

Compitum

辻調グループ校 コンピトゥム
2006

Compitum コンピトゥム 2006 2006年9月発行 辻調グループ校 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



創る人
岡部美樹
出張料理人

Making of RESTAURANT
小さなフランス料理店は
こうして生まれた!

特集
CONVERSATION LIBRE
M. Hiroyuki HIRAMATSU
Vis-à-Vis
M. Yoshiki TSUJI



美味しさを探し求め、美味しいといわれる料理を数多く食べてきた辻調グループ校の教授陣。各々に「これだけは!」と心離さない一品があります。辻調グループ校の教授陣に「あなたの食べたいものは何ですか?」と尋ねてまわり、世界各地の美味しい一品をシリーズで紹介していきます。

ハモ 鱧ずし HAMOZUSHI

日本料理 橋本宣勝 教授



橋本宣勝
辻調理師専門学校22期生
大阪・枚岡樟風高校卒業
在フランス・パリOECD(経済協力
開発機構)大使館へ出向。
北京「新世紀飯店」で技術指導。

鱧は大阪や京都では重要な魚です。大阪・京都では高値で取引され、特に天神祭や祇園祭の時は値が上がります。鱧は一般に淡白な味わいとされていますが、食する時期によって味わいが微妙に異なります。梅雨頃の出始めは、さっぱりとしていますが、夏から初秋になると旨味がのってさらに美味しくなります。夏から秋にかけての季節の変化とともに味の変化を楽しめる、実に奥深い味わいをもっている魚です。

鱧ずしとの出会い

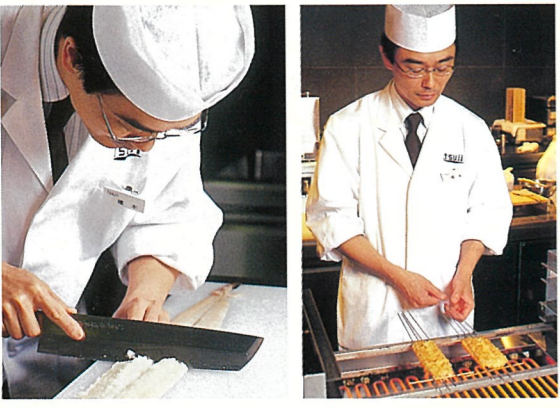
調理師学校の生徒の時、「鱧ちり」という料理で初めて鱧を食べ、その美味しさに感動しました。ずっと大阪に住んでいながら、この時が初めての体験でした。もちろん、骨切りはうまくできなかったのですが、食べづらかったのですが、味は最高でした。調理師となつてからは鱧ちり、鱧と松茸の吸物、照り焼き、すしなどいろいろな鱧料理を食べましたが、中でも一番好きなのが鱧ずしです。鱧という魚が好きなのに、加えて、とにかくすしが大好きなんです。毎日食べても食べ飽きません(多分……)。鱧の棒ずしも好きですが、鱧を照りよく

鱧ずしのこと

焼き上げて、甘い醤油味と焼けた香ばしい味がすし飯となじんだ美味しさは、想像しただけでたまらなくなります。一般に、すしといえば江戸前の握りずしのことをいうし、自分も好きですが、大阪の箱ずしや棒ずしも、少し地味かもしれませんが、大変美味しいものだと思います。

鱧ずしを作る上でのポイントはいくつがあります。まずは骨切りです。鱧ずしを作る上でも欠かせない仕事で、料理人の腕の見せ所です。焼く時は、強めの火加減でさっと二気に焼き上げます。弱火でゆっくり焼いてしまうと、身がばさついてしまいます。また、鱧は照り焼きのような少し濃いめの味つけなので、すし飯もある程度しっかりと味つけにします。握りずしはすし飯の味を控えめに、ねたの味を引き立てますが、それと同じような味づけでは物足りなくなってしまう。鱧ずしには爽やかな芳香の山椒がよく合いますが、今回は引き締まった味のすし飯にしたかったので、実山椒をすし飯に加えしました。鱧の表面に叩いた木の芽を散らすこともあります。また焼いた時に立ち上がった

てくる骨切りした身を、つぶさないようにすることも大切です。棒ずしなので、ある程度はさらしや巻きすを使って締めますが、力任せに締めないようにしましょう。また、棒ずしなので、すし飯はある程度こねて空気を抜き、少し粘り気を出します。



※この料理のレシピは後日、コンピトゥムホームページにて公開します。

Comptium 2006 コンピトゥム 2006

02 目次
あなたの食べたいものは何ですか?

04 CONVERSATION LIBRE
M. HIROYUKI HIRAMATSU
Vis-a-Vis
M. YOSHIKI TSUJI

12 あなたの食べたいものは何ですか? 卒業生編

16 ADF+TSUJINEWS

19 創る人 岡部美樹

24 全国うまいもの縦断

28 Making of RESTAURANT
小さなフランス料理店はこうして生まれた!

32 辻調グループ校BOOKガイド

35 「辻調おいしいネット」

38 コンピトゥムホームページ

40 ニュース&トピックス

46 次号予告

発行 辻調グループ校 コンピトゥム事務局
〒545-0063 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
TEL 06-6609-6452
FAX 06-6607-1106
◎本誌掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。



CONVERSATION LIBRE

M. Hiroyuki HIRAMATSU Vis-à-Vis M. Yoshiki TSUJI

今回の巻頭特集は、辻芳樹校長と稀代のフランス料理シェフ平松宏之氏が、皇居を見下ろすフランス料理店「サンス・エ・サヴァール」において、ミシュランのこと、パリの店舗経営のこと、人材育成のこと、そして世界料理コンクール“Bocuse d'Or”への思いなどをざっくばらんな雰囲気の中で、自由に語っていただきました。

本当に自分の作りたい料理か!?

●パリで店を持つまで、そして、ミシュランの評価について

辻 本日はお忙しいところありがとうございます。まず、最初の質問です。日本で20数年間フランス料理に携わってこられて、突然フランスでレストランをオープンされました。当時、私はこれはひとつのチャレンジだと見ていたのですが、もともとそういう意欲をお持ちだったのですか？

平松 僕は78年からフランスで料理を学び、81年に帰国。そして、82年に西麻布に小さな自分の店を構えて、86年に店を大きくしてレストラン「ひらまつ」になりました。ところが91年頃からのバブル経済の崩壊とともにそれまで最高評価を受けていたフランス料理店さえぐらついてきたわけです。そのときに僕は日本にはフランス

料理文化がまだ本当には根付いていないと思ったわけです。つまりフランス料理Ⅱ

高級という形だけがクローズアップされていて、ビストロも、ブラスリーも、もちろんカフェもなかった。それで91年に「ラ・フェット」というビストロをオープンし、それからカフェ「ゴブレ」を作り、そして表参道、続いて原宿にカフェを作り、日本中にあるという間にカフェが広がっていきました。それから博多という東京から離れていて、なおかつまだフランス文化のない街にひとつの基点を作りました。こういったことをやるために一時期僕は料理から離れ、経営に専念する必要がありました。経営というものは一足の草鞋でできるほど甘いものではないですね。そして、料理に復帰しようと思っていた2000年頃にフランスへ



行った時、以前より、もしパリに店を持つならこのあたりがいいな、と思っていたサンルイ島で偶然あの小さな物件を見つけたのです。もちろん僕はその店で星をとるなどとは思っていませんでした。ただ、僕はパリをもうひとつの故郷だと思っていますから、そこに小さくてもいいから根城が欲しかったということです。それから開店数ヶ月後に1ツ星をとってしまったというのが実情です。たぶん一番驚いているのは僕自身ですよ(笑)。

辻 (笑)本当にいきなりでしたよね。

平松 いきなり。10月24日にオープンし、11月の初旬に「フィガロスコープ」という雑誌の取材があつて、そこでいきなり「キャトルクー」、4つのハート(ク)の最高ランクをいただいてしまいました。その後は予約の電話がジャンジャン鳴って、毎日満席状態でした。そして、3ヶ月後に1ツ星です。

●自分にとってこの料理は本当に作りた

辻 私が初めてサンルイ島のお店に伺ったのは、その「フィガロスコープ」の記事も出て、1ツ星をとられた直後だったと思いますが、そのときにフランス人は平松さんのことを日本人だと意識していないなというのを強く感じました。まさに国籍を意識されることなく評価された初めてのケースだったのでないかと思えます。その後、東京に戻って来てまた平松さんの料理を食べさせていただいて、すごく驚いたのはその料理が日本人客も、フランス人客も意識したものではありません、ということがとても強く感じたことでしたが、そのあたりはやはり意図的なものなのですか？

平松 自分だけしか意識していないんですよ(笑)。

辻 自分勝手?(笑)

平松 確かに自分勝手といえるかもしれませんが、僕にとって一番大切なことはお客様が喜んでくださることです。でも、この料理は本当に自分が作りた料理かという点もとても大切なことなのです。



平松 宏之氏の軌跡

- 1952年 6月23日 横浜生まれ
4人兄弟の三男。長兄は画廊経営(ギャラリーぬかが)、次男は日本を代表する西洋画家(額賀克巳氏)、四男は数学教師。兄の影響を受けてフランス文化へと傾倒し、フランス料理のシェフを目指し、1970年、料理界に入る。
- 1970年 東京都内、赤坂のフランス料理店で料理人としての人生を歩み始める
- 1972年 ホテルオークラ ベルエポック(赤坂) YMCAで学ぶ
- 1978年 渡仏。ナントやパリのレストランで修行
Chez DELPHON de 2 étoiles (ナント) / シェ デルフォン
La Claire Fontaine (1em パリ) / ラ クレール フォンテーヌ
- 1981年 Smile (17em パリ) / スマイル
Petit Montmorency (3em パリ) / プチモランシー
- 1982年 帰国
4月「ひらまつ亭」開店(西麻布)
- 1988年 5月「レストランひらまつ」開店(広尾)・・・ひらまつ亭が移転、改名

2002年 3月 レストランひらまつサンルイアンリルが「ミシュラン/ギッド・ルージュ 2002年度版(仏版)にて1ツ星獲得



- 6月「ラ・レゼルブ」開店(西麻布)
- 6月 コト・ド・シャンパーニュ受賞・・・シャンパーニュ地方によるシャンパンの賞
- 9月「サンス・エ・サヴール」開店(東京丸ビル)・・・フランス3ツ星シェフとのコラボレーション



- 11月「ヴィノッキオ」開店(西麻布)・・・現在閉店
- 1989年 ジェラード受賞・・・ボルドー、サンテ・ミリオン地区によるワインの賞
- 1991年 10月「ラ・フェット」開店(西麻布)・・・現在閉店
- 1993年 10月「カフェ・デ・プレ広尾」開店(広尾)
- 1994年 10月「カフェ・デ・プレ表参道」開店(表参道)・・・現在閉店
- 1995年 9月「レストラン オペラ」「カフェ・デ・プレ原宿」開店(原宿)・・・現在閉店
- 1996年 3月 オンラインカフェ「サイベリアトーキョー」開店(西麻布)・・・現在閉店
- 9月「レストラン アンシー」「カフェ・デ・プレ赤坂」開店(赤坂)・・・現在閉店
- 1997年 4月「エビドルレアン恵比寿」開店(恵比寿)・・・現在閉店
- 6月「レストランテ アン」「カフェ・ミケランジェロ」開店(代官山)
- 7月「イグレック広尾本店」「イグレック広尾横浜店」開店(広尾)(横浜)・・・現在閉店
- 11月「エビドルレアン新百合ヶ丘」開店(新百合ヶ丘)・・・現在閉店
- FEC国際親善協会役員及びFEC日仏文化経済委員に就任
- 1998年 4月「シンポジオン」開店(代官山)
- 1999年 3月「レストランひらまつ博多」開店(博多)
- 2000年 4月「IKEDA」開店(広尾)・・・現在閉店
- 2001年 4月「デリ・デリ・デリ新百合ヶ丘」開店(新百合ヶ丘)・・・現在閉店
- 10月「レストランひらまつサンルイアンリル」開店(パリ)

- 11月「レストランひらまつ本店」が「ルレ・エ・シャトー」メンバーとして認定
- 2003年 3月(株)ひらまつ ジャスダック上場
- 6月 コマンダリー・デュ・ボンタン受賞・・・ボルドー、メドック地区によるワインの賞
- 10月「代官山アソ チェレステ」開店(二子玉川高島屋)
- 12月「エスプリ・ド・アリマンテール(食のエスプリ)」より企業家部門で受賞
- 2004年 4月「ル・バエレンタル」開店(札幌)・・・フランス3ツ星シェフとのコラボレーション
- 4月(株)ひらまつ 東証2部上場
- 10月「代官山アソ チェレステ」開店(日本橋三越)
- 10月「レストランひらまつパリ」開店(パリ)・・・「レストランひらまつサンルイ アンリル」が移転
- 2005年 3月「アルジャント アソ銀座」開店(銀座)
- 2007年 1月 フランス共和国より農事功労賞シュバリエ受勲予定
- 3月「オーベルジュ・ド・リル・ドゥ・ナゴヤ」開店予定(名古屋ミッドランドスクエア)
- 4月「コンランレストラン(仮称)」開店予定(六本木ミッドタウン)
- 秋「コンランレストラン(仮称)」開店予定(銀座2丁目)



やはり料理人というものは、常に前に進まなくてはならない。しかも強い意志を持って。

辻 フォワグラの生の燻製1枚を薄くスライスして、魚の切り身を入れた「mortar, tau au poisson」という一品がとても印象に残っています。この料理にはフランス人では作ることのできない洗練性を感じました。これは絶対にフランス人は喜ぶだろうな、と思いましたし、実に洗練されたフランス料理を作られたな、という感じがしました。

平松 それはとても嬉しいですね。どんなに頑張っても僕は54年間日本人なわけで、日本人であることを削除しようと思うのは間違いだと思います。だからいつも頭で考えちゃいけないと思ってる。自然に出てくるのを待っていると、時として「腕もの」が出てくることもあるわけです。そうすると、あのようなフォワグラと魚の切り身という料理が生まれたりします。ブイヤベースじゃない、コンソメでもない、ポワソン(魚)のポトフになるわけです。あれはひとつの「腕もの」ですよ。でも、ちゃんとフランス料理の味になっっている。僕はこの中では常にフランス料理を作っているという強い意志を持っています。辻 実に美味しかったです(笑)。

平松 オープン当初に「ウォール・ストリート・ジャーナル」紙に「偉大なるフランス料理の伝道者」という言葉で自分の料理が評価された時はすごく嬉しかったですね。辻 平松さんの料理は、ポワソン、ポキユーズ、トロワグロ、シャベルなどの時代の料理を基盤とし、その上にご自分の個性をどう表現していくか、ということですが、ご自分の料理にとって最も影響を受けている料理人、あるいは事象のようなものはありますか？

平松 最近の料理人の中でとことん勉強した人はミシェル・ブラスです。彼の料理には感性もある、クラシックもある。そして、まさに彼の天才的な感性が料理の中にあると思います。ミシェル・ブラスという人は、「エル・プリ」のアドリアとか、ピエール・ガニエールなどとは違う角度で新しい料理を開発している人だなと思う。そして、それがラギオールというひとつの地方の料理として出て行くわけだけれど、それがすごく洗練されています。ほんとうに素晴らしいアーティストだなと思います。辻 ある意味ポエット、詩人であり、またある意味では郷土料理に甘んじることの

なかった人。普通あそこまでの郷土性が
出てくるとその郷土だけが特化されたり、
必要以上にこだわったりしますよ。でも、
彼は違います。また一方でボキユーズ氏のよ
うにクラシックだけという人もいます。そ
してボキユーズ氏に影響された料理人た
ちはクラシックだけでいいこうとし、それ以
上前に進まない傾向にあります。前に進
まないというのはボキユーズ氏本人だけに
許されていることで、やはり料理人という
のは常に前に進まなくてはいけない。

平松 それは絶対にそうです。生きてい
ることが前に進んでいることですよ。僕の
人生は前に進む原動力としてあるわけで、
経営者として株式を公開したのも前に進
もうとするからです。料理人としても前へ
進むというのは、すごくナチュラルなこと
だから。

●パリで店を経営すること

辻 パリに根城を構えられた目的のひと
つに、今後の経営戦略を客観的に眺めら
れる場所を確保することはお考え
の中にあつたのでしょうか？

平松 全然、ないです。パリはあくまで料
理人としての根城ではない。あそこでし
か僕は料理を考えられない。つまり100
%料理人になって、料理人として毎日生
活している中でしか料理は浮かんでこな
いからです。

辻 なるほど。ところでパリで店を構える
ということ、そして、それを運営していく
ということは門外漢にはわからないよう
も知れないけれど、経営というとても難し
いことをやらなければいけない。部下の面
倒をみなくちゃいけない、資金も作らなく
ちゃいけない、リスクも背負わなければい
けない。そこまでしてでも自分で店を持つ
自信のある人に対しては僕は拍手して送
りだしてあげます。でも、大半の料理人は
そこまでの自信はないと思います。自分が
作りたい店が作れる、自分が作りたい料理
を作れる、自分がやって欲しいサーヴィス
がやれる、でも、自分が資金を出さなくて
もいい。これを実現してあげれば育てた料
理人は辞めません。

辻 それは非常に恵まれていますよね。
平松 ある意味、恵まれています。でもす
ごいプレッシャーですよ。

辻 厳しさは当然一番感じるでしょうね。
平松 僕が彼らにやってあげたいのは経
営の難しい部分は本部のほうでやってあ
げよう、後は君たちができることを一生懸
命にやれ、ということ。その逆の場合
もあります。料理をやっているけれど経営
のほうに向いているというスタッフは本部
のほうに移ってもらうこともあります。

辻 厨房に入って1週間で料理を辞めさ
せてしまう話も有名ですよ(笑)。
平松 例えばあるスタッフはTVで僕を
観て、憧れて料理人になろうと決意して、
辻調に入り、フランス校に行って、帰国後
うちに入って、1年間ホール業務を終えて、
厨房に入って1週間で「お前は料理に向い
ていない」って(笑)。でも、お互い涙ですよ、
それは。彼も泣くけれど僕も泣く。やは

な苦労があると思いますが、一番苦労され
ている部分は？

平松 一番苦労ねえ…。全部苦労ですよ
(笑)。

辻 (笑)。
平松 フランスの店1軒は、日本の店5
軒分ぐらいの苦労です。最大の苦労は、週
35時間労働制度。それから年6週間のヴァ
カンス制度。出産休暇2週間等々のいわ
ゆる社会保障制度です。最近でこそやつ
とわかつてきましたが、最初はわけがわか
らない。日本と全く異なる部分がたくさ
んありますから。

辻 先日ボキユーズ氏も話をされていま
したが、飲食業界も進歩する必要がある
けれど、いくらなんでもそれは、という状
況になつていらっしゃるんですね。

平松 90%以上のレストランが同じ悩み
を持つていると思いますね。労働というも
のに対する美学が少なくなつているよう
な気がします。

●飲食業界における評価文化というもの

辻 意識されずともミシュランの1ツ星
をとられ、その評価を継続していくための
努力というものがあります大変になつてい
くと思います。そのために一番意識されて
いるのは料理のクオリティーですか？それ
ともサーヴィスですか？

平松 僕はサーヴィスだと思っています。

辻 サーヴィスついでというのは映画における
俳優の存在ほどに大切なものだと私は捉
えています。なかなかまだ日本に定着し
ていない。
辻 10年も、15年も本人に合わない部署
に置きっぱなしというのは、育成者として
も、経営者としても失格だといつても過言
ではない。

平松 それは上司として部下に対する怠
慢だと思えます。自分の一言で誰かの人生
を変えてしまうことですよ。こんな怖いこ
とないじゃないですか、人の人生を変えて
しまうこと。でも、それをやらなければ上
司として本当にいいとは思わない。その代
わり責任をとらなくちゃいけないですよ。

辻 よくわかります。
●世界料理コンクール(ボキユーズ・ドール)
辻 それでは(ボキユーズ・ドール2007)
に話を移させていただきます。事務局と
しては弊社が担当させていただいてまし
た。そして、日本のフランス料理技術がこ
れほど高いにも関わらず過去一度たりと
も入賞したことがないという事実があり
ます。今回、平松さんが日本ボキユーズド
ール委員会の委員長になられ、本選でも審
査員を務められるわけですが、もし、いま
では異なる戦略を考えておられるとし
たら、そのうちのいくつかを挙げていた
きたいのですが。

平松 勝つための秘策ですか？それともボ
キユーズ・ドール国内委員会に対する変革？

サーヴィスに関しては、 日本の方がお客様に 喜んでもらいたい気持ちが強い。

ていませぬ、やはりフランスでも同様でしょ
うか？あるいは日本の方がそれは難しいの
でしょうか？

平松 いや、日本のほうが無償でお客様
に対して喜んでもらいたいという気持ちが
強いと思います。ですから日本はサーヴィ
ス大国だと思っています。フランス人はそ
の行為に対して有償であれば頑張ります。
チップというもので自分を評価してもら
えれば頑張るといふ気持ちが強いですね。

辻 ミシュランの評価をもらうこと自体
が、作る側もしくはサーヴィスしている人
にとつて有意義な感じがするのですが、評
価文化というのはなかなか日本の飲食業
界では根付いていません。やはり正當な評
価文化が現れることによつて競争原理が
働いてくると思われませんか？

平松 僕はそう思います。やつている本人
としてはとても恐いことなのですが、でも
料理界全体を考えたら絶対にミシュラン
には日本上陸して欲しいし、それによつて
料理界は一気に差が生まれるし、サーヴィ
ス人たちもとても緊張感を持つし、もち
ろん料理人たちもすごい緊張感を持つて

料理を作るでしょう。

辻 特にサーヴィスに影響してくるでしょ
うね。

平松 背筋が多分30度ぐらいは伸びるで
しょうね(笑)。

●人材育成というもの

辻 人材育成ということに関して少し話
をお聞かせいただきたいのです。というの
も平松氏のなされている人材育成とい
うものはかつての徒弟制度を進化させた「新
たな徒弟制度」のような気がするのです
が…

平松 今まで漠然としてきたものをいか
にロジックに組み替えることができるか、
これが教育の根本だと思えます。それを
彼らに教え込んでいく。そのために僕はす
ごく長い年月を使つたと思っています。

辻 この業界は人材を育ててもすぐに辞
めてしまつと言われますが、そのあたりは
いかがですか？

平松 例えば自分の店を持ちたいと思つ
て辞める人には店を持つということをロジッ
クとして教えてあげればいい。店を持つと
いうことは自分の好きな料理ができるか



「ボキューズ・ドール」は ひとつの料理コンクールを超えた 料理界のワールドカップ。

辻 両方をお聞かせください。

平松 '07年は最低でも入賞(6位以内)しないといけない。でないといけない(ボキューズ・ドール)も盛り上がり欠けることになるでしょう。3位以内、あるいは入賞するとマスメディアがこの世界料理コンクールのことを大きくとりあげる。日本においては、マスメディアは非常に大きな力を持っています。ですから、マスメディアが動かなければいられない。上手いことかかない。そのためには、やはり「日本」というものをどこまで表現できるか、そして、あくまでフランス料理という伝統のテイストを表現できるか。この相反する2つの要因をどのように組み合わせるかということが今回の(ボキューズ・ドール)で入賞できるポイントだろうと思っています。24名の審査員の内23名は外国人、僕は唯一の日本人審査員ですけれど、僕の票は点数には入らないわけですから「外国人の視点からの日本」を意識したプレゼンテーションを考えることもっとも得策なわけです。「日本人の視点」では駄目ということですね。

辻 課題に「自国の色を出す」という項

チングを受けて、帰国して僕と話をし、70%ぐらいまでの仕上げを行い、で、9月で最終的な100%まで持っていくって、1週間毎日練習をしてレシピを完成して、写真を撮って、本部のほうへ提出します。辻 何度も言うようですが、日本人がフランス料理を作っていく中で「別に僕は日本人で、日本国内で作って、日本人のお客さんだから、日本人に評価されるだけではないじゃない」という傾向があると思いますが、日本の文化ってコンテンツであるが、知財であるが、海外で評価されて日本に逆輸入されるというケースが非常に多いんですよ。やはり日本人が作るフランス料理も海外で認められるべきだと思います。そういう意味で「ボキューズ・ドール」ってというのは、すごくいいツールであると思います。

平松 例えば僕は「Hiematsu」として日本人の名前を出して、パリに店を出して、日本人としてミシュランで評価され、ひとつ風穴を開けて、そしたら何年かたって2人の日本人シェフがまた星をとったわけですね。この後、5年後、あるいは10年後になるかも知れないけれど、もともとも10軒以上のシェフたちが星をとりますよ。

辻 まだまだ遅くないと。平松 まだまだですよ。僕はやっと始まったばかりだと思いますよ。日本人たちがどれほど素晴らしいフランス料理を作ることができるかを世界に紹介するのはこれからだと思います。この(ボキューズ・ドール)がその2元年になってもいいと思っ

目が入ったのは今回が初めてですよ。今まではとにかく「フランス料理」だけで勝負というところがありましたから。

平松 ですからいかに日本を表現できるかということになります。プレゼンテーションは日本の文化、でもテイストはしっかりとしたフランス料理に作り上げていく、つまりフランス料理に携わっている人間が「美味い」と思う味に作り上げることが大切。

辻 この(ボキューズ・ドール)の重要性は他の国々においてどのようなものですか？平松 それは大変なものでして、スペインでは4百万ユーロを予算としてとっている。円という約5億4千万円です。ノルウェーが二五〇万ユーロ、デンマークが百万ユーロというように大体百万ユーロ前後の予算をとって、選手の育成などを行っている。つまりひとつの料理コンクールを超えたもの、これはもう料理のワールドカップだと僕は思っています。参加して意義があるのではなく、勝つためには何をすべきかを集中して頂点を狙っていくものです。こんなにエキサイティングなことはない。

辻 そのためにも、もっと日本国内で(ボ

辻 やはり実力で有名になることが大事ですよ。

平松 ほんとうにその通りです。マスメディアばかり通じて、ある意味その尻馬のつて有名になっても、最終的には不幸になるかも知れないですね。僕はいつも言っているんですけど、僕たちは料理人だよ、それ以上でも以下でもない。ひとりの料理人としてまっとうに生きなくちゃいけない。料理を足場にして偉くなるううなんて思ってもいけないし、マスメディアにとりあげられて尻尾をふっているようでもない。僕たちは単なる職人だよ。お客様が喜ぶ姿を見ることが料理人の最大の喜びでなくちゃいけない。

辻 この小冊子を読んでいる人は1万7千人ぐらいいます。その内の9割以上は例え5年、10年とまだまだ短期間であってもこの業界の中で継続する力を持ち、基本的にはこの仕事が好きだ、と思ってる人たちです。今の平松さんの言葉に共感する方が多いと思います。

平松 小さなレストランだっていい、それを10年、20年、30年と続けること、それは本当に素晴らしいことで、その中で二歩三歩自分の料理が進化していくということがとても大切なことだということを忘れてはいけないような気がします。

辻 おっしゃる通りだと思います。継続させることが大切ですね。ほんとうに今日はありがとうございました。

キューズ・ドール」の認知を広めることが必要だし、それはつまりところ飲食業界、フランス料理業界にとって有益なことである、ということですね。

平松 たとえばフランス国内大会で優勝するということは、ある意味で本選の3位以内が確定したようなものですよ。それぐらい厳しい国内予選を作ることです。大勢の料理人たちがこれに参加することを目標にするぐらいの国内予選大会を作り上げたい。

辻 今まで勝てなかった最大の理由はなんだと思えますか？

平松 最大の理由は資金が十分になかったということですね。選手を育成するための現実的な資金が不足していたということが一番大きな問題だったかもしれません。辻 今回の日本代表になった長谷川君(「サンス・エ・サヴァール」料理長)に託していることは？

平松 勝て！

辻 (笑)。

辻 平松さんはどれぐらいのサイクルでコンサルティングされているのですか？

平松 今回のスケジュールは、6月2日に彼がひとり100%考えた料理を、僕も含めた国内審査員が見る。彼がやりたい料理、もしくは彼ができる料理を見るべきだと思います。初めからコーチングしてしまつと自分がやっている気がしなくなっちゃう。それを見たと上であるアドヴァイスをしていかなければならない。7月24日からはフランスに行き、フランス人のコ

～ボキューズ・ドール国際料理コンクールについて～

ボキューズ・ドールの歴史

第1回ボキューズ・ドール国際料理コンクール開催

1983年、ボキューズ・ドール国際料理コンクールの母体となる「SIRHA/シラ国際外食産業見本市」の前身「食品産業見本市」が初めて開催される。ガストロノミーの街、フランス・リヨン。この美食の都で国際的なイベントの開催を望んだ人々の熱意で始まったこの見本市は、第1回から500出展社と5万人を超えるビジターに恵まれる。そして、ポール・ボキューズが見本市の名譽会長に選ばれた。

1987年1月24日、ポール・ボキューズは、この地で世界料理コンクールの開催を呼びかけた。

「プロの間で開催される多くの料理コンクールがあるのに、公衆の目の前で繰り広げられるコンクールはない。調理ブースを作り、世界中の若いシェフ達(参加資格:大会開催時23歳以上)に料理を競わせ、審査員達にはガストロノミー界のスターを集めよう。そして、全てを観客席の目の前でやるのだ」。

これがボキューズ・ドール国際料理コンクールの始まりである。

2007年で第11回大会を迎える。(隔年開催)

「シラ国際外食産業見本市」について

本見本市会場において、「Bocuse d'Or 2007」が催される

会 期	2007年1月20日(土)～1月24日(水)
開 催 地	フランス/リヨン
会 場	Eurexpo
開催頻度	隔年
前回実績	2005年
出 展 社	約1,820社
ビジター	65,500人(122カ国から)
出 展 品 目	業務用フード・ドリンク、業務用厨房設備、 コーヒー機器、冷蔵設備、製パン機器、調理機器、 レストラン・ホテル・ケータリング設備等
入 場 対 象	関連業者
主 催	Sepelcom



Paul BOCUSE

ボキューズ・ドール創設者。世界で最も有名なレストラン「ポール・ボキューズ」のオーナーシェフにして、世界で最も有名な料理人。1965年以来39年の長きにわたり3ツ星を維持している。

PROFILE

1926年 リヨン郊外に生まれる。様々なレストランで修行を積み、さらに「フェルナン・ポワン・ア・ヴィエヌ」で修業を続ける
1958年 ミシュランの1ツ星を獲得
1961年 フランス国家最優秀職人を受賞(MOF)
1962年 ミシュランの2ツ星を獲得
1965年 ミシュランの3ツ星を獲得
1975年 フランス料理界における功績が評価され、レジオンヌ・ドヌール勲章シュバリエを受賞

1987年 ボキューズ・ドール国際料理コンクールを設立
1989年 レジオンヌ・ドヌール勲章オフィシエを受賞
1993年 フランス国家最優秀職人(料理・レストラン部門) 選抜委員長に就任
2004年 フランス国家功労賞を受賞
2004年 6月3日、ポール・ボキューズ財団設立
6月10日、レジオンヌ・ドヌール勲章コマンドー受賞



パスタ・ア・ラ・プッタネスカ



「プッタネスカ」は直訳すると「娼婦風」となりますが、その訳は忙しい娼婦がサッと作れるからとか、イスキア島の画家が作ったのがオリジナルで、オリーブはイスキア産でないとか目だとかいわれています。僕は、アンチョビもケッパーも塩漬けを使います。オリーブは絶対に黒オリーブです。パスタは太めの方がモチモチ感が出て、さらに美味しいと思います。ハードで、とっても男性的でいかにも「イタリア的」なパスタ料理です。ところで、イタリアの硬水で茹でたパスタの方がなんで美味しいのでしょうか?

兵庫(苦楽園)『イ・ヴェンティチェツリ』



浅井卓司
辻調理師専門学校28期生
辻調理技術研究所1期生
●イタリア料理店

住 所/兵庫県西宮市樋之池町24-16 アドール苦楽園1F
電 話/0798-74-0244
定休日/水曜日

STORY

1993年頃にイタリアへ行った時、仕事もなく、お金もなく、ミラノ在住の画家の知人宅にお世話になっていました。ただお世話になっているのでは申し訳ないので、その人の料理を作ることになりました。でも、冷蔵庫には限られた食材しかなく、それらを使って作ったのがこの料理です。もう2カ月ぐらい毎日この料理でした。大袈裟ですが一生分食べましたね。ナポリ出身の歌手の曲を聴きながら、キッチンの雰囲気「南イタリア」にして作っていました。ほんとうに思い出深い一品です。

鮑と北寄貝のバターソテー



旬の魚介類のバターソテーは、私の店の定番料理です。こと鮑に関しては、このバターソテーが一番美味しい食べ方だと自信を持っています。バターと醤油の香ばしい匂いは、日本人なら誰もが懐かしく感じ、きっと食欲をそそられることでしょう。調理のポイントは、お造りで食べても十分に美味しい新鮮な鮑を用いることです。加熱することで鮑の旨みを活性化させるわけですが、火を通し過ぎないように、表面をさっと炙る程度に仕上げます。

京都(祇園)『割烹 ふじ原』



藤原 一駿也
辻調理師専門学校18期生
●割烹料理店

住 所/京都市東山区祇園花見小路富永町東入ル
一筋目角げんすけビル1F
電 話/075-525-5088 定休日/月曜日

STORY

鮑は高級食材のひとつであり、私にとって長年憧れの食材でした。自分が働いて得たお金で初めて食べたときの感動は、今でも忘れることができません。和食の料理人である私が、鮑の調理法にバターソテーを用いたことに驚かれる方もいらっしゃると思いますが、実は京都の割烹店では30年以上も前から存在する単品料理です。ただし、鮑以外の食材の調理でバターを用いることはありません。伝統を重んじる京都人でさえも「旨いものは旨い」と認める一品です。

あなたの食べたいものは何ですか? 卒業生編

料理・菓子業界で大活躍している卒業生7名に、自分のジャンルにおいて「あなたが食べたい」と思う料理、あるいはお菓子はなんですか、と尋ね、その料理、お菓子にどんな思いがあるのですか? を聞き、実際に作っていただきました。プロの作り手の「ストーリー」と「思い」がしっかりと詰まった料理、そしてお菓子は、「食べてみたい!」と思わせる力を持っているものですね。

トシ・マンデルクローネ



外側がフィユタージュ生地、内部がクレム・ダマンド、表面にシュロイデル(そばろ)をいっぱい振って焼き上げています。マンデルというのはアーモンド、クローネは王冠という意味。その名の通り、面白い形に焼き上がっています。外側のフィユタージュ生地がサクサクで、上のシュロイデルも同じようにサクリとしています。ボリュームはあるけれど、ペロっと食べられるような、癖になる味わいです。どことなく懐かしくほっとする風味だと思います。やはりケーキは「美味しそう」「食べてみたい」と思ってもらえるのが一番ですね。

東京(恵比寿)『Toshi Yoroizuka』



鎧塚俊彦
辻製菓専門学校5期生
●パティスリー

住 所/東京都渋谷区恵比寿1-32-6 1F
電 話/03-3443-4390
定休日/火曜日

STORY

このお菓子は、スイスのお店で仕事をしている時にオーナーに言われ、初めて作ったオリジナルのケーキです。スイスのケーキは地味なものが多かったので、オリジナルはフランス的にムースを用いたり、華やかにフルーツを飾ってみました。これがまったく売れず(笑)、試行錯誤を繰り返して完成させたのが、この「トシ・マンデルクローネ」です。命名はオーナー自身です。異国の地で僕の名前を商品にしてくださったのは、本当に嬉しく、とてもいい思い出になっています。

アヒルの舌の山椒、唐辛子炒め



イスラムの食文化の影響も少しある中国北部の料理なので、フェネルとかクミンなどの多くの香辛料を用いる料理です。香辛料のたくさん入った「ルスイ(酒水)」とよばれるスープで煮て、臭みを抜いたアヒルの舌を高温で唐揚げにします。その他の材料は空鍋にそのまま入れて強火で炒めますので、表面に油が出てきません。この皿には14本の舌が入っています。これで2~4人前です。「アヒルの舌」ということで受け入れられるかどうか不安だったのですが、今では人気料理のひとつになっています。

黒トリュフのパスタ



思い出の中で語った様に、テイスト的には複雑ですが、入っているものはいたってシンプルです。まず、ソースのベースはブラウン・マッシュルーム、アンチョビ、鷹の爪、トリュフの皮をミンチ挽きにかけて、これにゆっくりと(ここが大切です)できるだけゆっくりと加熱して水分を飛ばしていきます。いわゆる“そぼろ”状にするわけです。このそぼろに茹で汁を加えて、エクストラ・ヴァージン・オリーブ・オイルを加えて、和えます。今回は手打ちのフェットチーネを使用しました。乾麺より手打ちの方が何となくこのソースに合うように思います。

東京(三田)『御田町 桃の木』



小林武志
辻調理師専門学校28期生
辻調理技術研究所1期生
●中国料理店

住所/東京都港区三田2-17-29 オーロラ三田105 三ノ橋通り
電話/03-5443-1309
定休日/水曜日

STORY

職員として勤務している間に、相当数の中国料理を目にしましたが、退職後働いた店でこの料理を初めて目にしました。最初は「アヒルの舌」というイメージが頭にあり、それほど美味しいものではないだろうと思っていたのですが、いざ、食べてみると香草とか香辛料がたくさんからんだ風味で、香りが料理にとってとても重要な要素だということもこの料理で知りました。中国料理のバラエティーの豊富さを再認識させられた料理です。店でも人気アイテムのひとつとなっています。

兵庫(芦屋)『ラ・フォーリア』



浅井信之
辻調理師専門学校28期生
フランス校EC調理14期生
●イタリア料理店

住所/兵庫県芦屋市公光町9-3 izaビル3F
電話/0797-23-8887
定休日/月曜日

STORY

これは、最初のイタリア修行から帰国して就職した東京の「アルポルト」のスペシャリテです。初めて食べた時は衝撃でした。鼻から抜け出るトリュフの香り。「トリュフの香りってほんまはこれなんや」と思い知らされた一品です。フランスやイタリアでトリュフ入りの料理を食べたことはありますが、ここまでトリュフの多い料理は初めてでした。当時は下端でしたから、なかなか口に入れることができなくて想像だけが膨らむだけ膨らんでいたのですが、実際、口にしてみるとその想像を超えていました。

ビーフ・ストロガノフ



やはりほのかな甘みに酸味が混ざり合った風味が、この料理のポイントでしょう。本来は薄切りにした牛肉、フィレやサーロインをいります。今回は和牛のランプ肉を使用しました。また、サワークリームで溶いたルッコラも加えています。店で提供すれば人気が出ると思うのですが、付加価値がつけにくいので提供していません。この料理は、もうフランスのレストランでも食べることができないでしょうね。タマネギと牛肉を炒めてパプリカ・ソースがかけられているファミリーレストランにあるようなビーフ・ストロガノフは、偽物ですので(笑)。

東京(目黒)『ボン・シュマン』



花澤 龍
辻調理師専門学校27期生
●フランス料理店

住所/東京都目黒区五本木2-40-5 Beat101
電話/03-3791-3900
定休日/水曜日

STORY

この料理を食べたいと思ったのは、今ではどこへ行っても食べることができないということ、最初の就職先だったホテルで初めて食べた時に「すごく美味しい」と思ったからです。当時のホテルのフレンチは、甘めのココのあるソースが主流で、その時の料理長はきちんとした方だったので、牛フィレ肉を太目のパネ(小さな棒状)に切り分けて、手のひらでパプリカをすりこませながら細長くして、「ア・ボワン」で火通しし、ソースはマデライ酒をベースにパプリカを加えて、付け合せはバターライスでした。

クスクス・ロワイヤル



本来は北アフリカの料理ですが、彼の地はもとフランスの植民地で、そこからの移民の人たちによって本国にもたらされたものと言われています。店ではクスクス・ダニョ(子羊)に自家製のメルゲーズとプロシュットと煮込みをつけています。フランスのクスクスはマトンを用いるから羊の匂いが強いんですけど、うちのクスクスは野菜がたっぷり、野菜の旨みが煮込みにしっかりと溶け込んでいるので食べやすいと思います。クスクスはうちの定番料理ですが、お店の雰囲気や価格のこともありますので、基本的にはランチで提供しています。

東京(麻布)『ル・ブルギニオン』



菊地美升
辻調理師専門学校26期生
●フランス料理店

住所/東京都港区西麻布3-3-1
電話/03-5772-6244
定休日/水曜日

STORY

フランス料理店で働き始め、その賄い料理で初めてクスクスのスムールを目にした時は「なんだ!これは?」と思いました。見た目はまるで“つゆだくカレー”のようで、お腹一杯食べることができ、羊の煮込みやソーセージ、鶏肉と色々な食材が入っていました。第一印象として、これは美味しい料理、気軽な料理だな、と思いました。その時に好きになった料理ですね。フランスで仕事をしている頃に、休日に仲間たちと食べるリーズナブルな会食料理として大活躍してくれたのも、このクスクスでした。

アラン・デュカスの進化するフランス料理を学ぶ 冬季プログラムが始まります。

〈グループ・アラン・デュカス〉が展開するレストランの厨房で何が起き、何を目指すのか。その一皿が創り上げられるまでを追求する「ADF+TSUJI」の冬季プログラムが開始します。担当シェフは、2006年2月までモナコ「ルイ・キャーンズ」の副料理長を務めた日本人シェフ、ケイ・コジマです。デュカスの下で働いた技術、エスプリ、経験を皆様に直接お伝えいたします。



ADF+TSUJI エグゼクティブ・シェフ
ケイ・コジマ

■ 昨年は、全国各地から年齢、ポジション、業務、目的の異なるプロの料理人たちがADF+TSUJIの料理研修に集まりました。各回限定8名の少人数制のため、シェフや参加者と直接コミュニケーションを取りながら進行する研修スタイルも特徴のひとつです。アラン・デュカスが目指すのは、料理やコンセプト・ワークを公開するだけでなく、通常業務から一歩離れた場所や環境で料理と情熱を改めて見詰めなおすこと、そしてそれを自身の仕事へと役立てていくことに他なりません。

■ 研修テーマは、アラン・デュカスのガストロノミーを展開するモナコ「ルイ・キャーンズ」、パリ「ブラザ・アテネ」をテーマにしたコースや、料理のベースとなるジュやフォン、ブイオンを見詰めなおすコース、デュカスが考える現代における地方料理、ビストロ、ブラスリーと、進化するフランス料理を、日本にいながらにして実感できる内容です。

● **アラン・デュカスのエッセンス** (ジュ、フォン、ブイオン、フュメ、コンソメ)
デュカスの考えるジュとは何か、フォンとは何か、そして、ブイオンとは何かを再考・復習し、新しい料理の創作につながる料理哲学を学びます。
(1月9、10日、3月5、6日実施)

● **アラン・デュカス・オ・ルイ・キャーンズ**
デュカスの原点といえるレストラン「ルイ・キャーンズ」(モナコ)で実践する食材を最大限生かして、洗練されたガストロノミーの域に高める料理を解説します。
(1月22、23日、2月19、20日実施)

● **アラン・デュカス・オ・ブラザ・アテネ**
「進化するフランス料理」を追求するレストラン「ブラザ・アテネ」(パリ)での、昔ながらの伝統的なルセットの解体と再構築、伝統料理を現代へ蘇らせるテクニックの習得を目指します。
(1月24、25日、2月19日、20日実施)

● **進化する地方料理** (バスク、プロヴァンス)
バスク地方や南仏にあるオーベルジュで展開する「進化する」地方料理を学びます。
(8月29、30日実施)

● **フランスのビストロ、ブラスリー** (アラン・デュカス的アプローチ)
シンプルで伝統的な料理の中に、遊び心と現代性を取り入れた料理のメ

世界。カジュアルで単調になりがちなスタイルの視点を変える、新しいジャンルです。
(2月5、6日実施)

● **〈フォウグラ、鴨〉をテーマにしたアラン・デュカスの料理 新規開講!**
フランス料理に欠かせないフォウグラと鴨の風味を最大限引き出すテクニック、効率的な使用方法、食材の組合せ、魅力的なメニュー作りのノウハウを学びます。仏産フォウグラ輸入が再開したため、開講が決定しました。
(10月2、3日、1月17、18日、1月31日、2月1日、3月19、20日実施)

● **〈トリュフ〉をテーマにしたアラン・デュカスの料理**
トリュフをテーマに適切な扱いと活用法を学ぶコース。フレッシュトリュフがもっとも美味しい冬に計3回開催します。ご期待ください。
(1月15、16日、2月7、8日/13、14日実施)

現在プログラムの参加申込みを募集中

● ADF+TSUJI事務局までご連絡ください。
● ホームページからもパンフレットの請求、参加申込みが可能です。
会 場 / 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング
(メトロ日比谷線・東西線「茅場町駅」・半蔵門線「水天宮前」駅より徒歩4分)
参加費 / 2日間 9万円
(各コース一律 *コンビトゥム会員は10%offの特別価格を適用)

アラン・デュカスによる書籍販売のお知らせ

アラン・デュカスの料理とデザートを網羅した書籍(全4冊)を好評販売中!
● ご購入は事務局またはホームページまで。

【お申込み・お問合せ】

ADF+TSUJI事務局
TEL.03-3664-9801(平日午前10時~午後5時) FAX.03-3664-9802
E-Mail info@adf-tsuji.com
「ADF+TSUJI」は〈グループ・アラン・デュカス〉と辻調グループ校がプロデュースする料理研修施設です。期間・内容・プログラム形式を特別に構築するご依頼、コンサルティングも承ります。ご相談ください。
● プログラムの詳細情報はホームページで www.adf-tsuji.com

得られるものは、十人十色。 あなたなら、何を感じるのだろうか?

ADF+TSUJIに参加したプロの料理人のコメントを一部ご紹介します。



● **最前線のテクニック、味を体感**でき、日本におけるフランス料理の発展につないでいけるものと思う。意欲ある若手の従業員に参加させたい。(レストラン料理長:東京都・48歳) ● 塩の使い方、肉の焼き方といった基本に発見と再確認があり、大変勉強になった。(ビストロ:東京都・23歳) ● **アラン・デュカスの各レストランのオペレーションや、パリとモナコの違い**やエスプリ等、非常に参考になった。(ホテル・バンケット:東京都・30歳) ● 全工程を間近に見て、味見や確認、質問ができ、いままでにない研修スタイルで、既存の研修に欠けている部分を体感できた。食べ方、文化の解説もあり勉強になった。(リゾートホテル料理長:愛知県・42歳) ● もう一度ベースを見直し、クラシックを現代風に作り直した料理へと発展していく様子が具体的に伝わった。(レストラン料理長:神奈川県・35歳) ● **日本料理とは異なる食材、調理法**が勉強になった。(日本料理人:東京都・28歳) ● **考え方、動き方、人の使い方、組織等の知識、事例**が参考になった。すぐにでも取り入れたい。(カフェ料理人:東京都・33歳) ● 「ジュ」の作り方を実際に見られたので、さっそく仕事に役立てたい。(ホテル料理長:滋賀県・40歳) ● **自分の料理、仕事を見直す**きっかけになった。職場での指導にも役立てたい。(ウェディング会場料理長:東京都・41歳) ● 「ジュ」の考え方と作り方、「フォン」の役割について非常に参考になった。(外食メニュー開発:大阪府・33歳) ● 書籍ではわからない細かい作業、タイミングなどを確認できた。明日からの料理の大きな刺激になった。(ブラスリー料理人:東京都・28歳) ● 再確認、そして**最前線の技術・素材**等に多くの発見があった。学生の指導に活かしたい。(調理師学校教師:福岡県・52歳) ● **外国に行かなくてもフランスのエスプリ**を感じられるので、シェフ予備軍(スーシェフクラス)の参加が増えるといい。(オーナーシェフ:東京都・37歳) ●

● 普段仕事に追われて忘れていたことを思い出した。初心に返って料理を創ることの楽しさ、面白さを改めて感じたともにフランス料理がまた一段と好きになった。(ホテル料理人:新潟県・33歳) ● 有意義な2日間。料理に対する情熱が甦った。(料理研究家:神奈川県・38歳) ● 異なるジャンルの技術、考えを吸収し、新しいメニューと自分の料理の進化に少しでも役立てたい。(中華料理レストラン・オーナーシェフ:愛知県・51歳) ● 自分の「ブイオン」のイメージが変わった。フランスで働く感覚を感じられた。これからの自分の課題を認識できた。(オーナーシェフ:大阪府・43歳) ● **トップシェフと同じ空間、時間を過ごし、直接コミュニケーション**が取れることが非常に有意義だった。(伊レストラン・オーナーシェフ:神奈川県・50歳) ● 料理はただルセット通りに作るのではなく、その**素材についての知識、背景、考え**をもつ大切さを痛感した。(ホテル料理人:東京都・37歳) ● フランスの3ツ星の料理、コンセプト、テクニックをシェフから直接、十分に学べた。(料理人:長野県・23歳) ● 私の追及している地方性、家庭の味、**今一線で活躍するシェフたちのベース、味を織り交ぜながら勉強**できた。(ブラスリー料理長:東京都・36歳) ● 料理の基本の再確認と、**現場メニュー作成のヒント**を得た。今後も継続的な技術向上をしていきたい。(ウェディング会場料理長:東京都・48歳) ● **野菜料理の調理法が非常に参考**になった。素材の組み合わせ、発想、盛り付け等非常に実践的だった。(伊レストラン料理長:東京都・39歳) ● フランス料理が進化していることを実感できた。**仕事場の教育に活かしたい**。(ホテル料理長:東京都・58歳) ● 他の参加者との情報交換も非常に有益。職場と異なる環境、考えを聞くことができた。(料理人:兵庫県・33歳) ● **素材と調理法に対する意見をシェフと交わ**せて非常に勉強になった。(料理長:京都府・35歳) ● 料理以外にも**動線、清掃、業務の分担等マネジメント面**を現場で採用したい。(スーシェフ:神奈川県・28歳) ● 料理とパンは切り離せないで、料理の勉強の必要性を痛感した。自分なりにアレンジして**新しいものを創り**だしていききたい。(パン職人:東京都・35歳) ●



● 素材と調理法に対する意見をシェフと交わ

月刊

専門料理

料理雑誌の最高学府
秀逸な料理技術と最新の情報を
より早く、正確に伝えます
毎月19日発売 定価1470円(税込)
A4変型判 約200頁

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

40周年記念キャンペーン実施中
「月刊専門料理の定期購読で当たる！」
豪華3店舗ディナー勉強コース!

創刊40周年を記念し、これから料理を学んでいく若い世代の方々に、本誌と料理界の先進からの素敵なプレゼントキャンペーンを実施いたします。
◎対象期間中に、柴田書店のホームページより「月刊専門料理」の年間定期購読をお申し込み、ご成約いただいた方の中から、抽選で3店舗分の豪華ディナーペア食事券をプレゼント!
今後の実施予定(詳しくは、ホームページをご覧ください)
第4回◆10月お申込分対象……〈日本の伝統食 そば・天ぷら・すし〉
第5回◆12月お申込分対象……〈日本料理〉



好評の既刊専門料理書

- プロのためのわかりやすいイタリア料理** 永作達宗著 ●6825円
イタリア料理基礎技術講座 本多功禰著 ●5670円
プロのためのわかりやすいフランス料理 水野邦昭著 ●5460円
フランス料理の「なぜ」に答える エルヴェ・ティス著 須山泰秀訳 ●2520円
プロのためのわかりやすい日本料理 畑耕一郎著 ●5670円
プロのためのわかりやすい中国料理 松本秀夫著 ●6090円
プロのためのわかりやすい和菓子 仲 實著 ●4410円
点心とデザート 家庭でつくる本格点心 市川友茂著 ●2100円
シンプル、おいしい中国おかず 吉岡勝美著 ●2100円
スチーム中華 吉岡勝美著 ●1995円
プロをめざす人のために 基礎から学ぶフランス菓子 全2巻
 ①基本編・お菓子づくりの基礎を学ぶ ②実践編・お菓子をつくる 中山弘典著 ●6930円
お菓子「こつ」の科学 お菓子づくりの疑問に答える 河田昌子著 ●1680円
よくわかる お菓子づくり基礎の基礎 エコール・キュリネール国立著 ●3360円
解いてわかる 製菓衛生師試験の手引き 大阪あべの辻製菓専門学校編 ●2730円
プロのためのわかりやすいフランス菓子 川北末一著 ●6825円
プロのためのわかりやすい製パン技術 江崎 修著 ●4935円
パンづくりテキスト 大阪あべの辻製パン技術専門カレッジ編 ●1890円
パン「こつ」の科学 パン作りの疑問に答える 吉野精一著 ●1680円
レストランのパン カフェのパン 小さな厨房でつくる食事パンと天然酵母 近藤敦志著 ●2100円

お求めはお近くの書店へ **柴田書店** 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3・4F
 注文窓口 TEL03-5816-8282 <http://www.shibatashoten.co.jp> ◆本広告の価格は2006年8月現在の税込の定価です

創る人 第3回

出張料理人

岡部美樹 Miki Okabe

(辻調理師専門学校31期生/フランス校ES調理4期生)

出張料理人の岡部美樹さんをご存知でしょうか?
 福島県で羊を育て、その羊を自らの手で調理しお客様に提供します。
 また、自家製の石窯で天然酵母のパンを焼いたり、
 狩猟シーズンには猟を行います。
 まさに「食」にかかわるあらゆることに手をそめるマルチな女性です。
 とにかくエネルギーに活動続けるパワーの源泉はただひとつ、
 「正しい“食”を提供したい」という思いだけなのです。



料理人として正しい“食”を提案したい。



料理人「岡部美樹」

1本の筋切り包丁を差し出してくれた。鞘をはずし、刃に目を向ける。しつかりと使い込まれた包丁であることがわかる。丹念に、幾度となく研がれたその刃は、まばゆい太陽の光を浴びて鈍く輝いている。

「骨を切るときには専用の鋸を使いますが、基本的にこの包丁一本で羊を解体します。そう語るのには料理人の岡部美樹さん。しかし、彼女を説明するのに、料理人という言葉だけでは不十分であるように思う。活動のベースは出張料理人であるが、料理教室の講師も務める。料理を作る傍ら、地元で構えたアトリエで羊や鶏を育て、自家製の石窯で天然酵母のパン作りにも励む。狩猟シーズンともなれば猟銃を片手に山奥へ潜り込む。はたまた綿羊業界の季刊誌「シープ・ジャパン」に、羊に関する料理コラムを連載。さらには、パン作りや羊の飼育に欠かせないきれいな地下水を確保するために、近隣の山の保存活動にも取り組む。このように幅広い活動を行い、いくつもの“顔”を併せ持つのもすべて「料理人として目指すべきこと、ただそれを実践しているにすぎない」と言っ

正しい“食”とは？

「料理人として目指すべきこと」とは何か？それは正しい“食”を提案すること。具体的には「自分の目の届く範囲にある

ものを食べるという、本来あるべき“食”の在り方を伝えること」となる。彼女のこの思いのもとどこにあるのだろうか？それを知るためにはやはり彼女の生い立ちを振り返ってみる必要があるような気がする。ひよとすると、そこに彼女が提案する正しい“食”の原点が見えてくるのではないだろうか。



飼育した羊を食べるといふこと

今は「自分の目の届く範囲にあるものを食べる」と実践するために、地元のアトリエでサフォーク種の羊や名古屋コーチン種鶏、比内地鶏、雉、鴨などを育てている。出張料理の際には、当然ながらこれらの食材が彼女の手によって料理に仕上げられる。その中でも、サフォーク種の羊は、(料理人岡部美樹)の代名詞ともいえるべき特別な食材で、飼育方法は特に徹底している。サラブレッドが食べるものと同じ干草、地元で湧く地下水、そして塩を与え、広い牧草地でのびのびと運動をさせる。こうして育てられた羊は「格別の味わい」と絶対の自信がある。

生まれて2カ月目の子羊を目の前にして「あの子は今年の11月に屠殺され、美しい料理となってお客様に提供されることが決まっています」と言う。自ら育て上げたこんなに可愛い子羊を自分の手で料理し、食することに抵抗はないのか。「当然愛情をもって育てた子羊ですから、とてもかわいい存在ですよ」。そうだろう。「でも、料理を作るために屠殺されるのが可愛そうだとは思わない。例えば、自分が愛情込めて育てたニンジンを見て、食べるのは可愛そうだと思いませんか？逆に、美味しく育てたそのニンジンを食べることで喜び



料理技術の習得のために辻調理師専門学校へ入学し、さらにはフランス校へ進学。フランスでの生活を通じてフランス料理の風味の素晴らしさや料理スキルの奥深さだけでなく、食材の豊かさ、フランス人たちの“食”に対する執念とでもいべき姿勢に強く感銘を受ける。帰国後、

はもう食べ頃だ」と判断することができ、多くの人が苦手とするジビエ類特有の臭いも「美味しい肉の香り」と感じていた。一方、母親は冬が訪れる前に豚のバラ肉を大きな塊で購入し、保存食として自家製のベーコンを作っていた。発色剤や保存料を使わない昔ながらの製法によるこのベーコンは、風味豊かで色合いも美しく、思い出深い食材のひとつだ。このようにして、彼女は自然がもたらす味によって幼い頃から確かな味覚を養い、食に対する真っ直ぐな思いを育んだのだ。「母親の味」といふべきか、あるいは「家庭の味」といふべきか、これが彼女の食の原点であることは間違いないだろう。

ターニングポイント

高校卒業後はごく自然な流れとして

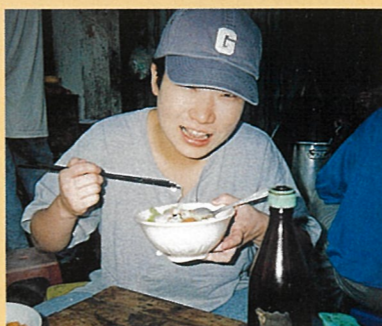
出張料理という仕事について

”お客様のリクエストに応える料理”を作るのが出張料理人の仕事です。仮に、どれだけ美味しいフランス料理を作ってもひとりでもその料理に満足してもらえなければ、出張料理としては失敗です。「人それぞれ嗜好が違うから」という言い訳はできません。プロの料理人ですから、その場にいるお客様全員に「美味しい」と言ってもらえる料理を作ることが求められます。だからこそ、私は柔軟にお客様の求めるものを提供できるよ、フランス料理の固定観念にとらわれず、さまざまな料理を学ぶことを心がけています(右ページプロフィール参照)。“料理”というのは、言葉“と同じで、お客様に何かを伝える方法は、何通りもあるはずですよ。

お客様からは、”奇想天外”な料理のリクエストを受けることが度々あります。発想がものすごく自由で鋭いですよね。こうしたリクエストに巡り合えると、料理人としてワクワクしますね。学ぶことがたくさんありますので出張料理を始めてから、自分の作る料理が美味しくなったと感じていますよ(笑)。

MIKI OKABE PROFILE

おかべみき／辻調理師専門学校を卒業し、フランス校へ。帰国後、都内ホテルの勤務を経て渡米。ワシントンにある「ノラ」(キャッシーニ)に勤務。パリ郊外の料理学校「ラ・ヴァレンヌ」から誘いを受けて勤務。その後、ロワランスの「オーベルジュ・ド・ラ・フニエル」で研修を行い、さらにはタイ、ヴェトナム、インドネシアを巡り、現地で料理を学ぶ。帰国後は、出身地の福島にアトリエを構え、出張料理人として新たな一歩を踏み出す一方で、2年間かけて韓国宮廷料理を学ぶなど、その後も料理への探究心は深まるばかり。ポリシーは「La bonne cuisine est la base du véritable bonheur」(美味しい料理は本物の幸福の基礎である)。



ヴェトナムの屋台にて。

連絡先

岡部美樹 東京事務所
TEL&FAX 03 34 49 61 36



全国うまいもの縦断

神奈川県 料理屋 なかむら

JR相模原駅から少し離れた場所にあるのでアクセスは若干不便だが、その悪条件を生かして「知る人ぞ知る」京風会席のお店として注目を集める。相模原市民が選ぶレストランコンテストにて「大賞」に選ばれたこともあり。本場京都の味を学んだご主人は、旬の京野菜をふんだんに使い、京会席料理を提供。そこに中華やフレンチ、イタリアンのエッセンスを取り込むことで、和食の美しさや繊細さをより鮮明に引き出す工夫がなされている。



中村 康治 (辻調理師専門学校27期生)
神奈川県相模原市田名4099-7
TEL. 042-760-1830

京都府 月波楼 いさく

26歳で初めて料理長を任されたときからずっと思いを秘めていた独立。「月波楼」という屋号もそのときから決めていたほど。その念願の店を日本料理の激戦区である京都で2004年11月にオープン。コンセプトは、「日本料理の原点」に立ち返ること。日本料理の基本中の基本である「ご飯と味噌汁と漬物」で感動を与えられるお店でありたいとご主人は語る。毎朝精米したお米を名水「桃の井」の湧き水で釜炊きしたご飯は、日本人の心を揺さ振る味わい。



池田 憲一郎 (辻調理師専門学校30期生)
京都市中京区西洞院通姉小路東南角
TEL. 075-221-5808

島根県 楽一献 八千代亭

大阪にある有名な寿司屋、割烹店、料亭などでの修行を経て、1998年に独立。地元の食材(日本海や宍道湖で獲れる豊富な魚介類、地場野菜等)を用いて、一流店で学んだ洗練された日本料理をお手頃な価格で提供。昼は3150円のミニ会席が女性に人気。夜は50品程度の中から一品料理をお好みで注文したり、会席料理をじっくり味わうなどさまざまな楽しみ方ができる。料理のメには、ご主人自慢のお寿司と宍道湖名物しじみの赤出汁を堪能したい。



長野 真二 (辻調理師専門学校19期生)
島根県雲南市大東町大東1627
TEL. 0854-43-2239

愛知県 ゆめぼん japanese restaurant

割烹と炭焼き和食のお店「ゆめぼん」。オーナーの杉浦さんは女将として、営業中ではきばきとスタッフへ指示を出す。カウンター越しのオープンキッチンには、オーナー自ら買い出しに行き、厳選した新鮮な食材がずらりと並ぶ。炭火焼きの炙や香ばしい匂いが、カウンターや掘りごたつ席へダイレクトに伝わる演出が評判。「この店を流行らせるのが私の仕事。お客様が他の人に自慢したくなるようなそんなお店にしたい」と語る。



杉浦 弘子 (辻調理師専門学校42期生)
愛知県安城市東栄町1-5-3
TEL. 0566-97-9351

広島県 和処 なかくし

新鮮な瀬戸内海の魚介類や地元の野菜を用いて、独創的な日本料理を提供。店内には料理を作る人も食べる人も伸び伸びと楽しめるような自由な雰囲気には包まれている。ご主人は、お客様のコミュニケーションを通じてそれぞれの好みやリクエストに添えてくれる。また、キャバリアやシャンパンがメニューに登場するなど、日本料理の枠に囚われない創造性も人気の秘密。「美味しさの広がり」を表現したい」がご主人の口癖。



中串 幸彦 (辻調理師専門学校31期生)
広島県福山市霞町1-5-3 霞銀座ビル
TEL. 084-921-7000

東京都 トラットリア・カレラ

気取らない家庭的な雰囲気に「ホッ」とするようなイタリア家庭料理店。シェフは元々パティシエールながらも、歴代シェフのもとでイタリア料理を学び、女性らしい温もりのある「マンマの味」を提供している。料理研究に熱心で、イタリアンというカテゴリーにこだわらず、さまざまな食材を取り込んでお客様に驚きと喜びを提供するための努力を惜しまない。お客様には食べる楽しさだけでなく、作る楽しさも伝えたいとのこと。



小俣 友貴香 (エコール辻東京 製菓課程2期生)
東京都国分寺市南町2-1-38
TEL. 042-325-3348

愛媛県 イタリア料理 ウマコシ

2005年12月に愛媛県今治市にオープン。地元で採れる新鮮な海の幸、山の幸を活かし、「愛媛」という地域性を出しつつもイタリア各地の郷土料理の本質をとらえた料理を提供。メニューには、今治で獲れる新鮮な魚介を用いた料理が目白押し。特に、その日ごとのおすすめ鮮魚で作るアクアパッツァが絶品で、「これぞイタリア料理の醍醐味」といえる味が楽しめる。「メニューを見てワクワクするような料理、食べやすく美味しい料理を提供していきたい」と語る。



馬越 利之 (辻調理師専門学校28期生)
愛媛県今治市徳重71-3
TEL. 0898-32-6044

北海道 リストランテ・エ・カフェ・ナオ

北海道の大自然に囲まれた土地にある、築30年の建物を改装した一軒家のイタリアンレストラン。シェフが育てた無農薬野菜、山で自ら採集した山菜やキノコ類、北海道各地の漁港から届く新鮮な魚介類、道産の子牛やジビエなどを用いた料理には、大自然の恵みがたっぷりと詰まっている。店内では天然酵母のパンを毎日焼いており、旬の食材とともに味わうことができる。6,000坪もある庭では、年2回ボルケッタパーティーを開催。



松岡 直樹 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理課程3期生/フランス校EC調理22期生)
北海道千歳市蘭越4-4
TEL. 0123-27-2668

和歌山県 オオトモイタリア料理店

イタリアンのカテゴリーを越えた囲いのない自由度の高い料理。素材にこだわり、地元和歌山の旬の野菜や、新鮮な魚介類・お肉など自己主張たっぷりの食材とそれに見合ったシンプルな調理法で、素材本来のうまみを最大限に引き出すことを心がける。店内はオープンキッチンで、カウンター席からは料理が仕上がっていく様子がダイレクトに伝わってくるので、視覚的にも楽しめる。料理とワインとともにゆっくりと時間を過ごしたい空間。



大伴 奈代 (辻調理師専門学校31期生)
和歌山市友田町3-52
TEL. 073-422-6408

石川県 酒と人情料理 いたる

新湊、宇出津、金沢の漁港から毎日直送される新鮮な魚介類と地元加賀野菜を、確かな仕事で美味しい肴に仕立てる。「魚、野菜に申し訳ない仕事はしない」をモットーに、板前スタッフが一人丸となってテキパキ仕事をする。その姿も肴のひとつになりお酒がさらにすすむ。お酒は日本酒が中心。有名な銘柄ものからレアなものまで、北陸の純米酒を20種類前後を取り揃える。「いたる」だけでなく飲みやすい貴重なお酒もあり。本店を含めて、金沢市内に3店舗を展開。



石黒 格 (辻調理師専門学校24期生)
石川県金沢市柿木島3-8
TEL. 076-221-4194

三重県 ラ・バルム・ドール

オーナーシェフの後藤氏はフランスでの勤務経験が長く、店名はカンヌにあるホテル・マルティネス勤務当時のレストラン名に由来。1997年にフジテレビ系列「料理の鉄人」に「塩の名人」として出演し、知名度は全国的に広がる。都会ではなくあえて三重県内にフランス料理店を開店した理由は、忙しさに流されず、じっくりと丁寧に料理に向き合うため。「キャビアやフォワ・グラを使わずともフランス料理はできる」が信条。2006年6月に「パティスリー・ラ・バルム・ドール」をオープン。



後藤 雅司 (辻調理師専門学校22期生)
三重県津市一身田大古曾1325-1
TEL. 059-232-8500

宮城県 一軒家レストラン Sion

2005年6月、地元宮崎・加江田に一軒家レストランをオープン。お店のコンセプトは、「野菜がたくさん食べられるフランス料理店」。地元の農家が丹精込めて作る旬の野菜は「からく、みずみずしく、そして甘い」。料理を作る際には、こうした野菜の本来の味を素直に引き出すことを心がける。美しい加江田の自然と美味しい料理で心も身体も元気に、幸せになってもらいたいと願う。



内田 明子 (エコール辻大阪 フランス・イタリア料理課程16期生)
宮崎市大学加江田6459-10
TEL. 0985-65-1282

長崎県 アンベキャブル

2001年、地元長崎にて独立。店名の「アンベキャブル」とはフランス語で「完璧」という意味がある。お客様に「完璧」な時間を提供したいという願いが込められている。コンセプトは「フランス料理の板前割烹」。四季折々の食材を用いて、長崎県ならではの旬の「味」を提供する。鮮度の良い魚介類をフランス料理に仕立てて、いかにお客様に美味しいと感じてもらえるか、そこにとことんこだわりたいとのこと。



大坪 慎一 (辻調理師専門学校28期生/フランス校EC調理15期生)
長崎市油屋町2-10 ヤサカストリートビル2F
TEL. 095-824-2047

福島県 レストラン ベルクール

豊かな自然に囲まれた、まるでフランスの郊外にあるような一軒家のフランス料理店。店内はアンティーク家具でコーディネートされ、贅沢な時間を満喫するのにふさわしい空間。市場で厳選した食材を用いて作られるシェフの料理は、どれも本格的な味わい。前業からデザートまで、トータルでの満足感を演出することにこだわり、ランチもディナーもコース料理のみ。鮮度の良い魚介類を用いたシェフのスペシャリテをぜひ味わいたい。



萩 春朋 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理課程5期生/フランス校EC調理24期生)
萩 めぐみ (エコール辻東京 日本料理課程4期生/辻調理技術研究所8期生)
福島県いわき市内郷御台境町鬼越118
TEL. 0246-26-5174

岡山県 アベティート

卒業後はサービスの道を志すも、次第に料理への情熱が芽生え、料理人に転向。長年の修行を経て、1996年に地元で独立を果たす。すぐに地元で評判の店となり、拡張のための移転を繰り返すほどの人気ぶり。お店の看板メニューはピッツァ。ピッツァへのこだわりは深く、わざわざナポリから薪窯を取り寄せるほど。地の利を活かし、瀬戸内産の魚介を用いたメニューもおすすすめ。



戸田 崇史 (ホテル・レストラン・サービスカレッジ2期生/辻調理師専門学校30期生)
岡山市山下1-3-7 県土連ビルB1
TEL. 086-226-5162

全 国
うまいもの
縦 断

日本各地で活躍する辻調グループ校
卒業生の「美味しいお店」を一挙紹介!

宮城県 ル・ミュウ

2005年5月、仙台郊外に一軒家のフレンチレストランをオープン。夫婦2人で経営しており、奥さまがシェフ、ご主人がサーヴィスを担当。お店から10分のところにはシェフのご両親が手がける自家菜園があり、採れたての旬の野菜を積極的に料理に用いる。「野菜が持っている本来の味をぜひ味わってみたい」というのが料理のコンセプト。店先では、野菜の販売も行っている。店名の「ル・ミュウ」とは「より良い」という意味。



山口 めぐみ旧姓: 鴨志田 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理課程1期生)
宮城県黒川郡富谷町成田1-19-3
アスール・コート101号
TEL. 022-351-8707

滋賀県 レストラン・ミラベル

2004年7月にオープン。リピーター客が大変多く、地元の方々から愛される店として評判。東京や大阪の有名店、またパリを中心にフランス各地で修行をつんだシェフが、お手頃な価格で本格的フランス料理を提供。ジビエなどの馴染みの薄い食材の使用はなるべく避けて、フランス料理を口にするのが初めての方でも美味しく感じて頂けるような工夫を凝らす。「この店からフランス料理の魅力を発信したい」とシェフ談。



松尾 信哉 (辻調理師専門学校31期生/フランス校EC調理19期生)
滋賀県守山市二町町208-5
TEL. 077-582-8102

長野県 オーベルジュ・ド・プリマヴェーラ

軽井沢の木立の中に佇むオーベルジュ。自然に囲まれ、四季を感じながらそれぞれの季節の旬の素材を生かした独創的なフランス料理が味わえる。春には山菜、夏には浅間高原野菜、秋には採れたてのキノコ、そして冬には契約猟師が射止めた鹿や猪が堪能できる。ディナーのあとは隣接した客室で、軽井沢の空気とともにゆったりと流れる時間を五感で感じながら、至福のひとつときを楽しまたい。



小沼 康行 (辻調理師専門学校21期生)
長野県北佐久群軽井沢町軽井沢1278-11
TEL. 0267-42-0095

全国うまいもの縦断

福井県 Mカントリー

1997年、福井県内の小さな城下町にオープン。当時、イトインスペースのあるパティスリーがなかったため一躍注目店に。オープンから9年が過ぎ、今でも地元から信頼を集める人気店。素材の味を重視した、素材な味わいのお菓子作りを心がけている。「珍しいものよりも、誰もが安心して美味しいと思える味を目指しています。一度食べたら、また食べたくなるような、美味しい思い出を提供していきたいですね」と語る。



乾 美香 (辻製菓専門学校7期生)
福井県大野市篠座65-2
TEL. 0779-65-0019

岐阜県 シェ・シバタ

フランス「パリ・ホテル・リッツ」や神戸「ジャン・ムラン」などの有名店で修行を経て、1995年に独立。フランスで学んだ、ひとつ食べたら満足するような力強さのあるスイーツ作りこだわりの。ショーケースには、フランスの伝統菓子やシェフのオリジナルティ溢れるアイテムが所狭しと並ぶ。まずは、1日に100本以上も売れるという、本場さながらの「エクレール・オ・キャラメル」を試したい。今年4月には名古屋に2号店を出店。



柴田 武 (エコール辻大阪 フランス・イタリア料理課程1期生)
岐阜県多治見市太平町5-10-3
TEL. 0572-24-3030

山口県 スイーツアトリエ マルグリット

2005年8月にオープン。地域の方々に愛されるお店を目指し、誠意を込めて仕事に取り組む毎日。マルグリット(マーガレットの花)の様に素朴で気取らない「いつものおやつ」を通じて(美味しい幸せ)を届けることがモットー。自信作のロールケーキはシンプルだからこそ、素材と鮮度にこだわった。産みだす新鮮な卵、厳選した国産小麦粉を使用し、素材ながらも深い味わいに仕上げる。生地は包丁で切ると押しつぶれてしまうほどの柔らかさ。



鳥羽 緑 (辻調理師専門学校28期生/
辻製菓専門学校5期生/フランス校EC製菓17期生)
山口市中市町4-14
TEL. 083-920-5505

富山県 菓子工房ボヌール

大きなケヤキの木がシンボルの小さなケーキ屋さん。店名の「ボヌール」はフランス語で「幸せ」の意味。お菓子を食べると幸せな気分になってほしい、というオーナーの願いが込められている。地元の素材にこだわり、近郊の農家から仕入れる新鮮な卵や牛乳、ご両親が育てる苺やさくらんぼ、桃、柿、ブラックベリーなどさまざまな旬のフルーツを用いて作るケーキは、何度食べても飽きない美味しさと評判。



藤田 幸 (辻製菓専門学校14期生)
富山県南砺市宮後45
TEL. 0763-64-2424

群馬県 伊東屋珈琲 (Cafe Bel-la)

古くからの織物の町「群馬県桐生市」に古民家を移築再生した建物を利用して、スペシャルティコーヒー専門店「伊東屋珈琲」を2005年11月にオープン。店内ではコーヒー豆の量り売り販売を行い、カフェコーナーでは日替わりコーヒーやエスプレッソのバリエーションドリンクと合わせて手作りケーキを楽しむ。美しい古材に巨大な梁、アンティークのランプが灯る店内でコーヒーの香りに包まれながら、寛ぎのひと時を過ごしたい。



伊東 美恵子 (エコール辻東京 製菓課程4期生)
群馬県桐生市相生町2-588-75
TEL. 0277-53-5053

大分県 天使のおやつ

1997年、故郷大分にオープンしたアットホームな雰囲気のパティスリー。オープンの前年にシェフが父親になったこともあり「子供たちのために美味しいお菓子を作ってあげたい」というのがお店のコンセプト。子供たちが食べやすいように、口当たりの軽いメイプルシュガーを用いたり、スポンジを軽く仕上げるなどの工夫が施されている。その優しい味わいのお菓子は子供にはもちろん、大人からも好評。メイプルロールは、お店で一番の売れ筋商品。



松本 浩一 (辻製菓専門学校3期生)
大分市賀来字井ノ口664
TEL. 097-586-0008

福岡県 Artisan Boulanger FINESSE

福岡のJR原田駅前にある黄色のおしゃれな建物が「Artisan Boulanger FINESSE」。「フランスで食べたパンの美味しさを再現したい」というオーナーのこだわりは、天然酵母を用いること。店では、全商品に自然発酵種ルヴァン種を用いる。バゲットは1日4回焼き、定番の食パンは毎日150斤以上販売。その他、デニッシュ系も充実。店内は、一日中焼きだてのパンの薫りに包まれている。



作本 勇一 (辻製菓専門学校4期生)
福岡県筑紫野市原田6-5-1
TEL. 092-926-3276

千葉県 オペラ座

卵は地元の産みだすを使用。生クリームも、ムースには九州で育った乳牛のもの、生クリームそのものの風味が大切になるショートケーキなどには北海道産の乳牛のもの用途に応じて使い分ける。フルーツは「生産者の顔」がわかる産地直送ものを使用するなど、素材には徹底的にこだわりを持った店。ケーキから焼き菓子まで幅広い商品構成で、近在をはじめ幅広い客層に支持されている。店内には20席のイトインスペースがあるほか、通販も行っている。



鈴木 荘市 (辻調理師専門学校20期生・
フランス校調理1期生)
千葉県柏市つくしが丘4-2-3
TEL. 0471-71-1213

広島県 CHEER B

2003年、福山市街の新開発地域にオープン。「安全で美味しい」をモットーに、毎朝生地を練り、一つひとつ心を込めて焼き上げたパンはどれもオーナーの人柄が表れたかのような優しい味わい。素材にも気を遣い、店舗裏の畑や地元で採れる新鮮で安全なものを用いる。地域住民の憩いの場を提供したいという希望から、店内にイトインスペースを設ける。昼時からは、日替わりのランチメニューを目当てに来るお客で常に店内は満席。



門田 善和 (辻調理師専門学校27期生)
広島県福山市水呑町三新田37-3
TEL. 084-956-3168

沖縄県 ポンファン

店内は木材とガラスを巧みに組み合わせ、グリーンと茶色の配色が落ち着いた雰囲気をおもいます。地元の素材を積極的に使用。ゲットウ、アオサ、ウコン、黒糖ハイビスカス、アロエなどを用いたオリジナルメニューが人気。また、生クリームなどは生産地まで足を運び厳選している。おすすめは口どけの良いオリジナルのスポンジ、生クリーム、イチゴで作るショートケーキ。自家栽培のパナナで作るパナナケーキもおすすめ。



金城 善治 (辻調理師専門学校10期生)
沖縄県那覇市古波蔵220
TEL. 098-834-2680

埼玉県 料理工房 CHINESE RESTAURANT ICHIKAWA

2005年11月に広東料理をベースにした中国料理店をオープン。ディナーのみ完全予約制で営業。杉材をベースに造り上げられた明るい店内にはジャズが流れ、オープンキッチンからは料理が作られる際の音や香りが届き、食欲を刺激する。お客様に安心して提供できる料理を作るべく、点心からデザートまで全て手作りに実践。材料にもこだわり、店の前にある自家菜園でシェフ自ら野菜を育て、香港や台湾、中国へ行って干し鮑等の高級食材を仕入れる。



市川 友茂 (辻調理師専門学校20期生)
埼玉県東松山市大字下野本字上野本裏1637-9
TEL. 0493-25-2261

石川県 中国菜館 白龍門

神戸、大阪で10年間の修行の後、金沢でお店を始めて今年で7年目。お店のコンセプトは「自分が好きな昔ながらの中国料理店」。馴染みのある中国料理をより美味しく提供することに重点をおき、調味料や食材を吟味し、一つひとつの作業を丁寧に調理する。料理のポジションは大中小と選べるので、人数に合わせたメニュー選びが楽しめる。「気の合う友人と楽しく美味しい食事を」と日々鍋を振り続ける。



東 哲也 (辻調理師専門学校30期生)
石川県金沢市笠舞本町1-1-1
TEL. 076-263-8960

愛媛県 中国料理922

2005年7月、松山市内に「中国料理922」をオープン。店内は赤い大きなソファが目につく、まるでカフェのような空間。料理は広東料理の技法をベースに、四川料理の味付けを意識。軽い口当たりではあるが、アクセントを付けたメリハリのある味わいに仕上げている。また、新しい食材へのアプローチも積極的。話題のイペリコ豚から、魚の胃袋や精進アジビなどの珍しい食材も積極的に活用し、新しい中国料理のスタイルを発信している。



篠原 光 (辻調理師専門学校33期生)
愛媛県松山市和泉南2-13-11
第2パールハイビル1F
TEL. 089-956-9220

兵庫県 Flavour of china 清香 (ちんしゃん)

阪急伊丹線稲野駅から徒歩10分足らずにある「本格的」中国料理を味わうことのできる店。誰でも知っている中国料理のメニュー(マーボー豆腐や酢豚等々)から、技術の妙と素材の風味を最大限に楽しむ本格的な中国料理のコースまで堪能できる。「中国料理は10のうち7までが素材、2が火力、そして残りの1が技術といわれる。良い素材を用い、その素材の持ち味を最大限引き出すように料理している」とのこと。



多島 康裕 (辻調理師専門学校24期生)
兵庫県伊丹市安堂寺町2-12
TEL. 072-782-6436

大阪府 チャイニーズ 芹菜

2005年5月にオープンした新感覚のチャイニーズレストラン。ガラス張りの明るい店内は、オープンキッチンを採用し、女性ひとりでも入りやすい雰囲気。「素材の組み合わせや味付けで今までにない美味しいものを作り出していきたい」。その言葉通り、料理は「海老チリのバルメザンチーズかけ」や「鱈白子の麻婆豆腐」等、オリジナリティ溢れるものばかり。実家の魚屋で幼い時から魚に馴染んできたというシェフはやはり魚料理が得意とのこと。



石川 和史 (辻調理師専門学校34期生)
大阪府福島区福島6-11-13
シャトー西梅田1F
TEL. 06-6341-8772

徳島県 日本料理 夏見

蓮根畑と田んぼが広がる静かで緑豊かな土地にある小さな料理屋。折々の野の花を愛で、風の音や虫の声を聴きながら、徳島の厳選された食材を召し上がっていただくのがお店のコンセプト。ハモや鯛など素晴らしい食材が手に入るからこそ、その持ち味を最大限に引き出すことを心がける。食事、内装、サービスすべてにおいてグレードが高いにもかかわらず、決して敷居の高い店ではなく、友人や家族と気軽に楽しめる身近な雰囲気がある。



夏見 剛 (辻調理師専門学校26期生)
徳島市川内町平石若宮189-8
TEL. 088-665-7815

新潟県 Ryokan 浦島

真野湾に面した立地で、宿の目の前には雄大な日本海が一面に広がる。1997年に著名な建築家の手によりリニューアル。旅館のイメージを覆す造りが話題を呼び、雑誌やテレビなどで取り上げられる。宿泊の際には建物だけでなく、ぜひ食事も楽しみたい。佐渡島近海で獲れる豊富な海の幸が堪能できる。定番の素材はノドグロにあわび、おこぜ。宿泊のトップシーズンは8月と9月。1泊2食付きで12,000円〜とリーズナブル。



須藤 由彦 (辻調理師専門学校20期生)
新潟県佐渡市窪田978-3
TEL. 0259-57-3751

千葉県 中国料理 梨花

東京「赤坂 四川飯店」に長年勤務し、陳建民氏の下で料理の腕を磨く。27歳のときに、夫婦2人で切り盛りするアットホームな雰囲気の店「梨花」をオープン。「中国料理の魅力は料理の種類の豊富さ」と語るシェフ。お客様に数多くの種類の料理を食べてもらえるようにと、一皿ごとのポジションと価格を抑えている。料理は四川料理の定番ものから、シェフ流にアレンジしたものまで、幅広く取り揃えている。



朝倉 健介 (辻調理師専門学校26期生)
千葉県市川市南大野3-23-10
TEL. 047-339-6013

香川県 中国菜館 莉莉

家庭的な雰囲気のある店内で本格的な広東料理を提供する、それが「莉莉」のコンセプト。少しでも多くの人に自分の料理を楽しんでもらいたい、そんな願いが通じたのか家族連れから若いカップルまで幅広い層が訪れる。子供や女性に配慮して、油の量を減らし軽い味に仕上げるシェフの心遣いも人気の秘密。「香川の中国料理といえば「莉莉」と言ってもらえることを目指して精進する日々とのこと。



松本 修造 (辻調理師専門学校31期生)
松本 麻美 (辻調理師専門学校31期生)
香川県高松市番西本町755-8
TEL. 087-842-7161

奈良県 中国菜館 桂花

手作り点心やフカヒレ姿煮、北京ダックなど本格的な中国料理をリーズナブルな価格で楽しめるお店。洗練された店構えは閑静な住宅街にすっきり溶け込んでいる。地元住民からは評判の店として知られていて、「自分が食べたいと思う料理を作り、それをお客様が食べて喜んでいただけるのは、料理人としてたいへん有り難いこと」と語る。中国独特の発酵食品を用いた「腐乳炒海鮮」は、お店で一番の人気メニュー。



小倉 聡 (辻調理師専門学校40期生)
奈良県生駒市真弓南1-10-7
TEL. 0743-79-0013



SPECIAL REPORT

Making of RESTAURANT

小さなフランス料理店はこうして生まれた!

聞き手/須山 泰秀 (コンピトゥム事務局)

ある卒業生の方から、「6月によく自分の店をオープンします」との連絡がありました。「ほんとうに小さな店なんです」ということでした。店名は「コンヴィヴィアリテ Convivialité」。本来の意味は「共生」「共歓」。フランスでは「共に飲み、食いする楽しみ」という意味に用い、とても大切にされている食卓の要素です。コンピトゥムでは、この小さなフランス料理店がオープンするまでを工事段階から取材した追跡ドキュメントを掲載していくことになりました。これから自分のお店を持つとされている方には、きっと参考になることでしょう。

最初はぼんやりと漠然とした思いで「いつか自分の店が持てればいいな」ぐらいの軽い気持ちでした。

〈思いが具体的に変わったのは29歳の時〉

辻調に在学中から、この業界で仕事をしたい以上は30歳までにはシェフと呼ばれる人間になろう、そして、35歳までには自分の店を持ちたい、という思いが漠然とありました。とはいっても、それは例えばホテルで勤務を続けて料理長などになる、というのではなく、自分の城を持ちたい、レストランを作りたいということだけでは、どんな料理を出したいなんてことはもちろんまったくわかっていなかったです。この思いに具体性が加わってきたのは、29歳で辻調の職員を退職してからです。その後、東京・麻布のイタリア料理店「ゼファイロ」で仕事を始めました。その後は街場の何軒かのレストランで仕事をしようと思っていたのですが、芦屋のレストラン「タイス」から運良くシェフのオファーをいただきまして、お世話になることにしたんです。僕がちょうど30歳の時です。

へ店作りのための具体的な準備はまず物件探しから。物件の探し方は・・・
気持ちの上では1年以上前から盛り上がっていたのですが、実際に動き出した

は昨年の11月頃からでしょうか。まずは物件探しから始めたのですが、地域を限定するために、どのような料理を提供したいか、そして、どのような層に提供したいか、いわゆるターゲットはどのような層かを考えました。僕の考えたターゲット層は仕事をされている20代後半から30代の女性の方々だったので、結果、北浜近辺や堺筋線沿い(両地域とも大阪のビジネス街)辺りに場所が絞られてきたということなんです。

物件の探し方は不動産屋を、もうしらみつぶしです(笑)。不動産屋には専門分野があります。で、飲食店店舗が得意な不動産屋をネットで調べて、出向いて行き、こちらの条件を伝えておくということなんです。そうすると物件が出次第連絡をくれるので、資料を検討して、実際に見てみたいものがあれば足を運んで自分の目で確かめる。僕は実際に内部まで見に行ったのは2件だけでした。物件を探すにあたって、不動産屋に伝える条件の中で家賃はけっこう重要な要素です。自分が毎月どれぐらいの家賃を払えるのか、ということがきちんとシミュレーションできる必要があります。これは収支計算のシミュレーションに

もなります。それに、ラッキーにもとても早くに気に入った物件が見つかった場合は、すぐに押さえる必要があります。ですから物件探しと資金調達が同時進行で必要になるということです。

もなりません。それに、ラッキーにもとても早くに気に入った物件が見つかった場合は、すぐに押さえる必要があります。ですから物件探しと資金調達が同時進行で必要になるということです。

〈資金の借り入れ申請には、しっかりとした事業計画書を用意することが大切だと思います〉

僕の場合、自己資金としては大した額を持っていただけじゃないので(笑)、国民金融公庫に借り入れを申請しました。借り入れ申請書類というのがあって、そこに必要な数字などを書き込んで提出します。もちろん原則的にはこれが最低限の必要書類です。でも、これだけでなく、きちんとしたコンセプトシートを作り上げることが非常に大切だと思います。どんな店を作りたいか、その店が順調にいけばどうなるか、みたいなプランですね。後は数字面のきちんとデータ化したものです。これに関しては本当にきっちり作りました。それでも最初の申請では回答額が0円、

要はお金は貸せないということです。この時はさすがにショックでした。でも、理由を聞きに行き、担当者のアドヴァイスを取り入れて、もう一度申請し直したら、借り入れることができました。いずれにせよ、自己資金をしっかりと貯蓄しておくのは大切だと思います。借り入れる際にも、規則的に貯蓄しているという実績はいい評価がされるようです。僕の場合は、ね(笑)・・・



安尾秀明
やすお・ひであき
辻調理師専門学校32期生
辻調理技術研究所5期生
岡山・私立関西高校卒
「大阪あべの辻調理師専門学校」講師、東京・西麻布「レストランゼファイロ」、芦屋「レストランタイス」等勤務。

●成功のキーは、この事業計画書にあり!



資金の借り入れを申請する際に、安尾さんは、決められた申請用紙以外に〈経歴〉〈動機〉〈セールスポイント〉等々、9項目にわたるコンセプトシート並びに細部にわたる収支計算書を該当期間に提出。その内容は担当者をして「ここまでやった人はいませんよ」と言わしめたほどの細かいものでした。この内容が安尾さんの真剣な思いを担当者に伝えたことは間違いありません。どれほど真剣に開業を考えているのか、その店を通じて何を客に伝えたいのか、というようなことがしっかりと伝わるコンセプトシート、そしてしっかりとした計算に基づいた事業計画書は資金調達の際にはとても重要なアイテムであることは間違いありません。

食業界の第一線で活躍する仕事人が 多彩なエピソードを披露。



料理の仕事がしたい

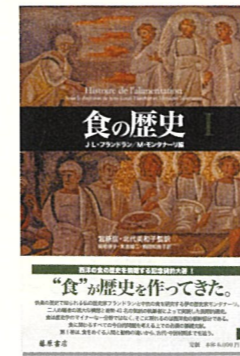
●辻芳樹 編
●岩波ジュニア新書 ●¥780+税

辻芳樹校長編で、たくさんの卒業生の協力も得て、岩波ジュニア新書から『料理の仕事がしたい』が出版されました。将来の進路を考える若者のために、様々な分野の仕事を紹介するシリーズのひとつで、中高生はもちろんのこと、幅広い年齢の人たちにとっても読み応えのある一冊となっています。第一線で活躍する料理人や、食に関わる仕事に従事する人たちが、料理の道を志したきっかけや、失敗や挫折、やりがい、これからの夢など、それぞれエピソードを交えて、独自の考えを率直に語ってい

ます。本書で取り上げられた16名は、これまでに相当の苦労や失敗をし、中には大きく回り道をした人も……。ですから完璧なスーパーシェフばかりではありません。壁に突き当たった時にどのように乗り越えてきたか、現役の声だからこそ迫力ある言葉で読者に届けます。彼らの「料理に対する情熱」は、料理の仕事を知る上で役に立つだけでなく、生き方そのものに対するヒントにもなるかもしれません。一部中身をご紹介します。

本誌に登場するのは、こんな才能溢れる16名!

- 「20代で店を持つということ」
(フランス料理店「トゥールモンド」オーナーシェフ・高山龍浩氏/辻調理師専門学校・フランス校卒)
- 「世界との交流で実感した日本料理の可能性」
(料亭「木乃婦」若主人・高橋拓児氏)
- 「目標は家族でつくるアグリツーリズム」
(イタリア料理店「アイダ」オーナーシェフ・小林寛司氏/辻調理師専門学校卒)
- 「フレンチから焼鳥へ、新たなるスタート」
(「ぎたろう軍鶏炭火焼鳥たかはし」店主・高橋祐二氏/辻調理師専門学校・フランス校卒)
- 「法善寺横丁のワインで楽しめる串カツ店」
(「Wasabi」店主・今木貴子さん/辻調理師専門学校・フランス校卒)
- 「造り手の思いを届ける」
(ホテル「マンダリンオリエンタル東京」シェフソムリエ・加茂文彦氏/辻調理師専門学校・フランス校卒)
- 「ホンモノの味を追求するお菓子づくり」
(「Toshi Yoroizuka」オーナーパティシエ・鏑塚俊彦氏/辻製菓専門学校卒)
- 「自分らしいパンを焼きたい」
(「ブランジュリ・タケウチ」オーナーブランジェ・竹内久典氏/エコール 辻 大阪 製パンマスターコース卒)
- 「世界一のパスタを目指す」
(「カフェロッソ」店主、パスタ・門脇洋之氏)
- 「食べること、作ることが好きな人のために」
(「デリス・ド・キューエール」料理教室主宰、料理研究家・川上文代さん/辻調理師専門学校卒)
- 「おいしいものが好き」
(料理研究家、フードコーディネーター、スタイリスト・久保香菜子さん/辻調理師専門学校卒)
- 「東京で一番のレストランを作りたい」
(「ベージュ東京」レストランディレクター・渋谷康弘氏)
- 「『場』を作ることが僕の存在意義」
(イタリア料理店「ゼフィーロ」オーナー・西部一明氏/辻ホテル・レストラン・サービスカレッジ卒)
- 「基本はお客様の気持ちを察すること」
(懐石宿「扇屋」主人・山下裕輔氏/辻調理師専門学校卒)
- 「料理の匠、オーストリア国家公認キュッヘンマイスターへの挑戦」
(キュッヘンマイスター・神田真吾氏/エコール 辻 東京卒)
- 「人に始まり人に終わる」
(シドニー「Tetsuya's」オーナーシェフ・和久田哲也氏)



食の歴史 I

●J-L・フランドラン、M・モンタナーリ/編
●宮原信、北代美和子/監訳
●菊地祥子、末吉雄二、鶴田知佳子/訳
●藤原書店 ●¥6,000+税

人と動物の食行動はどこが異なるのか、「料理」と呼べるものはいつ生まれたか、異なる地域と時代で食品の選択、美食上の好み、調理法、食べ方がこれほど異なるのはなぜか。「食」に関わるすべてをテーマに、快楽の歴史で知られるフランドランと中世の食の専門家モンタナーリの他、43人の執筆者が、最新の研究成果を踏まえて先史時代から現代まで西洋における食の歴史を一瞥したHistoire de l'alimentationの全3巻の翻訳書。第1巻は、オリエント文明発祥から、キリスト教普及とともに西洋文明が形成し始める時代まで。



食の歴史 II

●J-L・フランドラン、M・モンタナーリ/編
●宮原信、北代美和子 監訳
●菊地祥子、末吉雄二、鶴田知佳子/訳
●藤原書店 ●¥6,000+税

第2巻では、中世盛期から後期(11~15世紀)を中心に、旅館業や飲食業の始まり、大航海や戦争の危険を冒してまで獲得をめざしたスパイスなど、西洋キリスト教世界が台頭し始めた時代の食を語る。



食の歴史 III

●J-L・フランドラン、M・モンタナーリ/編
●宮原信、北代美和子 監訳
●菊地祥子、末吉雄二、鶴田知佳子/訳
●藤原書店 ●¥6,000+税

近・現代において、レストラン・保存食品・ファーストフードが誕生し、食品は大量に安くまで速やかに運搬が可能になり、美食・ダイエット・健康信仰などにより食意識は大きく変化する。第3巻では、食が自然と文化から切り離され、産業化・均一化・個人化する今日への流れを説き明かし、未来を展望する。



プロのためのわかりやすい和菓子

●仲 貴/著
●柴田書店
●¥4200+税

1996年刊行の「プロのためのわかりやすい製パン技術」から始まった「プロのためのわかりやすい〜」シリーズの最新刊・完結篇。代表的な和菓子78品の作り方を、カラープロセス写真とともに掲載。基本的な餡の炊き方はもとより、分割・包餡・成形などはコマ送りの写真で分りやすく解説。材料・器具・歳時記・歴史など、和菓子作りに必要な基礎知識を巻末にまとめる。読みにくい漢字には極力ルビをふり、初心者や他分野の読者にも平易に理解できるよう心がけた。



講談社+α文庫 「辻調」直伝 和食のコツ

●畑耕一郎/著
●講談社
●¥648+税

過去に講談社から出版された、「辻調」直伝 家庭の和食」と「辻調」直伝 味ごはん〜汁一菜」の2冊のムックを、文庫収録にあたって再編集したもの。料理数は33品で、レシピ及び概論部分はオールカラー。ムック版においてわかりやすいと好評だった「魚のさばき方」も、本書の料理に関連するものを収録。レシピ部分の「ワンポイントアドバイス」は新たに加筆した。



プロのためのわかりやすいイタリア料理

●永作達宗/著
●柴田書店
●¥6,500+税

「プロのためのわかりやすい〜」シリーズのイタリア料理篇。オールカラー432頁。イタリアの代表的・基本的な料理と菓子、パン、ピッツァ等、約180品をプロセス写真つきで紹介している。料理はコースの流れに沿った章立てになっており、概論に加え、魚介・肉・野菜の下処理やパスタ生地などの基本技法も多数掲載。巻末には写真つきでイタリア食材を解説している。

辻調グループ校 BOOKガイド

新刊とおすすめの出版物をご紹介します。

辻調「おいしいネット」でお店の紹介をしませんか？
現在、240店舗以上もの卒業生のお店を掲載中。
登録・掲載費用は一切無料です。

辻調「おいしいネット」は、辻調グループ校がプロデュースする一般の方々を対象にした“食”の総合サイトです。
 全国のレストラン、菓子店を紹介している〈レストランガイド〉では、積極的に卒業生のお店を紹介しています。



③画像
 (店舗外装、内装、料理、
 お菓子、顔写真など)

①店舗情報
 (住所、電話番号、
 営業時間など)

②キャッチコピー
 (50文字以内)

②店舗紹介文
 (150字～200字)

②一言コメント
 (50文字以内)

〈レストランガイド〉への申込方法は簡単!

規定の申込用紙に①と②の情報を記入し、③の画像データ(紙焼き、デジタルデータ共に可)と合わせて
 コンピトゥム事務局まで送るだけ。まずは下記のお問い合わせ先までご連絡ください。

*画像データはコンピトゥム事務局宛 (compi@tsuji.ac.jp) にメールで送って頂いてもOKです。

辻調「おいしいネット」へアクセス 「ヤフー」や「グーグル」などの検索サイトで **辻調「おいしいネット」** とご検索ください。

URL <http://www.tsujicho.com/oishii/>

お問い合わせ先 辻調「おいしいネット」〈レストランガイド〉 担当/コンピトゥム事務局

ADDRESS 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 | E-MAIL compi@tsuji.ac.jp

TEL 06-6629-6452 (平日午前9時～午後5時) | FAX 06-6627-1106

tsuji

卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度

辻調グループ校では平成18年度4月入学者より

卒業生のお子様や兄弟姉妹の皆様を対象とした「学費減免制度」の適用を始めました。

今春入学者のうち87名の多くの該当者が辻調グループ校へ入学され

プロを目指し料理・お菓子を学んでおられます。

本制度の要領を下記にまとめましたので、ご参照ください。

〈要領〉

入学対象校種 「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」

応募条件 入学予定者が、辻調グループ校卒業生の子女・兄弟姉妹であること

免除額 入学金免除(25万円)

申請期間 入学願書受付期間中

定員 定員は設けない(申請資格を満たす申請者全員)

申請方法 申請書類一式を出願書類に同封のこと

申請書類

(1) 卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度申請書(本校指定書式)

※申請書は、総合入学案内係までご請求ください

(2) 当該卒業生と入学予定者との関係を証明する書類(住民票・戸籍謄本など)

2年制 誕生!

**辻調理師専門学校に2007年4月、
 2年制「調理技術マネージメント学科」が誕生します。**

調理の優れた技術を習得することも、調理師として必須の教養を身につけることも、もちろん大切です。

この学科ではさらに、これからの「食」を担う人材に求められる力の育成に重点をおいています。

お皿の上から、テーブル、お店、地域、時代へと視野を広げていき、食のリスクの管理、店舗マネージメント、

ホスピタリティ、食の文化・歴史の知識など、さまざまな角度から「食」をとらえ、考え、実行できる能力を養成します。

まさに調理師に求められる総合力を徹底的に身につけることを目的とした2年間です。

将来、活躍できるフィールドもどんどん広がります。

卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度及び2年制「調理技術マネージメント」に関する詳細は

辻調グループ校 総合入学案内係

大阪校

〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

フリーダイヤル 0120-24-2418 (FAX共通)

東京校

〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-3

フリーダイヤル 0120-71-1305 (FAX共通)

E-mail nyugaku@tsuji.ac.jp URL <http://www.tsujicho.com>

”辻調“にとつての「食育」とは？

辻調グループ校 食育推進室より

●昨年7月、「食育基本法」が施行され、既存の「食」に関わる教育的な取り組みをも一部包括する形で「食育」が始まりました。料理人や製パン・菓子職人の育成を中心に、プロの「食の提供者」を教育してきた私たち辻調グループ校にとって、「食育」とは、一方では常に確認すべき私たちの教育の前提や基本に関わるもの。すなわち栄養学、食品学、食品衛生学などいわゆる一般科目に関わる部分であり、一方では新たに取り組むべき領域、例えば、農業とのコラボレーションを必要とする部分などを開示してくれるものでもあります。つまり、私たちにとつてそれは古くて新しいテーマということになります。

●そこで私たちが重視するのは、単に科学的な知識のインプットということではなく、具体的な食べものと一緒にそれを食べる人を想定しない限り出てこないアウトプットのリアリティです。

●例えば、安全で栄養満点なサプリメントの摂取は、単なる栄養補給であつて、食事とはいえないものです。私たちが尊重するのは、安全で栄養満点な料理が、美味しく提供されて、楽しい食事となることです。

●人間は生まれながらにして五感：視覚・聴覚・嗅覚・触覚・味覚…を備えています。そして、私たちはこうした感覚が統合して生まれる感情、また、その記憶を大切に考えています。「食」を通して感じる思い、「食」にまつわる思いは、私たちの心を豊かにする精神の「糧」となります。それは私達の日々の生活の中から生まれます。例えば、共に食事をする人の笑顔であり、そこに生まれる会話であり、料理を作る楽しさであり、自分が食べる、また、誰かに食べてもらう喜びであり、食を通じて得る達成感であり、こうした感覚や感情が刻印された大小様々な思い出です。

●また、食育が、大人から子供への一方的・強制的な教えではなく、基本的には子供も大人も分けがたなく、自発的な「学び」や「気づき」や「愉しみ」を誘発するものであることを、私たちは願っています。

●そんな思いを込めて、「辻調」では、それぞれの世代に見合った「学び・気づき・愉しみ」の場を提供する活動を進めています。また、私たちの食育の取り組みが、参加者

の皆さんによって、さらなるリアリティをもった取り組みへと展開されることを目指しています。

「辻調の食育」の活動記録を一部紹介いたします。



■講演会 (ピュイゼ教授・梶川氏)



■スローフードなにな



■日経サロン



■オープンキャンパス



■講演会参加 (畑先生、谷口先生)



フランス菓子ルネサンス！
素朴さと風土の香りを伝える田舎菓子。洗練と追憶が交錯する古都の伝統菓子。北はブルターニュから南はプロヴァンスまで、おばあちゃんのオーブンで、工房の窯で、焼かれ続けてきた人気菓子が勢ぞろい。

フランス菓子ルネサンス！ いちど食べたら忘れられない！

フランスの地方菓子 Gâteaux de Régions en France

作り継がれた美味しさ、旧くて新しいレシピ

ジャン=リュック・ムラン (辻製菓専門学校教授) 著
AB判上製・オールカラー・144頁 定価：本体2,700円 (税別)

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

厨房からの視点で書かれた初めての高級フランス料理通史

～プロのための～ フランス料理の歴史 Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers

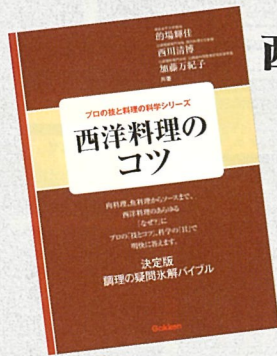
時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜

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

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



定評のベスト&ロングセラー
プロの技と調理の科学シリーズ



西洋料理のコツ

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



日本料理のコツ

杉田浩一、比護和子、畑耕一郎 共著
A5判・224頁
定価：本体1,460円 (税別)

決定版・調理の疑問解決バイブル！ 基礎知識から実践的なテクニックまで、日本料理、西洋料理のあらゆる「なぜ？」に、プロの「技とコツ」と科学の「目」で明快に答えます。プロならば座右の書として活用したい1冊。*両書とも、プロの技とコツについては、辻調理師専門学校の教授陣が執筆。

和洋中の垣根を超えた器と料理の競演135例！

～器と料理～ 盛り付け秘伝

現代作家の器に盛る

野崎洋光・日高良実・河田吉功 共著
AB判・176頁 (内カラー160頁) 定価：本体2,600円 (税別)

器づかいにこだわりをもつ和洋中の実力派シェフ3人が、現代一流作家15人の土の器、木の器に創作料理を盛る。五感を研ぎ澄まして対峙する、器と料理の真剣勝負135番。



すべての「盛り付け」に、シェフ自身の意図とシェフ同士の相互批評を掲載!!
●登場する陶芸家と器 (抜粋/掲載順)
*黒田泰蔵の逆反りの器
*星正幸の薄い焼締め楕円鉢
*三谷龍二のNoir鉢
*太田修嗣のシンプルお重
*大蔵達雄の根来
*郷江良二の台皿
*鈴木五郎の茶釜の陶板
*小川待子の白釉舟皿
*隠崎隆一の鉢
*須田善華の色絵半月文皿
*伊藤慶二の輪花鉢
*坂田甚内の陶箱
*滝口和男の壺
*板橋廣美の角皿 ほか

ティー&コーヒー大図鑑

監修 大阪あべの辻調理師専門学校
決定版!! 飲み物の基本と応用を徹底紹介

特色

- **人気専門店や一流のバリスタ、インストラクターが指導**
コーヒー、紅茶、中国茶、日本茶、ハーブティー・薬膳茶、ジュースはその道のプロが、おいしい作り方やどうしてその作業が必要であるかなど、わかりやすく解説します。
- **それぞれの飲み物の作り方は、基本から応用までを徹底紹介**
必要な道具や材料、作り方はプロセス写真を多用し、コツやポイントは、色文字や大きい文字にするなど一目でわかるようにビジュアルに工夫します。各飲み物の応用バリエーションは人気店のオリジナル競作スタイルにし、新メニュー開発の参考になるようにします。
- **豆・茶葉については特に詳細な情報を掲載**
コーヒー豆、紅茶・中国茶・日本茶の茶葉については、産地情報、製造方法、水色などの詳細情報を掲載します。
- **お茶の楽しみを増幅する器コレクション**
コーヒー、紅茶、中国茶、日本茶については、趣味的な器を集め、取り合わせ、見立ての面白みを紹介。
- **飲み物についての最新の栄養情報、機能的効果を収録**
専門分野の研究者に取材し、コーヒーのカフェイン、お茶類のカテキン、ポリフェノールなどの機能的成分、またジュースのビタミン類、ハーブティー・薬膳茶の漢方効能など、体とこころに効く健康情報を収録します。
- **カフェの文化史、お茶文化、また世界のカフェ紀行など読み物も収録**

主な内容

- コーヒー
- 紅茶
- 中国茶
- 日本茶
- ハーブティー・薬膳茶
- ジュース
- ミネラルウォーター
- お茶を楽しむための新スイーツ

好評発売中



●造本・体裁＝AB判(210×257ミリ)
上製厚表紙 カバー装 312ページ
定価 3,800円(税込)
ISBN4-06-2128799
講談社
〒112-8001 東京都文京区音羽2-12-21
内容案内請求先: 講談社書籍第二販売部
TEL 03-5395-3625/FAX 03-3945-4838

ティー&コーヒー大図鑑発刊記念
コンピトゥム読者特典: 日本全国配送料無料サービス
●お申し込み・資料請求先
フリーダイヤル: **0120-494629**
フリーファクス: **0120-294946**
ホームライブラリー「講談社 ティー&コーヒー大図鑑」係

おっ、やってるね!! コンピトゥム ホームページ

コンピトゥムホームページでは、辻調グループ校ならではのネットワークをフルに活用して得られるさまざまな情報を“食”に従事する人たち、“食”に関心がある人たちに向けて発信しています。

The collage displays several pages from the Compitum website. Key sections include:

- コラム&レシピ**: Articles like 'Dr.クリンスから一言 食物アレルギーを知ろう' and 'アレルギー-基礎 条件に作らば食品'.
- 特集・トピックス**: 'パスカール・ロニオン講習会' and '開業・独立'.
- 特別企画**: '川味覇王蟹' and 'Les Souvenirs d'un voyage'.
- コラム&レシピ**: 'あなたの食べたいものは何ですか?' and '西浜藩之 舟子煮込み'.
- 開業・独立**: '小さなフランス料理店はこうしてつくれる'.

URL <http://www.tsujicho.com/compi/>

コンピトゥムホームページへアクセス 「ヤフー」や「グーグル」などの検索サイトで「コンピトゥム」とご検索ください。

こんなに便利なこと、忘れていませんか？ <コンピinfoメール>への登録は、もう済ませられましたか？ URL <https://compi.tsujicho.com/>

Compi info mail System

<コンピinfoメール>とは
 コンピトゥム会員専用の連絡通信網です。

<コンピinfoメール>に登録すると…

1. 講習会・セミナーの最新情報を、まず第一に<コンピinfoメール>登録者にメールで通知します。
2. メールを受信されたら、そのまま講習会・セミナーへの参加申込手続きがスムーズに行えます。
3. <会員情報変更>画面にて、住所・電話番号・勤務先情報などの変更が、カンタンに行えます。

ご注意ください

- コンピトゥム終身会員への登録が完了しただけでは、<コンピinfoメール>をご利用できません。
- 各自、<コンピinfoメール>への登録手続きをお願いいたします。

● 登録方法については、同封した資料をご覧ください。
 ● 登録の際に必要なID・パスワードを忘れた方は、コンピトゥム事務局までご連絡ください

問い合わせ先 コンピトゥム事務局 TEL.06-6629-6452 E-MAIL compi@tsuji.ac.jp

Workshop & Seminar

コンピトゥムは大阪と東京を中心に、月に1、2回のペースで講習会・セミナーを開催しております。引き続き、さまざまな講習会・セミナーを開催して参りますので、最新情報を希望される方は<コンピinfoメール>にぜひご登録ください。

今後開催予定の講習会・セミナー

- 「ボンテベッキオ」山根大助氏講習会
- 「オ・グルニエ・ドール」西原金蔵氏講習会
- 3つ星レストラン「コート・ドール」シェフ来日特別講習会
- 日本酒セミナー 〈古酒、熟成酒の魅力に迫る〉
- フードフランス コンピトゥム特別プログラム (フランス若手シェフによる賞味会&講習会)
- 新蕎麦講習会
- 辻調理技術研究所 試食会 (日本・西洋・中国)
- 卒業生の店巡り (首都圏)
- 第2回コンピトゥム研修旅行 "Bocuse d'Or 2007" & シャンパーニュ巡り

2006年4月～8月までに開催した講習会・セミナー一覧

4月	■ 〈第1回フードフランス コンピトゥム特別プログラム〉 ～ローラン・プティ シェフ 賞味会&講習会～	8月	■ 中国茶セミナー (講師 暮らしの茶研究者 谷本陽蔵氏)
5月	■ ジェラート講習会 (協力:カルピジャーニ社)	■ 「アルポルト」片岡護氏イタリア料理講習会	■ フランス地方菓子講習会 (講師 ジャン＝リュック・ムーラン先生)
6月	■ パリスタセミナー (協力:IIAC&パリスタ横山千尋氏)	■ 創作和菓子講習会 (講師「菓匠苑 梅ぞの」 鈴木美典氏)	■ 「レストラン キノシタ」木下シェフ フランス料理講習会
7月	■ 「Le Pont de Ciel」新シェフ バスカル・ロニオン氏 講習会&賞味会	■ 伝統的フランス家庭料理講習会	■ 香港屋台料理講習会
	■ 〈第2回フードフランスコンピトゥム特別プログラム〉 ～オリヴィエ・ナスティ シェフ 賞味会&講習会～	■ 香港屋台料理講習会	■ コンピトゥム総会&ワインセミナー
	■ 食育セミナー① 〈五感を育てる「食育レッスン」とは?〉		
	■ エスプレッソセミナー 〈実習編〉		
	■ 新日本調理講習会 (講師 「たか田八祥」主人 高田晴之氏)		
	■ 食育セミナー② 〈ジャック・ピュイゼ博士による「食育哲学」〉		

**〈FOOD FRANCE〉
コンピトゥム特別プログラムの
ご案内**

●〈FOOD FRANCE〉とは?

フランスの各地方で活躍する若いシェフたちのすばらしい料理と才能を世界に向けて発信することを目的に掲げ、2003年にアラン・デュカス氏が立ち上げたイベントです。参加したシェフは既に30名を超えています。フランス国内でもあまり知られていない各地の伝統的な食材や味が登場し、その斬新さにフランス国内外のメディアから常に注目を集めています。

その〈FOOD FRANCE〉がいよいよ日本へ上陸。コンピトゥムでは、食事に加えて、シェフ本人による料理のデモンストレーションおよびディスカッションを含めた特別プログラムを企画し、年5回のスケジュールでの開催が決定しました(第1回~第3回は好評のうちに終了しました)。第4回目(シェフ:ブノワ・ヴィッツ「ロステルリール・ド・ラペイド・ラセル」)は10月25日(水)、第5回目(シェフ:アルノー・ラルマン「ラシエット・シャンブノワーズ」)は12月6日(水)に開催を予定しております。詳細が決定次第、コンピinfoメールおよびホームページにてご案内いたします。



第1回コンピトゥム研修旅行 報告

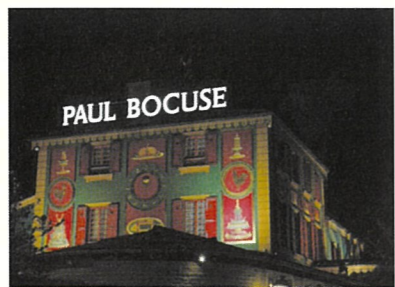
●コンピトゥム初の研修旅行企画。記念すべき第1回目の行き先は、「美食の町」として名高いフランス・リヨン。この地で40年間3ツ星を維持し続け、世界中から賞賛を受けているレストラン「ポール・ボキューズ」、フランス料理やフランス菓子の道を志す学生たちの英才教育の場である辻調グループフランス校、食材の宝庫であるソーヌ川沿いの朝市、レ・アール(中央市場)など、「美食の町」ならではの場所を訪ね回りました。

フランス校では授業見学の他、学生が作ったコース料理をいただき、「ポール・ボキューズ」ではボキューズ氏の80歳の誕生日を祝いました。日本では80歳の誕生日のことを「傘寿」といいます。その言葉にちなんで特注の和傘を用意し、ボキューズ氏に直接手渡すなど、コンピトゥムならではの企画がふんだんに盛り込まれた内容に参加者全員が満足されていました。

次回は、【ボキューズ・ドール2007】決勝戦に進出する日本代表選手の応援やシャンパーニュ地方巡りなどを企画しております。詳細が決まり次第、コンピinfoメールおよびホームページにてご案内いたします。



フランス校で生徒による食事をいただきました。



3ツ星レストラン「ポール・ボキューズ」



ボキューズさんに特注の傘をプレゼント。

**日経レストラン
「第12回メニューグランプリ」
辻調グループ校卒業生
“グランプリ” “準グランプリ” 獲得!**

●恒例となった日経レストランメニューグランプリ。今年で通算12回目を迎えました。今年のテーマは【地方ルネサンス】。応募総数620作品の中から決勝まで進んだのは8作品。8人の決勝進出者たちが「HOTERES JAPAN 2006」の会場内の特設キッチンステージで、大勢の観客の目の前で自らの料理を作成し、腕を競い合いました。

この8名のうち3名が辻調グループ校の卒業生の方でした。審査の結果、見事グランプリに輝いたのは辻調グループ校卒業生の小倉龍介さん(エコール辻大阪フランス・イタリア料理課程8期生)、準グランプリを獲得したのも辻調グループ校卒業生の馬場弘幸さん(辻調理師専門学校30期生)でした。昨年度に引き続き、「ワン・ツー」フィニッシュという快挙でした。



**辻調グループ校監修
「飲食店のための食品衛生の
ポイント(基本編)」好評販売中!**

●大阪あべの辻調理師専門学校監修のもと作成された「飲食店のための食品衛生のポイント(基本編)」がPHP研究所より現在好評発売中です。このDVD教材は、料理人として知っていなければならない食品衛生に関する知識、そして実践しなければならないことを具体的な映像を通して分かりやすく紹介します。現在、料理人として活躍されている方はもちろん、これから食の業界を目指す方、そして従業員に対して衛生教育の必要性を認識されている飲食店及び企業におすすめのDVD教材です。

■辻調グループ校卒業生の方には、特別価格26,775円(本体25,500円+税)で販売いたします。購入を希望される方はコンピトゥム事務局までお問い合わせください。



**岡山県のFood Battleって
ご存知ですか?**

●今年で4回目を迎える岡山【Food Battle】。業種を超えた若い料理人たちが、岡山の名産品となるFoodを生み出すために戦うイベントです。今回の課題食品は岡山県産「おかやま地鶏」。仕込みはそれぞれの店舗で行い、会場では30分という時間の中で最終の仕上げを行い、盛り付けられた作品を試食審査します。審査の結果、現在【コンピトゥム岡山支部】設立のための準備室を担当している「アベティート」オーナーシェフ、戸田 崇史氏(辻調理師専門学校30期生)が課題部門、自由部門の2部門で優勝を勝ち取られました。



課題作品優勝「おかやま地鶏」を使った(〇飯(ワッパメン)の町おかやま)

**〈世代を超えた〉
辻調グループ校入学生**

●今年度の新入生から、特待生奨学金制度・授業料減免制度がスタートしました。

去る4月5日にはエコール 辻 東京校、7日は大阪校の入学式が挙行され、その後それぞれの学校で、この制度を利用された方を対象に「懇親・同窓会」を催しました。自分が卒業した学校にご子息同伴で来校された方、何十年前の担任に会い、懐かしげに話をされる方、実に〈世代を超えた〉辻調グループ校が実感できました。



30年ぶりの再会に会話も弾みました。

コンピトゥム地方支部活動報告

●去る7月31日、愛媛県松山市で、そして8月2日は石川県金沢市で、それぞれコンピトゥム地方支部の活動が行われました。愛媛支部では、日本のイタリア料理界の第一人者である「アルボルト」オーナーシェフ、片岡護氏による料理講習会。一方、石川支部では、辻調グループ校製菓教授ジュン=リュック・ムラン先生による製菓実習を兼ねた少人数制の講習会を行いました。

双方ともに数多くの卒業生、さらに飲食業界で働かれている卒業生以外の方々も多数参加され、定員を超す盛況ぶり。普段接点のない方々が出会うことで新たな交流が生まれ、情報交換を行い、それぞれが相互に刺激を受けておられる様子でした。愛媛県と石川県で、コンピトゥム地方支部の活動は確実に根付き始めています。



片岡氏の助手を御子息の宏之さん(辻調理師専門学校42期生)が務め、親子共演での初の料理講習会が実現。



2006年8月3日付地元新聞紙朝刊で、石川県支部の活動が紹介されました。

**COMPITUM
ニュース &
トピックス
2006.AUTUMN**

**フランス校ワイン
【シャトー・ド・レクレール】
販売のお知らせ**

●今年度もフランス校ワイン【シャトー・ド・レクレール】をコンピトゥム会員向けに販売いたします。醸造元のSICAREX社テクニカルディレクター、Jean-Luc BERGER氏によると、ここ数年では最高の出来映えで、「2005年は世紀の年になるのでは」とのこと。「Internationals Vinalies 2006」で銀賞を獲得したボジョレー(赤)はぜひともおすすめしたい一本です。また、2005年のヴァンテージはラベルを一新(クレマン・ド・ブルゴーニュ以外)しております。新【シャトー・ド・レクレール】を、ぜひこの機会にお買い求めください。詳しくは同封資料をご覧ください。

〈販売取扱い業者〉
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1-2TKKビル3F
TEL.03-5297-5021 FAX.03-3254-5830
担当:三橋美津夫(辻調理師専門学校27期生/
フランス校EC調理13期生)

**「ボンテベッキオ」オーナーシェフ
山根大助氏(辻調理師専門学校21期生)
イタリア共和国大統領より
「カヴァリエレ」叙勲!**

●コンピトゥム新会長に就任された「ボンテベッキオ」山根大助氏が、これまでの功績を評価され、イタリア共和国大統領より「カヴァリエレ」を叙勲されました。「カヴァリエレ」とは、イタリア文化の紹介、発展に尽くした文化人やスポーツ選手に授与される名誉ある賞です。

2006年5月21日にスイスホテル南海大阪にて叙勲を祝うパーティが盛大に開催され、料理業界のみならず建築家や音楽家など著名人が多くかけつけました。会場には特設キッチンが設けられ、関西で活躍される数多くのシェフたちがそれぞれのスペシャリテを来場者にふるまわれました。



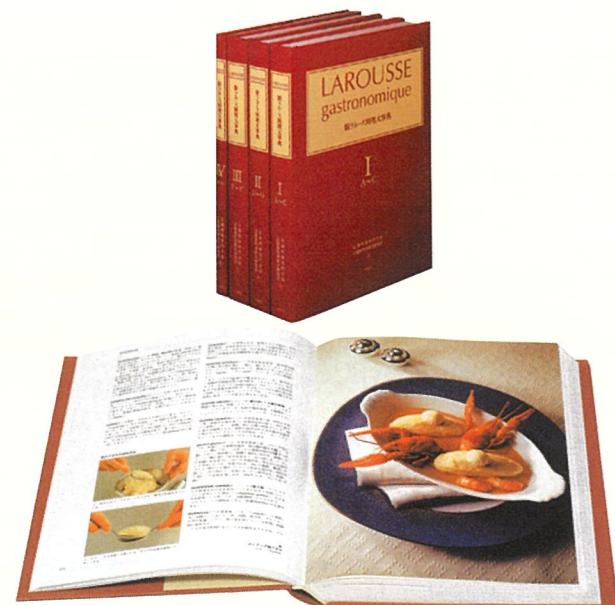
60年間に3度の改訂を加えられ、世界中から高い評価を得ている料理総合大事典

新ラールース料理大事典 (全4巻)

編集委員長 ジョエル・ロビュション

最新日本語版

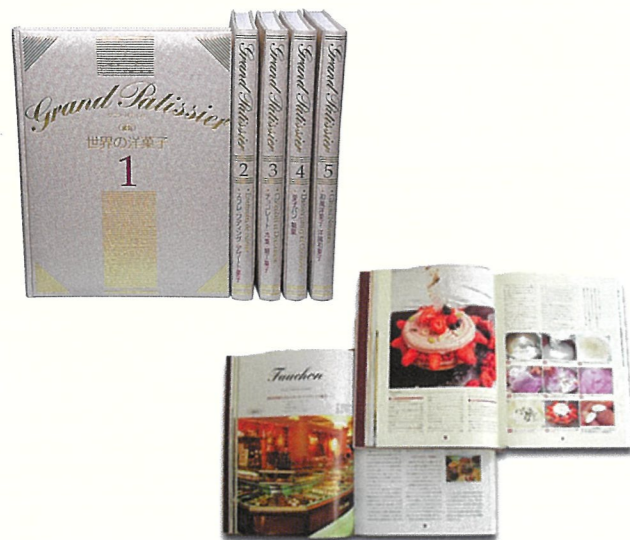
- 4,000項目の百科事典
- 2,000点を超すルセット
- 600点のカラー
- フランス全土を22地方別にまとめた見開き頁特集

監修・翻訳 辻調理師専門学校
辻静雄料理教育研究所

残部僅少!

世界の優れたパティシエやシェフが洋菓子のプロに贈る新傾向の洋菓子全集

最新 世界の洋菓子 (全5巻)



国内・海外現地取材

- 現代の洋菓子をグローバルな視点から見直す新編集。ヨーロッパ、日本の一流パティシエ、名門菓子店、一流レストランの傑作を紹介
- 繊細なレシピと、手順をきわめた詳細プロセス写真、かゆいところに手の届く作り方レッスン
- 基本を重視、〈生地〉〈クリーム〉〈調理器具〉などもれなく紹介
- ヨーロッパの伝統が生み出した、幻の洋菓子を現地取材

監修・翻訳 大阪あべの辻製菓専門学校
日本洋菓子協会連合会コンピトゥム会員
特別価格

新ラールース料理大事典 109,200円(税込) → 92,820円(税込)

最新 世界の洋菓子 125,580円(税込) → 106,743円(税込)

お申し込み/コンピトゥム事務局 TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106

発行/(株)同朋舎メディアプラン

次号予告

Compitum

社団法人 辻調理師専門学校 2007
2007年9月下旬発送予定

コンピトゥムの会報誌が小冊子に切り替わってから3冊目となりました。今号ではこれまで以上に数多くの卒業生の方々に登場していただきました。この場を借りて取材にご協力していただきました皆様にお礼申し上げます。次号に関しましても、引き続き全国で活躍されている卒業生の方々を積極的に紹介していきたいと考えております。その際には取材にご協力いただけましたら幸いです。今後ともコンピトゥムへのご支援、ご協力を何卒よろしくお願い申し上げます。■コンピトゥム事務局長 肥田順

バトンタッチ メッセージ

前会長
橋本 肇氏
(辻調理師専門学校16期生)

数年間にわたりコンピトゥムの役員として、また昨年度よりは会長としての大役を引き受けさせていただきました。以前よりこの役はよりエネルギッシュな若い世代に引き継ぎ、私どもは背後から応援させていただきたいと考えていました。今回『ボンテベッキオ』の山根氏にお引き受けいただき、私もほんとうに安心してバトンを手渡すことができます。

ぜひ、さらに活気のあるコンピトゥムを作り上げていただきたいと切に願います。

新会長
山根大助氏
(辻調理師専門学校21期生)

今回、大先輩の橋本氏よりコンピトゥム会長役という重要なバトンを渡されました。今後はしっかりと作られた礎石のうえにさらに活性化したコンピトゥムを創り上げ、辻調グループ卒業生のすべてが入会されるような魅力あふれる組織にしていく所存です。そのためにはやはり全卒業生の協力が必至であると考えています。

最後になりましたが、橋本先輩(前会長)、平井先輩(前副会長)長い間、本当にお疲れ様でした。これからは内海隼人君(副会長)、そして、コンピトゥム会員の皆様と共に盛り立ててまいりますので、どうか今後ともご支援、ご鞭撻のほどよろしくお願いいたします。

編集後記

■すでに3冊目になったコンピトゥム小冊子。毎号ごとにその前の号よりもさらに内容充実を図ろうと試みてはいるのですが、完成するたびに不満感に満たされてしまいます。年1回のことですが、さらに豊かな内容を考えるべく所存ですので、もし、皆様方にこんな企画は?とか、こういう内容は?とかがあればぜひぜひコンピトゥム事務局まで囁いてみてください。「3人寄れば文殊の知恵」と言います。じゃあ、1万7千人(会員)が寄れば...ものすごいものが生まれるような気がなりません。(須山)

■ここでも書く「クドイ」かと思うのですが、そうですね。やはりクドイですね。「またか!」と思いますよね。でも、言わせてください。クドイのはわかっているのですが、こんなに便利なシステムを利用していただけないのは余りに悲しいのです。悲しくてもクドすぎるのはよくないですね。でも、やはり言います。〈コンピinfoメール〉へぜひ登録してください。声を大にしてもう一度言います。〈コンピinfoメール〉は本当に便利です。やっぱりクドすぎましたね。次号もさらに内容の充実を図っていきます。(荒幅)

Compitum 2006

編集/須山泰秀・荒幅耕治 進行管理/春名敬治 表紙撮影/浮田輝雄 デザイン/黒田英二 発行所/辻調グループ校 コンピトゥム事務局 印刷所/日本写真印刷株式会社
■本誌掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。