【エコール 辻 東京】  
2015東京 開業セミナー② 飲食店経営実践編「プランニング～オープンまで」  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

10月10日【東京 渋谷】  
東京 料理教室主宰者、料理研究家、それを目指す人達の集い⑥「アウラの会」  
「食べ歩き勉強会」  
場所:「スーツァンレストラン 陳」渋谷店  
講師:総料理長 菰田 欣也氏

11月【辻調理師専門学校】  
2015大阪 開業セミナー④ 飲食店経営実践編  
「オープン後(広告宣伝・人材管理・資金管理)」  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

11月【東京 渋谷】  
東京 料理教室主宰者、料理研究家、それを目指す人達の集い⑦「アウラの会」  
場所:「デリス・ド・キューエール 川上文代料理教室」

12月【エコール 辻 東京】  
2015東京 開業セミナー③ 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

## 2016

1月【辻調理師専門学校】  
2015大阪 開業セミナー⑤ 飲食店経営実践編  
「経営を取り巻く法律・税金・トラブル回避法」  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

## 各種講習会の詳細は「コンピトゥムホームページ」にてご確認ください。

パソコン・スマートフォンから確認される方 コンピトゥムホームページ  
<http://compitum.net/sns/event/>



5月23日【辻調理師専門学校】  
2015大阪 開業セミナー① 飲食店経営実践編「成功するための事業計画の作り方」  
講師:株式会社アップターン代表取締役 東海林 健太郎氏  
ワイズスマート株式会社代表取締役 黄田 智也氏  
一般社団法人インターナショナルアーティスト支援協会  
代表理事 長川 勝勇氏  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

6月7日【韓国 ソウル】  
韓国支部卒業生歓迎会

6月15日【島根 松江】  
島根県支部総会  
場所:「八千代亭」

6月21日【愛知 名古屋】  
愛知県交流会  
場所:「名鉄ニューグランドホテル」

6月22日【北海道 札幌】  
札幌市支部イタリア料理講習会「うまみの表現、かかれた道産食材を使って」  
講師:コンピトゥム会長 山根 大助氏  
「カプリカプリ」オーナーシェフ 塚本 孝氏

6月27日【東京 新宿】  
東京 日本酒の魅力学ぶ⑨「てんぷら 荘司」  
講師:(株)泉橋酒造 橋場 友一氏  
(株)平和酒造 山本 典正氏  
「てんぷら 荘司」ご主人 荘司 俊壹氏

7月7日【エコール 辻 東京】  
2015東京 開業セミナー① 飲食店経営実践編「成功するための事業計画の作り方」  
講師:株式会社日いつる代表取締役 前田 朗氏  
青山ビジネスソリューション株式会社マネージャー 伊藤 正哲氏  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

7月11日【東京 渋谷】  
東京 料理教室主宰者、料理研究家、それを目指す人達の集い⑤「アウラの会」  
場所:「デリス・ド・キューエール 川上文代料理教室」  
講師:有限会社貴重(さちょう)ごちそうプロデューサー 広里 貴子氏

7月12日【エコール 辻 大阪】  
2015大阪 開業セミナー② 飲食店経営実践編「飲食店経営のための計数管理」  
講師:大和串Planning株式会社代表取締役 多々納 大展氏  
一般社団法人インターナショナルアーティスト支援協会代表理事 長川 勝勇氏  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

8月8日【大阪】  
第11回定期総会／ホームカミングデー  
場所:辻調理師専門学校 ホテル阪急インターナショナル

9月13日【エコール 辻 東京】  
エコール 辻 東京 創立25周年記念行事「24年分の同窓会」

9月20日【愛知 名古屋】  
愛知県支部設立総会  
場所:「名鉄ニューグランドホテル」

9月26日【辻調理師専門学校】  
2015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」  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

10月23日【エコール 辻 大阪】  
大阪 北海道漁連による(秋鮭、いくら、ほたて)特別講座  
講師:北海道漁業連合

11月2日【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  
「オープン後(広告宣伝・人材管理・資金管理)」  
講師:株式会社IBQLO代表取締役社長 岸本 晃次氏  
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 宮本 訓氏  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

11月8日【東京 渋谷】  
東京 料理教室主宰者、料理研究家、それを目指す人達の集い③「アウラの会」  
場所:「デリス・ド・キューエール 川上文代料理教室」

11月17日【エコール 辻 大阪】  
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ④「もろみの発酵としぼり、火入れ、ろ過の話」  
講師:(株)南部美人「和醸和楽」SAKEアカデミー 久慈 浩介氏

11月22日【東京 六本木】  
東京 日本酒の魅力学ぶ⑧「知仙」  
講師:(株)南部美人 久慈 浩介氏  
(株)泉橋酒造 橋場 友一氏  
「知仙」料理長 猪狩 博行氏

## 2015

1月17日【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  
「経営を取り巻く法律・税金・トラブル回避法」  
講師:株式会社アプレシア代表取締役 衣笠 幸治氏  
弁護士 蝶野 弘治氏  
協賛:株式会社P.S.インターナショナル

1月19日【エコール 辻 大阪】  
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ⑤「杜氏の流派と特定名称酒の話」  
講師:(株)南部美人「和醸和楽」SAKEアカデミー 久慈 浩介氏

1月30日【エコール 辻 大阪】  
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ⑥「まとめ」  
講師:(株)南部美人「和醸和楽」SAKEアカデミー 久慈 浩介氏

2月10日【福岡 北九州】  
北九州市地区支部「ルージェ フォアグラセミナー」  
講師:ヴェリエ・レミ氏他

2月28日【兵庫 神戸】  
講演会「パンの歴史と神戸／日本」  
パンの科学・パン「コツ」の科学・神戸のパン・パンと日本人など  
場所:「神戸女子大学教育センター」5F特別講義室

3月14日【東京 渋谷】  
東京 料理教室主宰者、料理研究家、それを目指す人達の集い④「アウラの会」  
場所:「デリス・ド・キューエール 川上文代料理教室」  
講師:「CHINESE RESTAURANT ICHIKAWA」オーナーシェフ 市川 友茂氏

4月20日【愛媛 松山】  
愛媛県支部懇親会

4月21日【愛媛 松山】  
愛媛県支部洋菓子講習会  
講師:技術顧問 川北 未一先生

## COMPITUM

## 活動レポート

# 2014 → 2015

### 2014年9月～2015年9月のイベント報告

## 2014

9月10日【東京 渋谷】  
東京 料理教室主宰者、料理研究家、それを目指す人達の集い②「アウラの会」  
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  
株式会社クロフディング代表取締役フレンチレストラン  
「ル・クログループ」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

9月16日【島根 松江】  
島根県支部設立総会  
場所:「松江東急イン」

9月28日【福岡】  
福岡市地区支部設立総会  
場所:「ホテルニューオータニ博多」

10月2日【エコール 辻 東京】  
東京 北海道漁連による昆布の特別講座  
講師:北海道漁業連合

10月10日【エコール 辻 東京】  
東京 北海道漁連による(秋鮭、いくら、ほたて)特別講座②  
講師:北海道漁業連合

10月11日【エコール 辻 大阪】  
韓国料理(韓食)特別講義(韓国aTセンター)  
「韓国のキムジャン文化と発酵食キムチ、伝統的な韓国料理を知る」  
講師:淑明(スンミョン)女子大学韓国飲食研究院  
伝統飲食薬膳課程講師 イ・スンラン氏

10月16日【エコール 辻 大阪】  
2014年大阪 日本酒の魅力学ぶ③「麹と酵母のお話」  
講師:(株)南部美人「和醸和楽」SAKEアカデミー 久慈 浩介氏

10月18日【エコール 辻 大阪】  
製パン講習会  
「低アレルゲン食素材としての大麦粉等の菓子・パンへの焼成の実演とそれらの機能性」  
講師:国立大学法人兵庫教育大学准教授 前田 智子氏  
辻製パンマスターカレッジ 吉野 精一氏



Reports from  
Compitum  
Branches



# 韓国支部

6月7日、韓国支部  
「第6回卒業生歓迎会」レポート  
「韓国コンピトゥム支部で  
やりたいこと」をお聞きました。

今年で6回を迎える卒業生歓迎会をソウル市内のレストランで開催し新人12名を含む37名が参加しました。

「個人的には卒業生とたくさん会ってほしいが、知っている人だけで集まっている傾向があるので、今後はまだ知らない卒業生とも会ってほしい」  
(ファン・ジヒ支部長)

「互いにギブアンドテイクしながらよい集まりにしたい。今日は初めて会に参加してくれた人もいて、業界や居住地の違い、また日々の生活に忙しく、金銭的に難しく参加できない人もいて、さらには親睦を図ってほしい」  
(チェ・ムンギョン副支部長)



# 札幌市支部

6月22日、札幌市支部主催  
「イタリア料理講習会」を開きました。

コンピトゥム会長で「ボンテベッキオ」オーナーシェフの山根大助氏と、札幌「カブリカブリ」オーナーシェフ塚本孝氏を招き、第1回目のイベント「イタリア料理講習会」を開きました。テーマは「うま味の表現、かかれた道産食材を使って」。塚本氏は「干し鱈のアニョロッチェ、季節の野菜のミネストラ」。山根氏は「塩漬けた毛蟹のスパゲッティ・アール・オー・オリオ・エ・ペペロンチーニ」「蝦夷アワビとじゅんさいの水貝仕立て」について講習を行いました。互いに道産の食材を使い、塚本氏は「うま味」の元であるあさりブロードを、山根氏には毛蟹の出汁とアミノ酸スープなどを作っていました。



4月20日21日、愛媛県支部主催  
「懇親会&洋菓子講習会」を行いました。

「東京第一ホテル松山」にて「懇親会」(20日)を行いました。23名の参加者の中には広島、兵庫、三重から来られている方もおり、県内・県外のさまざまな会員と親睦を深めました。また、「河原パティシエ・医療・観光専門学校」では、「洋菓子講習会」(21日)を開催。講師には、今年3月に勇退された技術顧問の川北末一先生を招聘し、「王様のケーキ」「ザッハ風チョコレートタルト」「シャンパン風味のシュー・ブッション」の3品を披露していただきました。講習では、製菓機器の性能がアップする中で働く際の「五感」を研ぎすませる大切さを参加した卒業生35名に伝えました。

# 愛媛県支部

# COMPITUM 支部便り

6月12日、島根県支部主催  
「第1回島根県支部総会」を開催しました。

幹事の長野氏のお店「割烹ダイニング 八千代」にて、第1回島根県支部総会が開催されました。今回は会員と支部役員12名が参加。総会終了後は、会食に移り今後の活動について話し合いが行われました。また、今年の9月に立ち上げた支部主催のプロジェクト「しまね本物の会∞活動」では、島根県松江市の「いちじく」を使った料理やお菓子を各卒業生のお店で販売・提供することで、地元飲食業の発展や地域貢献を目指す準備を進めています。

# 島根県支部





乾燥熟成肉、ブランド豚など最新の食材情報を追加！  
最新の商品に完全改訂した待望の新装版登場！

完全改訂版 *マルシェ* **Marché** 【監修】辻調理師専門学校  
**食材大図鑑**



静岡生まれの新品種・紅ほっぺ

収録内容

- 野菜
- きのこと豆類
- 大豆製品
- 粉類
- 果物
- 魚介類
- 水産加工食品
- 海藻類
- 食肉類
- 畜産加工食品
- 食卵
- チーズ
- 乳製品
- パン
- パスタ
- 麺
- 香辛料
- 中国料理材料
- 調味料



ブランド豚の平牧三元豚 (酒田市)



ぶどうの新品種・岡山ニューピオーネ



和歌山のブランドまだい



好評発売中!

本書の3大特徴

- 1 日本料理、西洋料理、中華料理などプロ料理人が扱う食材のすべてをこの一冊に収録。
- 2 基本食材ほか、ジビエ(狩猟食材)や加工食品まで最新食材の実物写真約1800点を掲載。
- 3 「牛肉の乾燥熟成」、「ブランド豚」、「産地情報」など食材の新しい流れを取材して紹介。



定価: 本体 4,500円(税別)  
ISBN 978-4-06-219684-0

【造本・体裁】B5変型/仮製/カバー装/512ページ(4C480・1C32)

講談社

愛知県でも多くの卒業生が活躍しており、以前には支部設立をめざして活動をしてきました。そのとき活動に参加していた人たちから設立の相談を受けたことがきっかけになり、卒業生を訪ねて声をかけると、たくさんの前向きな意見をもらい支部設立の話が進んでいきました。

その中で支部長候補者を誰にお願いするかで悩んでいるときにコンピトゥム幹事から適任者が豊田市で勤務していると教えてもらいました。そして、さっそくコンピトゥムのスタッフが林さんの元を訪れ、以前に設立の話があった経緯を伝えた上で、新たに支部設立に向けての協力を依頼。そのときの心境を林さんはつぎのように語っています。「コンピトゥム事務局の木村様より連絡をいただき、愛知県支部を立ち上げようとしている話を聞きました。大変良い事だと思い、なんの力も無い私でも良ければご協力したいと申しましたのですが、支部長という大役を引き受けてほしいという話だったので、さすがに少しためらいました。私なんかでは力不足ではないかと思ったのです」

とはいえ、コンピトゥムのために何をしたいという気持ちがあったという林さん。そんな思いを木村さんの説得によって強く自覚したと言います。「今の自分があるのは、学校を卒業し、志を持って日本料理の道を歩んできたからです。「初心忘れるべからず」の言葉のように、学校に通っていた頃の純粋で謙虚な気持ちを忘れず、コンピトゥムの方たちのお役に立てればと思い、お引き受けすることにしました」

まずは6月21日、愛知県の卒業生に呼びかけをして「交流会」を実施。卒業生・コンピトゥム会員49名が参加しました。最初は知っている卒業生同士の会話からスタートし、自己紹介のスピーチや名刺交換の時間になると、同じ「辻調グループ出身」ということで会話が弾みます。会場内は和やかな雰囲気です。最後に林支部長候補から支部設立に向けて発表があると、ほとんどの参加者から賛同を得ました。

総会当日には、コンピトゥムから山根会長、上野副会長。辻調グループから川北先生、西川先生、コンピトゥム内部役員が駆けつけてくれました。

そして、林さんは役員の話聞きながらこんなことを思ったと話します。「まずはコンピトゥムの意義を明確にしなければいけないと考えます。西洋料理、日本料理、中国料理、製菓とバランスよく素晴らしい役員の方たちが揃いました。この幹事の皆様と協力し合って役割を分担しコンピトゥムの活性化を図っていきたいです。そして、会員の皆様の役に立つ場として長く活用してもらえるように計画的に活動し、勉強会、食材、人材、経営などの情報交換の交流の手助けができればいいなと思っています。また、人も多く集まれば「人財」という名の財産になり、食材の知識が高くなれば「食財」という名の財産になると感じています。そんな気持ちを持ちながら、みんなでいっしょに愛知県支部を盛り上げていきたいです」

総会で役員が選出されました。

- 支部長: 林 宏考 (名鉄トヨタホテル総料理長)  
幹事: 宮本 純滋 (名古屋マリオットアソシアホテル製菓副料理長)  
種村 康典 (フードシステムサポート株式会社代表取締役)  
大鹿 裕司 (ホテルプラザ勝川調理部長洋食料理長)  
松下 智己 (名古屋マリオットアソシアホテル中国料理・梨杏チーフシェフ)  
南谷 幸夫 (名鉄トヨタホテル和食調理料理長)  
権田 啓嗣 (パティスリー&ショコラ セルフィーユ代表取締役)  
鍋田 道宏 (Café and Dining 桜 moonオーナーシェフ)  
神谷 隆徳 (開業準備中)  
永田 功 (ウェスティンナゴヤキャッスル日本料理・西の丸料理長)  
事務局: 落合 京子 (サラザン株式会社企画室室長)



愛知県支部  
設立総会

9月20日、コンピトゥム主催  
名鉄ニューグランドホテルにて。



新たな交流の場として。



# 1 スクーリングで学ぶ

卒業後、講習形式で勉強する場はあるけど、実技を学べる機会が中々ない…  
 という方は多いのではないのでしょうか？  
 通信教育講座では、受講中の年2回(春・夏)の各5日間、  
 大阪の校舎で講習・実習をおこないます。  
 (和菓子講座は受講期間中の半年間に1回・1日講習のみ)  
 あの頃のように、懐かしい教室で先生からもう一度学んでみませんか？



初心にかえってもう一度勉強したい、  
 卒業後、実技を勉強する機会が中々ない、  
 お店のメニューの幅を広げたい。  
 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、  
 辻調グループの55年にわたる教育ノウハウを教材に凝縮。  
 辻調・辻製菓の先生達の技術と知識が満載です。  
 もう一度、料理やお菓子を学びませんか？

# 2 修了後も学ぶ

修了後も学びの機会をご用意。年に1度、大阪での講習会や、東京校での  
 講実習会で、長く学び続けることができます。  
 ※修了生向けのイベント内容は、年によって異なる場合がございます。

# 3 お店での研修材料に

従業員の方の研修の一環としてもご受講ください！  
 DVDではいつでも何度でも、先生の手元やプロなら  
 での技を確認できます。毎月のレポートや筆記試  
 験などで学習の成果を確かめることも。



辻調理師専門学校・辻製菓専門学校  
**tsuji** 通信教育講座  
 <ホームページ> [www.tsuji.ac.jp/tsushin/](http://www.tsuji.ac.jp/tsushin/)



◀QRコードで  
 いますぐ簡単アクセス!



**受講生  
 募集中**  
 4月生/10月生  
 (年2回開講)

写真はイメージです

- 受講概要
  - ・全24課、1年間の講座です(和菓子技術講座は全12課・半年講座)
  - ・毎月、テキストノート・DVD・レポート類をお届けします
  - ・年に2回のスクーリング(希望者のみ)で技術も学べます
  - ※この講座で調理師免許、製菓衛生士受験資格は取得できません。

- 学 費
  - ・月々12,000円(一括の場合は150,000円)
  - ※和菓子技術講座は一括78,000円
  - ※上記、一括の金額には入学金6,000円が含まれます。
  - ※辻調グループ卒業生は入学金が免除となります。
  - ※スクーリングには別途参加費用がかかります



- 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
- 和菓子技術講座

資料請求(無料) お問い合わせ  
**TEL ☎ 0120-24-1725**  
 随時更新中!  
 タイムリーな情報をご覧ください。





小阪 英幸 先生

畑 耕一郎 先生

本多 功福 先生

## 大変だけど、最後は楽しい課外授業。

お昼の名物番組、「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」。  
その立ち上げを支えた畑先生、小阪先生、本多先生にお集まりいただき、収録の思い出や全国で料理講習会を開催していた当時から振り返っていただきました。  
テーブルの上には当時の写真がいろいろと。それを見ながら懐かしいお話。ここだけのお話。いまだからこそ言えるお話など。話はどこへ飛んでいくことやら。では始まり、始まり。

畑 耕一郎先生  
小阪 英幸先生  
本多 功福先生



どう満足させるかが勝負。  
本多 懐かしい写真ですね。小阪 ぼくたちも持っていない写真ですね。  
本多 この写真は料理講習会のものですよ。元々という経緯で、全国で展開するようになったのでしたっけ？  
畑 「おしゃべりクッキング」のスパンサーの企画だったよな。  
小阪 今の日清オイリオグループです。当時は名前が違いましたが、だから講習会のメニューも油ものが多い(笑)。  
本多 1998年からはじめて2003年まで、およそ5年間春と秋。  
畑 毎回、満杯だったね。若い子は少なかったけれど(笑)。  
本多 いろんなところへ行きましたね。  
畑 オレと本多先生は、新潟とか仙台とか、九州や北海道へも行ったよな。

### オリーブオイルは神器だった。

小阪 はじまる前と後でもいろいろありましたよ。  
本多 終わるとだいたい打ち上げがありました。あれは仙台だったかな。確か畑先生といっしょだったと思います。担当の人が「一心」という居酒屋を押さえてくれていて、行ってみるとフロアーの人から調理場の人までズラッと並んでいて、全員が「おはようございます」って。  
畑 そうや。みんな辻調グループの卒業生だったんや。  
本多 打ち上げは楽しめましたね。  
小阪 その分、講習会のメニューづくりは苦労しませんでしたか？  
畑 せやな。  
小阪 スポンサーが日清オイリオグループなので油料理は絶対に使いたくなりますよな。でも、その他は、できたら地元食材を使ったものに

### キャラクターが揃っていた。

本多 そういえば「おしゃべりクッキング」の担当はこの3人だと誰が決めたか知らないけれど、当時、上沼さんが先生方のキャラクターがそれぞれ違っているから番組としてはやりやすいってことを言っていましたね。  
畑 上沼さんの相手としては小阪先生が一番の相手役だったと思う。  
本多 料理の中身を見るよりも、ふたりのやりとりを見ている方がおもしろかったというのがありますね。

本多 小阪先生は近場担当で(笑)。  
畑 小阪先生をあらかじめこちらへ行かすと何をされるかわからないから(笑)。  
小阪 それは冗談として(笑)、ぼくは日帰りできる場所が多かったな。  
本多 学校の授業とは勝手が違うところがありましたね。  
畑 生徒やたらこういふ風にしてよ。でも主婦の人はね...。  
本多 そうそう、デモンストラーションのときはこうやってくださいなんて言っつて、うんうんって頷いているんだけど、いざはじまるともう家庭のやり方でやっちゃう人が結構いましたね。  
畑 だから同じテーブルの人から文句がでてる。あの人は自分のやり方で作ってますって。ぼくにすればどっちやでもええんけど、そうも言われへんし(笑)。



したいという色気がある。  
本多 とはいえ、あまり専門的な料理は作れないし、かといって一般的過ぎて魅力を感じてもらえない。  
畑 そうやったな。とにかく前日に入って仕込みをするけど、到着するまでに移動の時間がかかる。現地の厨房には器材もそんなに揃っていない。凝った仕込みはできひんかったね。時間も3時間あればええほうでね。それで満足させて帰さなあかんねんから、けっこう大変は大変だったよな。  
本多 料理はだいたい3品くらい作りましたよ。ひとつずつはそんな手間のかからないもの、でもそこにプロならではのテクニックを入れなければお客さんは満足しない(笑)。  
畑 テクニックは入れてもね、そんなのいきなりできる訳ではないから、ぼくは料理の知識という知識恵というかそんなものを入れて。  
小阪 畑先生は腕まがきくし、しゃべりが上手ですから誰からも文句はでません(笑)。  
畑 めんどくさそうなこと言っしね(笑)。  
小阪 当時はオリーブオイルが家庭に回り出した頃でしたよな。オリーブオイルを使うだけで食いつきが違った(笑)。  
本多 レストランで使っていました。家庭にまでは浸透していませんが、家庭にまでは浸透していませんが、最後にヴァージンオリーブオイルを、たらりんこ(笑)。  
畑 イタリアンなええ武器があったっつうことやね。

畑 小阪先生は漫才でいえばボケ担当。せやからツッコミの上沼さんと合うねんな。上沼さんは小阪先生が一番話がしやすかったと思う。



小阪 畑先生はツッコミですものね。  
畑 最初の頃は上沼さんに何回かツッコンだけど、あまりツッコミ過ぎはあかんねんと思ってそれからやめた。  
本多 その辺のバランス感覚が、畑先生はすごい(笑)。  
畑 本多先生はその間やっつたね。  
本多 ぼくは二人のバランスを調整するという役割。だからキャラクター的にはすごく楽しかったんですよ。何もしないでよかった。料理だけ作つていけばよかったんです。  
小阪 もう一回、この仕事のオフアーがきたらどうします？受けます？  
本多 ぼくはやってもらいな。授業と違うものを要求されるからしんどいんだけど、おもしろかったですよな。畑先生は？  
畑 オレか？オレはもうええわ。  
小阪 北川景子さんが中心で新番組組ができるとしたら？  
畑 それやったら受けるかな(笑)。  
本多 はは。みんな引き受けるんじやないですか？

**Félicitations!**  
辻調グループ 第1回  
ホームカミングデー  
JM&カンパニー



サンマリノ  
**SANMARINO**

2014年9月5日OPEN  
平田 光希(エコール 辻 大阪2012年卒業)  
兵庫県加古川市加古川町寺家町362-1  
ピアノテリけまち2F  
079-439-4641

アドック  
**ad hoc**

2014年9月9日OPEN  
高山 龍浩(辻調理師専門学校1997年卒業 /  
フランス校1998年卒業)  
大阪府大阪市福島区1-1-48  
06-6225-8814

カシヤ  
**kashiya**

2014年9月9日OPEN  
藤田 怜美(辻製菓専門学校2003年卒業 /  
フランス校2004年卒業)  
京都府京都市左京区吉永町270-3  
075-708-5244

カフェ エ デセル ゴリール  
**Café et dessert Gorille**

2014年9月10日OPEN  
石川 和良(辻製菓専門学校2004年卒業 /  
フランス校2005年卒業)  
京都府八幡市西山和気13-3 ひかりビル1F  
075-981-3381

クッネル  
**Kunel ~Bagel×Bread~**

2014年9月12日OPEN  
上田 優子(エコール 辻 大阪2009年卒業)  
京都府宇治市寛道車田1-1  
0774-66-1661

ル アトリエ ド ノト  
**L'Atelier de NOTO**

2014年9月15日OPEN  
池端 隼也(エコール 辻 大阪1999年卒業)  
石川県輪島市河井町4-142  
0768-23-4488

ルマルカッサンドール  
**Le Marcassin d'or**

2014年9月18日OPEN  
太田 成志(辻調理師専門学校1990年卒業 /  
辻調理技術研究所1991年卒業)  
神奈川県鎌倉市山ノ内179-4  
0467-91-1336

Chinese Restaurant **しの風**

2014年8月8日OPEN  
松井 忍(辻調理師専門学校1984年卒業)  
大阪府大阪市北区大淀中1-12-7  
メゾンインベリアル大淀101  
06-6450-8858

老虎菜 オーキッドコート店

2014年8月12日OPEN  
花田 剛章(辻調理師専門学校1995年卒業 /  
辻調理技術研究所1996年卒業)  
兵庫県神戸市東灘区西岡本2-7-3 オーキッドコート店  
078-451-0215

BOX! BOX! BENTO

2014年8月13日OPEN  
河田 博幸(エコール 辻 大阪2014年卒業)  
10047 台北市中正区開封街一段19號  
02-2361-9569

中菜Labo.朝陽

2014年8月18日OPEN  
高橋 秀栄(辻調理師専門学校1991年卒業 /  
辻調理技術研究所1992年卒業)  
大阪府大阪市北区堂島1-3-8 堂島リンデンビルB1  
06-6341-7080

串揚げ たつかわ

2014年8月18日OPEN  
深田 達也(辻調理師専門学校2008年卒業 /  
辻調理技術研究所2009年卒業)  
福岡県福岡市中央区西中洲2-14  
第二フジクラビル2F  
092-751-0610

やす桜

2014年9月4日OPEN  
本田 康浩(辻調理師専門学校2001年卒業)  
兵庫県神戸市中央区中山手通1-22-18  
ステラルーチェ北野坂1F  
078-221-1518

天ぷら 沼田

2014年9月5日OPEN  
沼田 和也(辻調理師専門学校2005年卒業)  
大阪府大阪市北区天神橋7-10-9 レオン天神橋1F  
06-4801-8855

petite clochette

2014年5月30日OPEN  
芦田 美鈴(辻製菓専門学校1989年卒業)  
京都府福知山市駅前町481  
0773-22-7981

カフェ・トガシ

2014年7月14日OPEN  
富樫 幸至(エコール 辻 東京1996年卒業)  
神奈川県相模原市中央区中央1-10-15  
042-707-1800

祇園 MAVO

2014年7月14日OPEN  
西村 勉(エコール 辻 大阪1991年卒業 /  
辻調理技術研究所1992年卒業)  
京都府京都市東山区下河原町通八坂鳥居前下る  
上弁天町440 舞風館1F  
075-708-6988

菜園パール IRORI

2014年7月15日OPEN  
岡嶋 敏彦(エコール 辻 大阪2001年卒業)  
京都府京都市下京区河原町通五条上る  
西橋詰町761 コスモハイツ1F  
075-351-5301

てんぼし  
天星

2014年7月18日OPEN  
沼田 和也(辻調理師専門学校2005年卒業)  
大阪府大阪市北区天神橋7-10-9 レオン天神橋1F  
06-4801-8855

響珈琲

2014年7月22日OPEN  
河合 善江(旧姓:石島)  
(エコール 辻 大阪2009年卒業)  
大阪府大阪市北区天神橋4-7-11  
幸福相互扇町ビル1F  
06-6358-1622

喜場〜よろこば〜

2014年8月8日OPEN  
小柴 大地(エコール 辻 大阪2008年卒業)  
三重県津市大里川北町88  
070-5252-6876



# 卒業生 新規開店情報

2014年7月～2015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

- 日本料理
- 西洋料理
- 中国料理
- 製菓
- 製パン
- カフェ
- その他

# OPEN!




 妙日本料理・会席教室

2015年2月1日OPEN  
曾我部 妙香(エコール 辻 大阪2012年卒業 / 辻調理技術研究所2013年卒業)  
兵庫県神戸市西区春日台5-42-3  
078-961-5833

 Le Ciel de Paris

2015年2月5日OPEN  
真鍋 明宏(辻製菓専門学校2004年卒業 / フランス校2005年卒業)  
兵庫県加古川市平岡町一色797-8  
079-436-0081

 よどやばし <sup>はな</sup> 燐

2015年2月6日OPEN  
上野 法男(辻調理師専門学校1980年卒業)  
大阪府大阪市中央区北浜3-2-16  
06-7161-5035

 久保田食堂

2015年2月6日OPEN  
久保田 孝一(エコール 辻 東京2000年卒業)  
東京都練馬区石神井町3-19-14  
石神井公園MSPビル3F-B  
03-6794-1573

 私房菜 きた川

2015年2月11日OPEN  
北川 佳寛(辻調理師専門学校1993年卒業 / 辻調理技術研究所1994年卒業)  
三重県松阪市伊勢寺町1020  
0598-63-1888

 <sup>アピエディ</sup> a piedi

2015年2月12日OPEN  
水上 正太(エコール 辻 東京1994年卒業)  
東京都新宿区四谷3-7 かつ新ビル2F  
03-6457-4002

 RAMEN DJIZAN 慈山

2015年2月12日OPEN  
畠山 智博(エコール 辻 東京1997年卒業 / フランス校1997年卒業)  
60 TER Quai Saint-Vincent 69001 LYON  
33(0)-4.26.07.30.31

 和菓子処 喜楽

2014年12月1日OPEN  
堀端 祐助(辻製菓専門学校2009年卒業)  
大阪府豊中市西緑ヶ丘3-13-12  
06-6335-4313

 プルミエ新

2014年12月8日OPEN  
佐々木 新大朗(辻調理師専門学校1989年卒業 / フランス校1989年卒業)  
大阪府大阪市北区堂島1-2-21 三協ビル1F  
06-6344-0623

 比内地鶏専門店 乾杯 大牟田

2014年12月17日OPEN  
猿渡 昌嗣(エコール 辻 東京2007年卒業)  
福岡県大牟田市本町2-3-6 ふじマンション1F  
0944-57-5277

 Pissi Pissi Tomo

2014年12月17日OPEN  
柳橋 智美(エコール 辻 大阪1995年卒業)  
大阪府大阪市城東区関目5-16-1 フジヤビル2F  
06-6931-3810

 SUCRE D'ORGE

2014年12月30日OPEN  
黄 世媛(ホァン セウォン)  
(辻製菓専門学校2009年卒業 / フランス校2010年卒業)  
Busan Haundae-gu Jaesong-dong Centum  
Jungangno105  
051-784-1255

 和食 Wine どう本

2015年1月5日OPEN  
堂本 将寛(辻調理師専門学校1990年卒業)  
東京都世田谷区池尻2-38-6  
ファーストアミューズビル3F  
03-6805-5688

 <sup>エルヌエーボ</sup> El Nuevo

2015年1月9日OPEN  
新井隆(辻調理師専門学校1990年卒業)  
東京都新宿区神楽坂5-1 神楽坂テラスB-1F  
03-5225-0866

 <sup>アジト</sup> AZITO〜粋な小料理とお酒〜

2014年11月6日OPEN  
原 利昭(辻調理師専門学校2007年卒業)  
大阪府大阪市西区北堀江1-9-14  
PAN1914ビル4F  
070-5044-8505

 <sup>マーメイドケーキ</sup> Mamei de cake

2014年11月9日OPEN  
坪内 麻美(辻製菓専門学校2002年卒業)  
愛知県名古屋市中区新栄2-29-26  
052-228-8262

 <sup>すいげつ</sup> 寿し処 翠月

土井 裕司(辻調理師専門学校1988年卒業)  
2014年11月10日OPEN  
広島県広島市中区堀川町2-7 フェスタ高山5F  
082-246-1320

 サントピア ステラ県文店

2014年11月19日OPEN  
森下 佳子  
(辻製菓専門学校 別科 通信教育講座2006年)  
和歌山県和歌山市小松原通り1-1  
和歌山県民文化会館2F県文ロビー内  
073-426-2080

 和創ふんりんかん ざり

2014年11月21日OPEN  
片桐 祥樹(辻調理師専門学校2000年卒業 / 辻調理技術研究所2001年卒業)  
愛知県名古屋市中区千代田1-10-26  
サンコーポ舞鶴1F  
052-261-4123

 <sup>たん</sup> 淡

2014年11月29日OPEN  
前田 良子(エコール 辻 大阪2014年卒業)  
大阪府大阪市中央区西心斎橋1-9-20  
バンブアレイ1F  
06-6245-5677

 TOSHI OSAKA (鉄板焼&WINE)

2014年11月29日OPEN  
小島 利雄(辻調理師専門学校1987年卒業 / フランス校1987年卒業)  
大阪府大阪市中央区西心斎橋1-9-20  
Bamboo Alley 2F  
06-6281-2299

 日本酒と創作和食 まどあかり

2014年10月21日OPEN  
石橋 優(エコール 辻 大阪2013年卒業)  
大阪府大阪市北区西天満3-4-13  
06-6360-6010

  Restaurant 団楽

2014年10月23日OPEN  
小林 敬典(辻調理師専門学校2005年卒業)  
小林 義明(辻調理師専門学校2006年卒業 / フランス校2007年卒業)  
東京都八王子市散田町3-7-17-102  
042-673-3591

 <sup>アイシングスタジオ エムズ</sup> Icing Studio M's

2014年10月28日OPEN  
江頭 美幸(辻製菓専門学校2000年卒業 / 辻製菓技術研究所2001年卒業)  
大阪府大阪市北区本庄西1-13-8  
06-6374-8622

 <sup>パティスリー オボン カドー</sup> Pâtisserie Aux Bons Cadeaux


2014年11月1日OPEN  
村方 純(エコール 辻 東京2009年卒業)  
滋賀県長浜市祇園町311-4  
0749-53-2356

 <sup>ベルズ ハート</sup> Bell's Heart

2014年11月1日OPEN  
上杉 斉(エコール 辻 東京1993年卒業 / フランス校1993年卒業)  
千葉県佐倉市西志津1-10-7  
043-463-5111

 日本料理おくらやま清水

2014年11月1日OPEN  
清水 隆史(辻調理師専門学校1981年卒業)  
京都府宇治市木幡赤塚22-1  
0774-66-4802

 パティスリー・Neiro

2014年11月4日OPEN  
上田 嘉規(辻製菓専門学校2003年卒業)  
奈良県橿原市膳夫町442-1  
0744-47-3371

 <sup>ビストロ グルトン</sup> Bistro glouton

2014年10月8日OPEN  
小更 耕司(エコール 辻 東京1991年卒業)  
高野亜希子(エコール 辻 東京1994年卒業)  
東京都世田谷区池尻2-33-7  
03-3410-5517

 <sup>ビストロ ヴィオレ</sup> Bistro violet

2014年10月8日OPEN  
安達 益久(辻調理師専門学校1988年卒業)  
大阪府堺市堺区戎之町西2-1-1  
072-247-8659

 <sup>パネッテリーア オッティモ マッシモ</sup> Panetteria Ottimo Massimo

2014年10月10日OPEN  
吉村 有紀子(辻製菓専門学校2006年卒業 / エコール 辻 大阪2007年卒業)  
大阪府東大阪市長堂1-29-12  
090-3994-3888

 <sup>リンコンロ</sup> Rincontro

2014年10月17日OPEN  
戸毛 康博(エコール 辻 大阪1992年卒業 / フランス校1993年卒業)  
北海道富良野市朝日町2-2 市営朝日町団地1F  
0167-56-7690

 <sup>カッテ</sup> 昭和町 KATTE

2014年10月20日OPEN  
大和 憲太郎(辻調理師専門学校2010年卒業)  
大阪府大阪市阿倍野区阪南町2-2-26  
06-6627-3155

 酒肴一会 ぼん

2014年10月20日OPEN  
篠崎 章裕(辻調理師専門学校2009年卒業 / 辻調理技術研究所2010年卒業)  
大阪府大阪市淀川区十三元今里2-7-1  
06-6889-2587

 あなご料理 大金

2014年10月20日OPEN  
大金 尚昌(エコール 辻 東京1998年卒業 / 辻調理技術研究所1999年卒業)  
京都府京都市下京区高辻西洞院町801-5  
075-778-1688

 パティスリー クルール

2014年9月18日OPEN  
竹田 好宏(エコール 辻 東京1999年卒業 / フランス校2000年卒業)  
東京都豊島区南大塚2-11-8 MKビル1F  
03-3947-7677

 鉄板焼きと日本のお酒 <sup>コネ</sup> conne

2014年9月22日OPEN  
黒木 隆一(辻調理師専門学校1997年卒業 / 辻調理技術研究所1998年卒業)  
大阪府大阪市北区与力町2-11  
フォルテ南森町101号  
06-6353-0101

 <sup>えみか</sup> 笑菓

2014年9月23日OPEN  
久保 えみか(辻製菓専門学校2007年卒業)  
大阪府吹田市千里山東1-17-28  
06-6155-6319

 <sup>ゲッセン</sup> 中國菜 月泉

2014年9月26日OPEN  
岡田 三四郎(辻調理師専門学校2000年卒業)  
大阪府大阪市北区西天満1-6-4  
06-6366-0055

 <sup>ターブルドシック</sup> Table de chic

2014年10月1日OPEN  
寺地 貴子(辻調理師専門学校1998年卒業)  
鹿児島県鹿児島市東千石町4-29 63ビルII 2F  
099-248-7954

 <sup>サポーリ ディ アマルフィ</sup> Saponi di Amalfi

2014年10月4日OPEN  
榎 志妹(辻製菓専門学校1995年卒業)  
長崎県長崎市江戸町2-22 江戸町ビル1F  
095-807-5071

 地酒屋 いわ月

2014年10月4日OPEN  
岩月 泰樹(辻調理師専門学校2001年卒業)  
大阪府大阪市北区天神橋4-6-19  
天満グリーンハイツ1F  
06-6147-7327



しおみ  
手打ちそば 汐見

2015年6月22日OPEN  
汐見 健(エコール 辻 東京2011年卒業)  
東京都新宿区早稲田鶴巻町556 松下ビル1F  
03-3202-4404

食堂 マツカワ

2015年6月30日OPEN  
松川 優介(辻調理師専門学校2004年卒業 /  
辻調理技術研究所2005年卒業)  
奈良県葛城市忍海245-1  
0745-62-5242

パティスリー ラフェット  
Pâtisserie La Fête

2015年6月30日OPEN  
坊城 伸博(辻製菓専門学校2001年卒業)  
大阪府豊中市新千里南町3-1-13  
マンションニュー千里106  
06-6872-3399

スイーツ ラボ カシ  
Sweets Labo kasi

2015年5月15日OPEN  
末瀬 悠(辻製菓専門学校2012年卒業)  
奈良県生駒市俣口町95-2  
090-5642-8307

キエチュード  
restaurant à la Quiétude

2015年5月17日OPEN  
荒木 英朗(辻調理師専門学校1999年卒業 /  
フランス校2003年卒業)  
東京都台東区東上野3-35-1 鈴木ビル1F  
03-5826-8995

竹ざぎ

2015年6月6日OPEN  
竹崎 直子(旧姓:坂本)  
(辻調理師専門学校2003年卒業)  
京都府京都市中京区押小路通高倉東入竹屋町150  
075-744-1661

カフェ Stylist ダイニング バル8-eito-

2015年6月8日OPEN  
山手 淳(辻調理師専門学校2002年卒業 /  
辻調理技術研究所2003年卒業)  
大阪府大阪市北区曾根崎2-11-19  
サンプラザ曾根崎II2F  
06-6366-0858

パティスリー クラベ  
Patisserie Clave

2015年6月13日OPEN  
越智 一成(辻製菓専門学校1999年卒業 /  
辻製菓技術研究所2000年卒業)  
愛媛県今治市北日吉町1-13-7  
0898-35-4492

レクランド ユミコ  
Pâtisserie L'ECRIN DE YUMIKO

2015年4月27日OPEN  
岸 裕美子(辻製菓専門学校2004年卒業 /  
フランス校2005年卒業)  
愛知県名古屋千種区高見1-26-4 タカミ光ビル1D  
052-439-6280

やわらぎ  
家和らぎ

2015年5月1日OPEN  
鈴木 翔太(辻調理師専門学校2002年卒業 /  
辻調理技術研究所2003年卒業)  
大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-3-12  
田毎プラザビル1F  
06-6121-4546

リュイソー  
Ruisseau

2015年5月1日OPEN  
小川 真司(エコール 辻 大阪2009年卒業)  
大阪府大阪市西区新町3-9-7 塚口ビル1F  
06-6531-3334

新日本料理 翠祥

2015年5月9日OPEN  
高橋 麻紀(旧姓:翠川)  
(辻調理師専門学校1992年卒業 /  
辻調理技術研究所1993年卒業)  
東京都葛飾区東新小岩5-14-1 サカエコーポ106  
03-6662-8086

トピナムブル  
topinambur

2015年5月12日OPEN  
佐野 精彦(辻調理師専門学校2001年卒業 /  
辻調理技術研究所2002年卒業)  
兵庫県西宮市松生町12-21 第2寿松ハイツ北側  
0798-31-5797

天ぶら やました

2015年4月6日OPEN  
山下 大介(エコール 辻 東京2001年卒業 /  
辻調理技術研究所2002年卒業)  
東京都国分寺市光町1-39-21  
マーキュリーマンション2F  
042-505-5370

ダ ジェンナリーノ  
da gennarino

2015年4月12日OPEN  
山中 信和(エコール 辻 大阪2006年卒業)  
兵庫県明石市大蔵町13-7  
078-915-7329

テロワール  
Terroir -cafe & wine-

2015年4月13日OPEN  
有福 英孝(エコール 辻 大阪2002年卒業)  
埼玉県川越市神明町13-15 クワンヴィレッジ3F  
049-214-6043

オステリア ユルリ  
Osteria YU・RU・RI

2015年4月16日OPEN  
吉岡 孝章(辻調理師専門学校1998年卒業 /  
辻調理技術研究所1999年卒業)  
奈良県奈良市東向町13-1-2F  
0742-81-4748

コクウ  
中国粥 穀雨

2015年4月21日OPEN  
山崎 良子(辻調理師専門学校1998年卒業 /  
辻調理技術研究所1999年卒業)  
奈良県奈良市橋本町3-10 きらっ都奈良1F  
0742-81-4994

麺ノ匠 幸運華

2015年4月1日OPEN  
福井 一晃(辻調理師専門学校1993年卒業 /  
辻調理技術研究所1994年卒業)  
岡山県倉敷市北浜町1-29-101  
090-3177-9354

サミュゼ  
S'Amuser

2015年4月1日OPEN  
畑 和也(辻調理師専門学校1998年卒業)  
福井県坂井市三国町米ヶ脇2-3-1  
0776-97-9237

ル・クロ 丹波邸

2015年4月2日OPEN  
黒岩 功(辻調理師専門学校1986年卒業)  
兵庫県丹波市柏原町柏原688-3  
0795-73-0096

天ぶら小泉

2015年4月2日OPEN  
小泉 清二郎(エコール 辻 大阪1995年卒業)  
石川県金沢市池田町4-34  
076-223-0023

ヴィルゴラ  
Virgola

2015年4月5日OPEN  
星山 英治(辻調理師専門学校1993年卒業)  
大阪府大阪市中央区久太郎町4-2-3  
06-6224-0357

ブーランジェリー ハバン  
Boulangerie papan

2015年2月14日OPEN  
栗岡 和久(辻製菓専門学校2002年卒業 /  
エコール 辻 大阪2003年卒業)  
三重県名張市希央台5-165 東駅前ビル1F  
0595-64-6888

Kamiya

2015年3月1日OPEN  
神谷 道弘(辻調理師専門学校2002年卒業 /  
フランス校2003年卒業)  
兵庫県芦屋市川西町2-37 アシヤサウザンドビル201  
0797-35-7130

でんえもん  
旬彩 旬魚 傳右衛門

2015年3月12日OPEN  
森本 将弘(辻調理師専門学校2001年卒業 /  
辻調理技術研究所2002年卒業)  
大阪府大阪市阿倍野区松崎町2-3-20  
06-6657-5334

シェシロ  
CHEZ CHILO

2015年3月17日OPEN  
笹倉 瀬利奈(旧姓:小國)  
(エコール 辻 大阪1996年卒業)  
兵庫県神戸市中央区琴ノ緒町5-4-19 TMEビル1F  
078-252-2121

ピザアンドバー フーモ  
Pizza&Bar FUMO

2015年3月28日OPEN  
森田 浩子(エコール 辻 大阪2013年卒業)  
大阪府大阪市都島区東野田町1-1-20  
06-6354-0131

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

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、ミディアム・リッチの  
4つのタイプが勢揃い!!

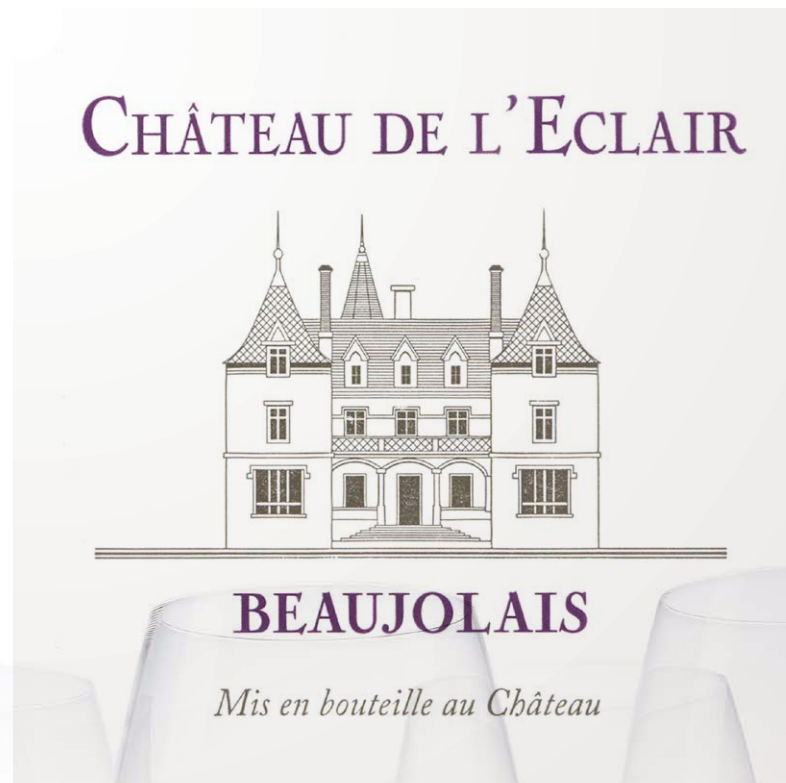


マデイラ スイート  
Madeira Sweet

KICO 木下インターナショナル株式会社 <http://www.kinoshita-intl.co.jp/>



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。



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、  
コンピトゥムの皆さまただけにお届けいたします。

平素は、辻調グループ校友会コンピトゥムの運営等にご支援いただき誠にありがとうございます。  
さて、このたび、岩井清次の後任として本年度総会におきまして事務局長に選任され就任いたしました。  
本会は1998年「辻調グループ卒業生をつなぐ会」として発足し、会員相互の技術研鑽と親睦及び交流を図りつつ母校の発展に寄与すべく、活動を展開してまいりました。

昨年より多くの支部が立ち上がり、年代も違う卒業生とお会いする機会ができました。愛知、北九州市、福岡市の3つの支部設立には直接関わることも出来、卒業生が学校に対し思うことやコンピトゥムについて、本音で話す機会は私には新鮮で大きな活力をいただきました。

今、更にこの同窓会組織を多くの卒業生に知っていただき、卒業生と学校、卒業生同士の交流を図っていきたく感じています。

そのためにも、全国の会員との組織的な繋がりを重視し相互の情報交換を密にするために会員の皆さまとともに努力して参ります。

つきましては、はなはだ微力ではございますが職務に専心して参りたく存じます。なにとぞ前任者同様ご指導ご支援を賜りますようお願い申し上げます。

2015年11月吉日

辻調グループ校友会「コンピトゥム」

事務局長 木村 孝次

去る8月8日に、コンピトゥム主催第1回「ホームカミングデー」を調理師学校本館、およびホテル阪急インターナショナルの二会場で開催しました。ご発案いただきました山根会長をはじめ、企画に当たられた役員の方々、支部の皆様、ホテル側では北山総料理長をはじめとするスタッフの皆様、そして教職員の皆様、皆様のご尽力で無事に開催する事ができました。心から御礼を申し上げます。

仕事などの都合で参加できなかった卒業生の皆様は、当日の様子をぜひ誌上でご確認いただけると幸いです。また、何らかの事情でお知らせの届かなかった皆様には、心よりお詫び申し上げます。参加された方々におこなったメール・アンケートでは、多くの方々が、参加した喜びと次回の開催についての賛意を表明してくださっています。

そして私ごとになりますが、今回の総会をもちまして事務局長を退任することになりました。在任中には卒業生の皆様やジャンルを越えた方々とお会いしたり、貴重なお話を拝聴し、本当にいろいろな事を吸収させていただきました。心から感謝と御礼を申し上げます。この間に得たことは、今度は教壇から学生達に伝えていきたいと思っています。

最後になりましたが、本号の制作にご協力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。また、取材や編集にご協力いただきました西林敏一事務所の皆さま、誠に有難うございました。

1998年に「卒業生をつなぐ会」として発足しました「コンピトゥム」も、今年で17年目を迎えます。会員皆様の更なるご協力ご助言をよろしく願っています。

2015年11月吉日

辻調グループ校友会コンピトゥム事務局

岩井 清次

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

