

# compitum

真の「学び」ここから  
tsuji NEXT 50

コンピトゥム  
2008

永久保存版 辻調50年史

僕の、私の、  
**辻調仕込み  
思い出の一品**

世界に羽ばたく  
辻調 DNA・公邸料理人

Special 師弟対談

創る人  
フランス料理「NARUKAMI」  
オーナーシェフ  
**鳴神 正量**

compitum コンピトゥム 2008 2008年9月発行 辻調グループ校 コンピトゥム事務局 〒545-0033 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106

compitum



## 私の辻調学生時代

某大学体育学部に推薦入学が決まっていた私が辻調に入学することになったのは、調理師志望だった友人の学校見学に付き添って訪れた際に手にした小さなモノクロのパフレットがきっかけでした。「面白そうや」と思い、入学を決めたのです。

最も思い出深い授業はなんと言っても、前校長の辻静雄先生の授業です。当時、先生はまだ30代で、その存在感は半端ではなかった。フランス料理をとりまく文化や歴史をわかりやすく、すごい迫力で講義してくださったのが強烈な印象として残っています。ヨーロッパ食文化論の中で“チーズ・フォンデュ”なるもの話を聞き、「美味しそやな。家でやってみよ」と、さっそく作ってみました。ですが、当時は適切なチーズもワインも、パンすらもなく、スティックチーズを削り、土鍋を代用して作り、家族には大不評だった記憶があります。

実習も鮮明に覚えています。「今日はローストチキンやまーす」と声がかかると、鶏の音が聞こえてきます。それぞれに生きた鶏一羽が与えられ、絞めて、熱湯につけて羽をむしり、ローストに仕上げます。いざ食べてみるとその堅さたるや、歯が折れるかと思ったほどでした。絞めてすぐにローストした鶏肉は堅いに決まっているということは、後日学びました。実習といえばもう一つ、中国料理の一品“鯉のから揚げ甘酢あんかけ”作りのエピソードも強烈です。まず裸足になって、ズボンをまくりあげ、玄関脇にあった池に入って鯉をつかみ捕ることから実習が始まるわけです。ですが、この料理は美味しかった。

何もかもが目新しく、面白い1年でした。

畑耕一郎

辻調理師専門学校7期生

## contents

05 僕の、私の、辻調仕込み  
**思い出の一品**

18 永久保存版 **辻調50年史**

24 校長が語る 辻調「次の50年」

27 **Special 師弟対談**

31 世界に羽ばたく  
**辻調DNA・  
公邸料理人**

35 新刊ピックアップ

38 全国うまいもの縦断

45 シャンパンをめぐる 料理人座談会

49 創る人 Vol.5  
フランス料理「NARUKAMI」オーナーシェフ  
**鳴神 正量**

54 同期会ニュース

57 コンピトゥム活動報告 & 活動予定

58 卒業生新規開店情報

あとがき

FONDÉ EN 1743  
**MOËT & CHANDON**  
CHAMPAGNE



GRAND VINTAGE



# 僕の、私の、辻調仕込み 思い出の一品

日本全国で活躍する辻調卒業生。今回は、各地のオーナーシェフ、パティシエに学生時代に習った思い出の一品を作っていただきました。そのメニューはみなさんにとって、はたしてどのような存在なのでしょうか。



ホワイトアスパラ豆腐、ブッフブルギニオン、どら焼き、  
 トゥルヌド ロッシーニ、すっぽんの茶碗蒸し、出し巻き玉子、  
 湯葉の重ね揚げ クレープ包み、季節魚の香草パン粉焼き、  
 アマンディーヌ、キャナル・ア・ロランジュ、鴨のロースト オレンジ風味、  
 クネル・リヨネーズ、グリーンピースのスープ、鰻のお吸い物



At finer restaurants in Milan, Paris, New York and of course, Tokyo.

\*

## ブッフブルギニオン

\*

フランス料理の道を進む  
きっかけになった伝統料理

19歳の衝撃でした。牛肉を煮込むのに、赤ワインを1本ドボドボ入れたりして……。フランス料理って、いったい何なんだと思いました。それ以来、フランスのエスプリを教室に運んでくる先生に憧れ、フランスに憧れました。どちらかと言えばビストロ料理といえますが、ときどき無性に作りたくなります。ただし、レストランで出す「ブッフブルギニオン」は、その雰囲気に応じた作り方をしないといけないと思っています。古い赤ワインを今日は飲みたいな、そんな風にお客さんが思ったときに、ワインといっしょに美味しくめしあがってもらえれば、料理人冥利につきますわけです。

菊地 美升

辻調理師専門学校 1986年卒 26期生

ル・ブルギニオン

東京都港区西麻布3-3-1  
tel. 03-5772-6244

\*

## ホワイトアスパラ豆腐

\*

胡麻豆腐を、北海道の  
お客様向けにアレンジしました

辻調仕込みをアレンジした季節の料理になります。習ったメニューは、胡麻豆腐。初めて食べたとき、その美味しさに驚きました。ところが、北海道では今一つうけがあまりおもしろくないのです。そこで、ちょっと洋風ではありますが、北海道のイメージに合うアスパラ、生雲丹、生クリームを使用した豆腐を考案することにしました。前菜の中の一つや先付として提供しています。落ち着いた雰囲気、季節の魚、野菜を美味しいお酒とともに召し上がって頂ける店作りを心がけています。最近では「ホワイトアスパラ豆腐」をコースの中にと、お客様に言っていただけるようになりました。

三浦 克章

辻調理師専門学校 1989年卒 29期生 辻調理技術研究所日本料理研究課程 1990年卒 2期生

味彩「オーみうら」

北海道札幌市中央区南5条西4丁目 南興ビルB1  
tel. 011-512-8383

\*

## どら焼き

\*

ずっと作り続けたい、  
多くの人に食べていただきたい味です

製菓学校の夜間部在学中に習った「どら焼き」。とてもシンプルな配合にもかかわらず素材の味がしっかりと出たので印象に残っています。今でも、できるだけシンプルで美味しくければ和菓子はよりよいと思っています。素材も大切ですが、最高級素材である必要はありません。素材の美味しさを引き出すのは技術だと考えているからです。和菓子作りの魅力は、日常からだんだんと薄れていっている「季節感」を表現できること。クリスマスだけは洋菓子のケーキを作りますが、そのときも「by 和菓子職人」ということで、メッセージだけは「練り切り」で描いています。



松田 明

辻製菓専門学校 1999年卒 夜間部 15期生

和菓子工房 あん庵

大阪府羽曳野市羽曳が丘西1-4-53  
tel. 072-950-1122fusion  
special setBERNARDAUD  
MANUFACTURE de LIMOGESスクエアプレートセット  
特別価格 税込 ¥12,600  
29×29cmプレート×1枚  
13×13cmプレート×2枚ペアスイーツセット  
特別価格 税込 ¥10,500  
カップ70ml×2個  
24×12cmプレート×2枚マルチカップ5ピースセット  
特別価格 税込 ¥10,500  
高さ5.5cm、直径8cm×5個  
容量140mlペアモーニングセット  
特別価格 税込 ¥15,750  
カップ&ソーサー200ml×2客  
21cmプレート×2枚ペアプレートセット  
特別価格 税込 ¥21,000  
28×27cmトレー×2枚【お問い合わせ】 ヘルナルド磁器 日本総代理店 GK ジーケージャパンエージェンシー株式会社 TEL.075-341-6868 <http://www.gk-japan.jp/>

写真はイメージです。表示価格は2008年12月までの特別価格でございます。

\*

## すっぽんの茶碗蒸し

\*

「食べたいものが出てくるね」と  
お客さんに必ず言っていた料理

どんな小さなものでも、味がしないものは作らないし、印象に残らない料理は出さないことにしていますが、とくに自信を持ってだせる料理のひとつです。実習授業にいらした、京都の老舗「たん熊」の先代に教わったと記憶しています。出汁もすっぽんでとった、すっぽん尽しの茶碗蒸しです。すっぽんの美味しさを知った料理で、それ以来すっぽんは自分のなかの定番食材になっています。和のプロとしての原点が、この料理にはあるわけです。日常の延長を意識したうえで「迫る」味を心がけていますが、出せばお客さんにも必ず美味しいと言っていた料理です。

米山 光郎

辻調理師専門学校 1986年卒 26期生

津之守坂 よねやま

東京都新宿区荒木町15津之守坂マンション1F  
tel.03-3341-3117

\*

## 出し巻き玉子

\*

辻調で出会ったときの感動を、  
お客さまにも味わっていただきたい

出し巻き玉子を食えば、そのお店の姿勢と味がだいたいわかります。私の店でもとても大事にしている料理であり、看板メニューと言ってもおかしくありません。誰もが大好きな玉子焼き、そしてそれぞれの人に好みの味がある玉子焼き。しかし初めて辻調の先生の作った出し巻き玉子を見て、味わって、確信しました。これは、私が小さい頃から食べていた、甘い香ばしい母が焼いてくれた玉子焼きとまったく違う世界の食べ物だと。誰からも愛される、笑顔の出る出し巻き玉子を作れるようになりたい。それが料理人としての私の大きな目標に、そのときになったわけです。



石黒 格

辻調理師専門学校 1984年卒 24期生

いたる

石川県金沢市柿木畠3-8  
tel.076-221-4194

\*

## トゥルヌド ロッシーニ

\*

めしあがった方が、必ずリピートする  
特別な料理は、前校長仕込みの1品

牛フィレ肉の上等な部位のステーキに、フォアグラ、トリュフを組み合わせた料理である「トゥルヌド ロッシーニ」を習ったのは、故辻静雄前校長の特別講習でした。その贅沢さには、とても驚かされました。卒業後、就職した店で現実にお客様に出されているのを見て、感動しました。お肉料理のなかでいちばん贅沢な料理だと思っていますし、ここぞというときにお出しします。私の人生の方向性を決めた、大切な料理です。そして、辻静雄先生との思い出がいっぱいに詰まった料理でもあります。いまでも、辻静雄先生が残された書籍を何度も読み返し、勉強させていただいています。

岡田 三朗

辻調理師専門学校 1975年卒 15期生

ル・トワ・ルージュ

愛媛県松山市北久米町1094-3  
tel.089-958-7088simple=ecology  
シンプルは、エコロジー。

このユニフォームに補足説明は不要。  
だから、特別に( )を付ける必要もなかったわけ。  
あえて解説するとすれば、信頼(着る人が満足)の  
ユニフォーム  
20世紀は環境対策が問われる時代、ボルカンは  
信頼あふれ、かつシンプルなユニフォームを  
エコロジーという視点で捉えてまいります。

VOLCAN®  
TANIOKA

simple forme is best

美しい姿は、最高のサービス。

株式会社 タニオカドレス

大阪 TEL06-6391-6531 FAX06-6395-0221  
東京 TEL03-3443-7701 FAX03-3447-4818<http://www.volcan88.com>さまざまな業種・業態に対応する  
豊富なラインアップをご用意しています!

## フジマックの業務用厨房機器

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

株式会社フジマック

FUJIMAK

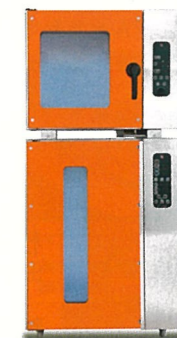
本社 〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-2209

☎0120-43-7791 <http://www.fujimak.co.jp>良質な焼き上がり  
より省スペース化を実現!!

ベーカリー&amp;パティスリー機器

&lt;コンパクトシリーズ&gt;

“自由な組合せと選べるカラー”



&lt;コンパクトシリーズ&gt;コンベクションオープン+ドダウンコンディショナー

\*

## アマンディーヌ

\*



### 作るたびに「原点」に立ち返らせてくれるお菓子

山崎正也先生に、フランス菓子の原点はタルトだと教わりました。打ち粉の仕方が大事だと説かれていたのが印象的でした。「アマンディーヌ」は、自分にとっても原点のようなお菓子です。見た目は素朴ですが、飽きがきません。素材にはこだわっており、アーモンドはスペインの契約農家が作ったものですし、粉も特製です。素材ひとつでこんなにも味が変わってくるのだということを知ってもらいたいです。いまのお菓子業界は少々突っ走りすぎているのではないかなと感じることが多いです。モノづくりは基本が大事。10年に一度は原点に立ち返る必要があると思っています。

高木 康政

辻製菓専門学校 1986年卒 2期生 辻調グループフランス校 エクレール製菓 1987年卒

ル パティシエ タカギ

東京都世田谷区深沢 5-5-21  
tel. 03-5758-3393

\*

## 湯葉の重ね揚げ、クレープ包み

\*



### 「こんな中国料理があるんだ」と驚かれるメニューの枝は、学校のノートに

就職して4~5年目の頃、同じ職場にいた中国人の料理人がこのような湖南料理を作っていたことがありました。じつはこの料理を習った授業の記憶がありません。ところが、ある時、在学中のノートを見直していたら、なんとこの料理がとりあげられていたことがわかったのです。その時初めて「あっ！こんな料理やってたんや。すごいな、学校って！」と気づいたわけです。店で出すと、お客様に「こんな中国料理があるんだ！」と、とても評価していただけます。開店してまもない店です。近在のお客様を中心に、これからゆっくりと自分の料理を知っていただこうと思っています。

新谷 亮人

辻調理師専門学校 1997年卒 37期生

中国菜 LaoTao

大阪府吹田市広芝町 11-1  
tel. 06-6385-3939

## スーパーフレッシュクリーム43%

極上のしっかりとしたコクと風味。中沢のフレッシュクリームの最高峰。

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

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



## 店舗開店・改装の設計・デザイン・施工・特注家具の製作

—DEN造形工場は  
信頼の仕事を  
お約束します。



横浜N氏邸



椅子(チーク、ナラ材)



東京・大田区 エイントナンバー(Bar)

**DEN造形工場**  
〒123-0843 東京都足立区西新井栄町3-10-16  
Tel. 03-6240-6318 e-mail magwanp@wish.ocn.ne.jp

ホームページ [www.den-zk.com](http://www.den-zk.com)

\*

## 季節魚の香草パン粉焼き

\*

### 自然とともに料理する フランス校が教えてくれたことです

私の店のコンセプトは「自家製でやる」ですので、自分で育てるハーブはとても重要になってきます。そのハーブに興味をもったのが、フランス校で習った「仔羊の香草パン粉焼き」。当時、マスタードを塗ってからパン粉をつける作業にびっくりしました。「季節魚の香草パン粉焼き」はこれをアレンジしたものです。現在、店の庭ではハーブが40種類以上、その他サクランボや木イチゴ、ブルーベリーなどさまざまな果実を育て、料理やデザートでお客様に楽しんでいただいています。自然に囲まれながら料理を作る、そんな私の生き方のきっかけになったのが、この料理だったわけです。



鍋田 道宏

辻調理師専門学校 1989年卒 29期生 辻調グループフランス校 エクレール調理 1989年卒

桜 moon

愛知県岡崎市稲熊町 3-163-1  
tel. 0564-77-0156



「異国文化」への  
憧れを決定づけた一品

学校で初めてこの料理を口にしたとき、甘味と酸味の混在した、その風味に衝撃を受けると同時に、鴨という素材からとても「フランス料理」を感じました。席まで漂ってくるガラを焼く香り、ガストリックのヴィネガーの香り、付け合せに用いられた「トゥルネ」という言葉、すべてが「異国文化」への憧れを抱かせてくれました。ですから当時のノートを見直すとその頃の自分の気持ち、高い目標を目指したときの「初心」に戻ることができます。現在はイタリア料理店ですが、「鴨のロースト、オレンジ風味」は僕なりのアレンジでメニューに登場させています。

池戸 大

エコール 辻 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ1992年卒3期生  
辻調グループフランス校エスコフィエ調理1993年卒

イル・ラゲット

大阪府大阪市中央区安堂寺町1丁目2-5  
tel. 06-6764-6886



作るたびに  
「昔の料理人はすごい!」と思います

在学中に確かに習ったはずなのですが、記憶があいまいです。当時は、その風味があまりよく理解できなかったのだと自己分析しています。しかし、自分でメニューを考え始めたとき、肉を用いるときにドライフルーツと組み合わせるなどという発想が自然に出てきたのは、どこかにこの料理の風味がしっかりとインプットされていたせいかなと思います。この料理だけでなく、昔の料理人には感服します。組み合わせもさることながら、「重さ」を残す「味のバランス」のようなものがすごいです。こうしたクラシックな料理が自分の料理のベースになって欲しいとつねづね思っています。

加古拓央

辻調理師専門学校1994年卒34期生

レストロ エスパス・トランキール

兵庫県神戸市中央区中山手通2-17-6  
tel. 078-262-8109



料理を作るのは楽しい!  
そんな気持ちの象徴です

「クネル・リヨネーズ」をフランス校で習ったのは、まさにホームシックにかかっているころでした。クネルが膨らんでいくさまがおもしろかった以上に、はんぺんのような食感について日本を思い出していました。それ以来、もっとも好きなフランス郷土料理になっています。リヨンでは、川カマスのすり身とエクルピス(ザリガニ)のソースで作りますが、私は鯛やタラといった白身のすり身とオマール海老のソースを使います。とても手間がかかる料理ですが、東京下町育ちの私にぴったりの味は、作るのがとても楽しい料理でもあります。



吉澤 美智子

エコール 辻 東京 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ1997年卒6期生  
辻調グループフランス校エクレール調理1998年卒

レ・リヤン

東京都世田谷区代沢5-32-14  
tel. 03-3410-3454

**NEW CARTA FATA** カルタ・ファタ

point1 透明性を活かした演出  
point2 提供サイズで事前下拵え  
point3 ヘルシーな簡単調理法

主な対応調理方法

スチーム エレクションオーブン  
フライパン  
電子レンジ  
直火不可

エフ・エム・アイの厨房機器が変える、ホテル・レストランの調理革命。

fmi 株式会社エフ・エム・アイ

東京: 〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436)9470  
大阪: 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393  
営業所: 札幌/仙台/名古屋/広島/福岡 □チーフスタッフ: 盛岡/金沢/四国/鹿児島

<http://www.fmi.co.jp/>

「魅せる」耐熱クッキングフィルムが、新しい調理法・提供法を創造します。

カルタ・ファタ、それは魔法の包み。

**新・調理法。**

**funVino**

“世界のハイアール”との共同開発!!  
スタイリッシュで使い勝手抜群の中型セラー。

funVino 36 ハイアール製  
商品番号7502 オープン価格  
●W506×D595×H980 ●最大収納本数 36本

funVino 51 ハイアール製  
商品番号7501 オープン価格  
●W506×D595×H1280 ●最大収納本数 51本

<http://www.globalwine.co.jp>

株式会社グローバル 大阪・東京・横浜・札幌・名古屋・福岡



### 旬の食材 春・夏の野菜

定価2,625円(税込) 4-06-270135-9

旬の野菜のおいしい情報を満載、野菜の名前の由来、品種、特徴、栽培法、出回り時期、野菜の有無など、栄養・効能などの健康情報も、栄養・効能などの健康情報も。



### 旬の食材 春の魚

定価2,625円(税込) 4-06-270131-6

魚の名前の由来、特徴、生態、漁法、輸入や養殖の有無など、基礎知識をはじめ、魚介の目利きや調理法、栄養・効能も掲載。



### 旬の食材 夏の魚

定価2,625円(税込) 4-06-270132-4



### 旬の食材 四季の果物

定価2,625円(税込) 4-06-270137-5

果物の名前の由来、品種、特徴、栽培法、出回り時期、輸入物など、食材に関する幅広い知識とカットイング法、栄養・効能情報も掲載。



### 旬の食材 秋の魚

定価2,625円(税込) 4-06-270133-2



### 旬の食材 秋・冬の野菜

定価2,625円(税込) 4-06-270136-7



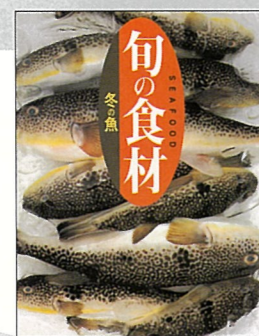
### 日本ブランド食材

#### 旬の食材 別巻

定価3,150円 ISBN978-4-06-270140-2

- 高まるブランド食材の価値
- ブランド魚の問題点と今後の展開
- 野菜ブランドの誕生とブランド化への道
- ブランド米はなぜおいしいか?
- 日本ブランド食材お取り寄せガイド

徹底レポート 世界の注目を集める日本ブランド食材のプラス情報



### 旬の食材 冬の魚

定価2,625円(税込) 4-06-270134-0

安心、安全でおいしい食材を求める動きが盛んななか、魚、肉・卵、野菜・米、果物の日本各地のブランド食材をカラー図版と詳しい解説で紹介。

おいしいものは日本にある!



### 肉・卵図鑑 旬の食材 別巻

定価2,800円(税込) 4-06-270138-3

豊かで安全な食生活を支える「食の履歴書」。食材を調べる・知るといった事典的な機能をベースにした料理法や素材の目利き法などの実用情報を満載。

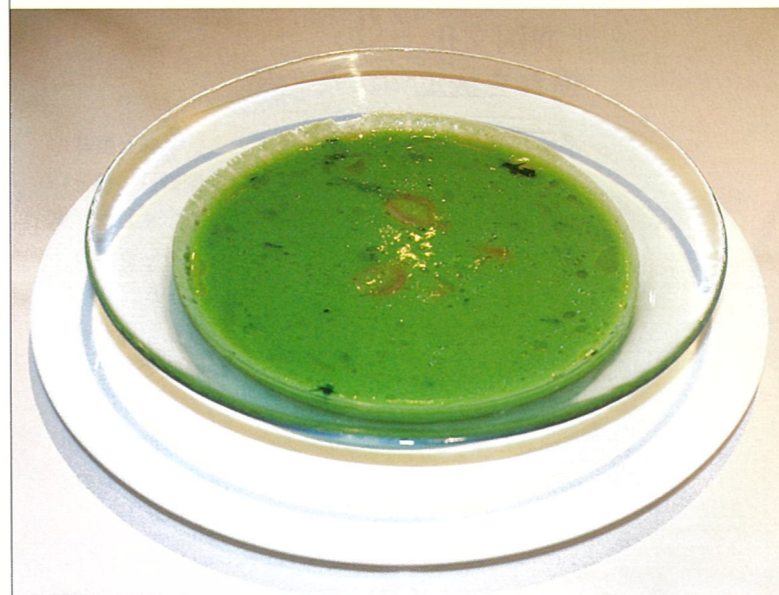


### ハーブ&スパイス図鑑 旬の食材 別巻

定価2,800円(税込) ISBN 978-4-06-270138-6

ハーブ&スパイスそれぞれの名前、由来、品種、特徴、栽培法、輸入状況など基礎知識をはじめ、目利きや調理での使いこなしを紹介。

## グリーンピースのスープ



### “19の春”に食べたあの味を生涯忘れることはない

子どものころからテレビ番組「料理天国」が大好きで、とくに水野邦昭先生にあこがれていました。辻調に入学し、念願の水野先生の最初の授業が、「グリーンピースのスープ」でした。最前列で食い入るように授業を見つめていた私に、水野先生はスプーンを手渡して、試食させてくださったのです。感激でした。味をいまでもよく覚えています。グリーンピースの持ち味を前面に出した、とてもあっさりとした、上品な味でした。季節感が出る料理です。ブイヨンは使わず、お湯で茹で、野菜のストレートな美味しさを出すようになっています。まさに春を感じさせてくれる料理なのです。

#### 小嶋 正明

辻調理師専門学校 1989年卒 29期生

クッチーナトキオネーゼコジマ  
東京都港区南青山6-6-20 菊岡ビル1F&B1  
tel. 03-3406-9586



## 鰻のお吸い物

### 料理人の“格好よさ”が引き立った料理です

関西の夏=鰻(はも)というイメージがありましたから、初夏の授業で味わうことが出来た時は、その季節感に圧倒されました。先生の骨切りの姿は、まさに「料理人」。とても格好よく、この技術を習得したいと強く願いました。私の料理人人生の「第一歩」かもしれません。毎年、夏がきて鰻を扱いだすと、当時の良い思い出も、嫌な思い出も甦ってきて、自分の原点に帰れるような気がします。季節の風味、きちんとした仕事、そして、格好良さ。鰻料理には私の考える日本料理のすべてが詰まっていると云えます。私の骨切りの姿に、若い料理人が憧れてくれれば嬉しいですね。



#### 北田 晃久

辻調理師専門学校 1989年卒 29期生

#### 四季菜 久富

大阪市阿倍野区阪南町1-48-15  
tel. 06-6623-0511

定評ある講談社の旬の食材シリーズ

〒112-8001 東京都文京区音羽 2-12-21 講談社



# イタリア食紀行 6日間

本場イタリアの食に触れる旅

通常の観光ツアーでは体験出来ない、辻調ならではの食にこだわったイタリア旅行をご案内申し上げます。

1日目 1/26 MON **Start**



## Option 1 ラファエラの料理教室

料金:50ユーロ 最少催行人員:2名(上限4名)  
日本人通訳同行、交通費別途必要(約20ユーロ)

専業主婦40年のラファエラがトスカナの家料理を自家菜園の野菜を使って丁寧に教えてくれます。



2日目  
1/27 TUE

## Option 1 リチャードジノリ工場・アウトレット見学

料金:110ユーロ 最少催行人員:4名 交通費込み

## Option 2 ストリッチャワイナリーとブドウ畑見学

料金:40ユーロ 最少催行人員:4名  
日本人同行、ワイナリーでのテイasting付、アレツォ駅からの交通費込み



3日目  
1/28 WED



## シエナ・プラート観光

世界遺産の街シエナとビスコッティで有名なプラートを訪れます。

4日目  
1/29 THU



5日目 1/30 FRI

6日目 1/31 SAT

finish

日	出発	到着	航空会社	機内	乗継	目的地	備考
1	成田空港発 (関西空港発)	9:35 (10:15)	LH711 (LH741)	空路にてフィレンツェへ (フランクフルト経由)	朝:中央市場散策 終日:自由行動	フィレンツェ	昼: 朝:中央市場散策 終日:自由行動
2	フィレンツェ	14:15 (15:25)	フランクフルト空路にて大阪班・東京班合流	朝:ラファエラの料理教室	フィレンツェ	昼: 朝:ラファエラの料理教室	
3	フィレンツェ	18:20	専用車	朝:リチャードジノリ工場・アウトレット見学 終日:自由行動	フィレンツェ	昼: 朝:リチャードジノリ工場・アウトレット見学 終日:自由行動	
4	フィレンツェ近郊	10:00	専用車	朝:シエナ・プラート観光	フィレンツェ近郊	昼: 朝:シエナ・プラート観光	
5	フィレンツェ発	10:00	LH4059	空路:フランクフルト経由、帰国の途へ	フィレンツェ発	昼: 朝:フランクフルト着	
6	成田空港着 (関西空港着)	07:50 (08:35)	LH710 (LH740)	東京班 大阪班	成田空港着 (関西空港着)	昼: 朝:成田空港着 (関西空港着)	

ご旅行代金(おとな1名様 2名様1室料金)

199,000円

※別途国内・海外空港税(成田 9,110円・関空 9,720円)、燃油特別付加運賃 47,740円 (燃油特別付加運賃 47,740円は7月16日時点での金額です。増額された場合には不足分を追加徴収、減額された場合には減額分を返金させていただきます。)  
※お一人部屋追加料金 47,000円

研修内容についての詳しいお問い合わせは…  
辻調グループ校 コンピトゥム事務局 TEL:06-6629-6452  
メール:compi@tsuji.ac.jp

お申し込み・お問い合わせは  
**JTB西日本 海外旅行西日本支店** TEL:06-6271-4551  
〒541-0053 大阪市中央区本町2丁目1-6(新筋本町センタービル7F) FAX:06-6271-0547  
営業時間 平日 9:30~17:30(土日祝を除く) 総合旅行業務取扱管理者/古戸 茂利 担当/矢野・植西

**JTB** 旅行企画・実施 **JTB西日本**  
総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。  
この旅行契約に際し、担当者からの説明にご不明な点がございましたら、ご遠慮なく上記の旅行業務取扱管理者にご相談ください。

総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。  
この旅行契約に際し、担当者からの説明にご不明な点がございましたら、ご遠慮なく上記の旅行業務取扱管理者にご相談ください。

# パリのマルシェ(市場)とビストロ巡り 6日間

マルシェでフランスの様々な食材に触れていただき、パリで話題の旬のビストロへご案内。普通の旅行では味わえないフランスをご体験下さい。

Start

1日目  
2/11 WED

## Option ビストロ「Cristal de sel」にてご夕食

(別料金) 客席から調理場が見えるビストロ。壁の黒板に書かれた日替りアラカルトを選ぶのも楽しい、元プリストルにいたカレル・ロベスが独立したビストロです。



## パリの市場巡りと市内見学 ランジス市場

予約がないと見学出来ない、面積、取扱量世界一の中央市場。肉・魚・野菜の市場を見学予定です。  
※予約状況により見学日・内容が変更になる場合がございます。



## バステューユ市場

約250のお店が建ち並び最大規模のマルシェ。キッチンやローストチキンなどその場でお召し上がりも。また日用品も揃います。

## Option ビストロ「Ribouldingue」にてご夕食

(別料金) 骨髄、舌、脳みそなどを現代風にアレンジした話題の内臓料理店。日本では食べられないお味です。実際に下見を行った辻の先生のイチオン店です。



終日:自由行動

3日目  
2/13 FRI

## Option リオン日帰り観光

(別料金) (リオンの庶民の市場・ポールボキューズの名前を冠した) 中央市場・有名チョコレート店 ベルナシオンでお買物

## パリの市場巡り イエナ市場

高級食材を多く扱う市場。食材・衣料品・雑貨、何でも揃っています。特に魚は新鮮で人気があります。ピエール・エルメも通う市場です。

## Option ビストロにてご夕食

(別料金)

5日目 2/15 SUN

6日目 2/16 MON

finish

ご旅行期間:2009年2月11日(水)~2月16日(月) 6日間

募集人員:関西空港発着10名 成田空港発着10名 ※定員になり次第締切させていただきます。

最少催行人員:各空港6名(計12名)

添乗員:同行いたしません、辻調グループ校職員が1名関西空港より同行いたします。

利用予定航空会社:ルフトハンザドイツ航空(エコノミークラス)

利用ホテル:メルキュール・ガール・ド・リオン

食事:朝/3回 昼/0回 夕/0回(機内食を除く)

締切:2009年1月8日(木)

※詳しい旅行条件を記載した書面をお渡しますので、ご確認の上、お申し込み下さい。

お申し込み・お問い合わせは  
**JTB西日本 海外旅行西日本支店** TEL:06-6271-4551  
〒541-0053 大阪市中央区本町2丁目1-6(新筋本町センタービル7F) FAX:06-6271-0547  
営業時間 平日 9:30~17:30(土日祝を除く) 総合旅行業務取扱管理者/古戸 茂利 担当/植西・本多

**JTB** 旅行企画・実施 **JTB西日本**  
総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。  
この旅行契約に際し、担当者からの説明にご不明な点がございましたら、ご遠慮なく上記の旅行業務取扱管理者にご相談ください。

総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取引に関する責任者です。  
この旅行契約に際し、担当者からの説明にご不明な点がございましたら、ご遠慮なく上記の旅行業務取扱管理者にご相談ください。

日程

日	出発	到着	航空会社	機内	乗継	目的地	備考
1	関西空港発 (成田空港発)	10:40 (10:30)	LH741 (LH711)	空路:大阪・東京よりフランクフルトへ	朝:機内 昼:機内	パリ着	朝:機内 昼:機内
2	パリ	15:10 (14:10)	専用車	朝:バリエの市場巡りと市内見学 ランジス市場・バステューユ市場	朝: 朝:バリエの市場巡りと市内見学 ランジス市場・バステューユ市場	パリ	朝: 朝:バリエの市場巡りと市内見学 ランジス市場・バステューユ市場
3	パリ	17:55	専用車	朝:バリエの市場巡りと市内見学 ランジス市場・バステューユ市場	朝: 朝:バリエの市場巡りと市内見学 ランジス市場・バステューユ市場	パリ	朝: 朝:バリエの市場巡りと市内見学 ランジス市場・バステューユ市場
4	パリ	09:10	公共交通	朝:パリエの市場巡り イエナ市場	朝: 朝:パリエの市場巡り イエナ市場	パリ	朝: 朝:パリエの市場巡り イエナ市場
5	パリ発	09:10	専用車	朝:空路へ	朝: 朝:空路へ	パリ発	朝: 朝:空路へ
6	関西空港着 (成田空港着)	08:55 (08:35)	LH4211 (LH710)	空路:フランクフルト経由、帰国の途へ	朝:機内 昼:機内	成田空港着 (関西空港着)	朝:機内 昼:機内

ご旅行代金(おとな1名様 2名様1室料金)

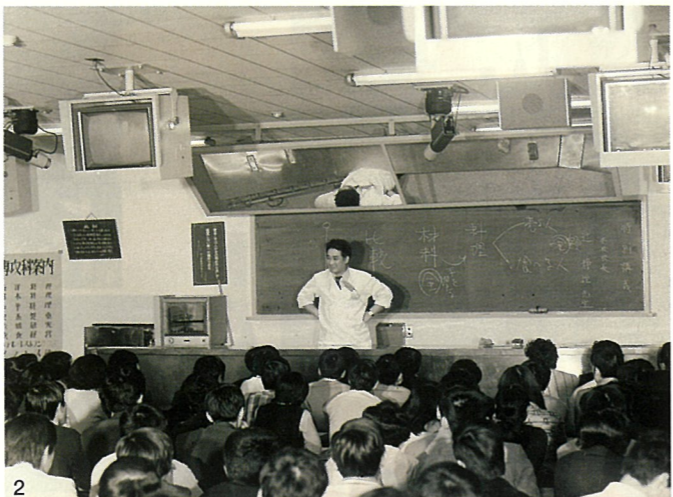
199,000円

※別途国内・海外空港税(成田 11,330円・関空 11,940円)、燃油特別付加運賃 46,000円 (燃油特別付加運賃 46,000円は9月1日時点での金額です。増額された場合には不足分を追加徴収、減額された場合には減額分を返金させていただきます。)  
※お一人部屋追加料金 47,000円

研修内容についての詳しいお問い合わせは…  
辻調グループ校 コンピトゥム事務局 TEL:06-6629-6452  
メール:compi@tsuji.ac.jp

# 辻調 50 年史

一九六〇年、辻調は定員一〇〇名の「辻調理師学校」としてスタートしました。ローマオリンピックが開催され、カラーテレビの本放送が開始された年です。来たる二〇〇九年、辻調は50周年を迎えます。辻調はどのような歴史を歩んできたのでしょうか。そして、卒業生のみなさんが辻調で学んでいたのは、どのような時代だったのでしょうか。



2 熱気あふれる辻静雄校長の特別講義



3. 1960年代の学校教員たち

4. 1960～70年代 調理実習授業風景



4

## 1960

6.9 68 67 66 65 64 63 62 61 60

1960年(昭和35年)  
辻調理師学校スタート  
定員一〇〇名。(写真・1)

1964年(昭和39年)  
六〇冊に及ぶ辻調グループ校の著作翻訳出版物第一号  
『フランス料理―理論と実際―』(辻静雄著 光生館刊行)



1 第1回辻調理師学校卒業式の記念撮影

1967年(昭和42年)  
辻調理師学校校舎 増改築。  
第一回ヨーロッパ旅行 実施

1968年(昭和43年)  
辻調理師学校 定員七〇〇名に。  
「フランスの味の大使」といわれたレイモン・オリヴェ氏の愛弟子、  
マックス・ケゼルグ、フランス料理担当に着任(68年3月〜70年2月)。  
1969年(昭和44年)  
「朝日フランス料理サロン」開催(朝日新聞社広告局後援)。フランス人シェフによる  
料理サロンの先駆けとなる(マックス・ケゼルグ指導)。  
小川忠彦が、辻調グループ校から初めてフランス研修に(15カ月間)。

1960年(昭和35年)  
新安保条約調印。  
ローマオリンピック。  
カラーテレビ本放送開始。  
「ダッコちゃん」大ヒット。

1961年(昭和36年)  
ソ連、人類初の有人宇宙衛星に成功。  
ベルリンの壁が建設開始。  
坂本九「上を向いて歩こう」。

1962年(昭和37年)  
キューバ危機。  
ビートルズがデビュー。  
電子レンジ発売。

1963年(昭和38年)  
ケネディ米大統領暗殺。  
力道山が刺殺。  
「鉄腕アトム」3分クッキング放送開始。

1964年(昭和39年)  
海外観光渡航自由化。  
東海道新幹線開業。  
東京オリンピック開催。  
「平凡パンチ」創刊。

1965年(昭和40年)  
米、北ベトナム爆撃開始。  
名神高速道路全線開通。  
中国で文化大革命が始まる。  
国鉄が「緑の窓口」開設。

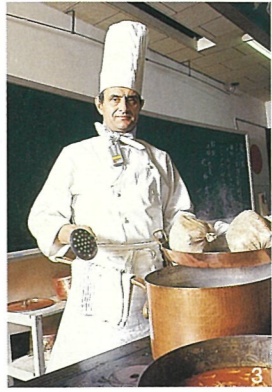
1966年(昭和41年)  
日本の総人口一億人突破。  
ビートルズ来日。  
「サニ」・「カローラ」発売

1967年(昭和42年)  
吉田茂元首相死去。  
ミニスカート大ブーム。  
多湖輝「頭の体操」ヒット。  
「あしたのジョー」連載。

1968年(昭和43年)  
小笠原諸島の日本復帰。  
メキシコ・オリンピック。  
三億円強奪事件発生。  
「週刊少年チャンピオン」創刊。

1969年(昭和44年)  
東名高速道路全線開通。  
アポロ11号月面着陸。  
「サザエさん」放送開始。





1. 大阪万国博覧会フランス館サービス部門での浅野和夫
2. フランス「タイユヴァン」研修中の浅野和夫
3. 初来校時のポール・ボキューズ氏
4. 卒業料理展より、シュクリーム12,756個で作った怪物名づけて「シュゴン」
5. 1974年「ピラミッド」マダム・ボワンが来校
6. 1975年からスタートした「料理天国」。写真は辻調グループ校内で収録された記念回
7. M.O.F.授与式でボキューズ氏らの祝福を受けスピーチする辻静雄



# 1970

1970年(昭和45年)  
大阪万国博覧会フランス館の調理部門に上島正一、サーヴィス部門に浅野和夫が出席。(写真・1)

1971年(昭和46年)  
「第一回フランス料理技術研修会 エスココフイエ料理技術研修会」開催。プロの料理人を対象に、ジヨゼフ・ラモーなど超一流の料理長をフランスから招き、本場の技術を料理界に広く公開。業界のレベル・アップに貢献。

1972年(昭和47年)  
20世紀後半のフランス料理を代表するポール・ボキューズを招き、(写真・3)  
「第二回フランス料理技術研修会 フランス最高の権威3つ星レストランの技術公開」開催。ABCテレビ「料理手帖」放送開始。本場フランスの家庭料理を紹介。

1973年(昭和48年)  
「日経美味学サロン」(日本経済新聞社広告局主催)開始。現在なお好評開催中。  
ブックロー「ミル・メニエ」フランス料理サロン」開始。1975年まで30回継続。

1974年(昭和49年)  
辻静雄校長がフランス政府より「フランス最優秀料理人賞(M.O.F.)」を授与。(写真・7)  
「フランス料理技術研修会」に、マルク・アリックス、ポール・ボキューズ、ジャントワゴロの三巨匠、「ピラミッド」のギーティヴァル料理長らを招聘。(写真・5)

1975年(昭和50年)  
「日本の料理全六巻」(講談社)「ルース料理百科事典全六巻」(三洋出版貿易)刊行。  
TBS「料理天国」放送開始。最高視聴率27%。17年続く長寿番組に。(写真・6)

1976年(昭和51年)  
「プロの味一日入門」。朝日新聞社広告局主催の料理サロンが名称を変え、現在なお好評開催中。

1977年(昭和52年)  
「コンコルド・ラファイエット」料理長ジョエル・ロビュション招聘。  
「フランス料理研究」辻静雄著(大修館書店)刊行。朝日新聞が、「西洋料理の源流をさぐる大著」と書評掲載。

1978年(昭和53年)  
第二辻調理師学校 開校。定員六〇〇名。  
辻静雄校長が、朝日ゼミナール「世界の民族―食事の文化」(朝日新聞主催)で講演(4回シリーズ)。

1979年(昭和54年)  
第二辻調理師学校 新館増築。

1970年(昭和45年)  
大阪万国博覧会。

よど号ハイジャック事件。

三島の輸入自由化。

三島由紀夫が自殺。

1971年(昭和46年)  
「仮面ライダー」放送開始。

マクドナルド上陸(銀座)。

「カップヌードル」発売。

1972年(昭和47年)  
札幌五輪。

連合赤軍、あさま山荘事件。

沖縄返還。

1973年(昭和48年)  
ミюнヘン五輪。

1973年(昭和48年)  
為替レートが変動相場制に。

第一次オイル・ショック。

巨人V9達成。

ノストラダムスの大預言。

1974年(昭和49年)  
「モナ・リザ」来日。

セブン・イレブン出店。

「宇宙戦艦ヤマト」放送。

1975年(昭和50年)  
ベトナム戦争終結。

沖縄国際海洋博覧会開催。

「港のヨーコ・ヨコハマ・ヨコスカ」大ヒット。

1976年(昭和51年)  
ロッキード事件発覚。

学校給食に米飯導入。

モンテリオール五輪。

「宅急便」開始。

1977年(昭和52年)  
「気象衛星」ひまわり」打ち上げ。

王貞治ホームラン世界新記録。

映画「幸福の黄色いハンカチ」。

1978年(昭和53年)  
成田国際空港開港。

サンシャイン60完成。

キャンディーズ解散。

ザ・サザンオールスターズデビュー。

1979年(昭和54年)  
米中国交樹立。

米連のアフガンスタン侵攻。

「ウォークマン」発売。

「3年B組金八先生」放送。

1980年(昭和55年)  
モスクワ五輪。

ジョン・レノン銃殺。

山口百恵引退。

1981年(昭和56年)  
ダイアナ妃、チャールズ王太子と結婚。

「密着わのトットちゃん」大ヒット。

1982年(昭和57年)  
東北・上越新幹線開業。

CD発売。

テレホンカード発売。

「E.T.」大ヒット。

1983年(昭和58年)  
東京ディズニーランド開園。

-5 810 15 905" data-label="Text">

「ファミコン」発売。

-25 810 5 905" data-label="Text">

「おしん」放送。

1980年(昭和55年)  
専門学校認可を受け、辻調理師専門学校、第二辻調理師専門学校に名称変更。フランス校 シャトー・ド・レクレール開校(一〇〇名)。(写真・8、9)

1981年(昭和56年)  
フランス政府より、辻静雄校長に「フランス教育功労勲章」が授与。日本における正しいフランス料理の普及が認められたもの。

1982年(昭和57年)  
第二辻調理師専門学校に夜間部設置(一〇〇名)。  
「ホテル・ネグレスコ」(2つ星) 総料理長ジャック・マクシマン、  
「オーベルジュ・ド・リル」(3つ星) 若主人マルク・エーベルラン招聘。

1983年(昭和58年)  
「コート・ドール」(2つ星) 主人ベルナル・ロワゾー、  
「ビック」(3つ星) 主人ジャック・ビック招聘。  
「洋菓子全5巻十洋菓子辞典」(学習研究社) 刊行。

1984年(昭和59年)  
辻製菓専門学校 開校(昼間部一五〇名 夜間部五〇名)。(写真・10)  
KTV「料理の学校」放送開始。(写真・12) その後、「掛布のグルメにご招待」とタイトルを変え、1995年まで継続。

1985年(昭和60年)  
「バラクッキ・ロカンダ・デッランジェロ」(1つ星) 主人アンジェロ・バラクッキ招聘。

1986年(昭和61年)  
辻製菓専門学校に名称変更。第二辻製菓専門学校 開校。  
翌年仏開催「第一回ボキューズ・ドール」日本事務局。日本代表選出・本番支援、継続中。

1987年(昭和62年)  
KTV「お菓子のサロン」放送開始。1989年まで放映。(写真・11)  
辻ホテル・レストラン・サーヴィスカレッジ開校(一六〇名)。  
「オーベルジュ」(3つ星) 主人エックカルト・ヴィッツィヒマン招聘。

1988年(昭和63年)  
辻調理技術研究所 設立。  
「中国料理百科事典全七巻」(同朋舎) 刊行。  
ホテル・フラマー「香島庵」主人林勝倫招聘。

1989年(平成1年)  
辻フランス料理専門カレッジ開校(四〇〇名)。  
第二フランス校 シャトー・エスココフイエ開校(一〇〇名)。  
辻静雄校長がフランス政府より「農事勲章」を授与。食文化の紹介と普及の功績。

1986年(昭和61年)  
男女雇用機会均等法施行。  
「ドラゴンクエスト」発売。

1987年(昭和62年)  
国鉄分割、民営化。  
携帯電話サービス開始。

「フルウェイの森」大ヒット。

1988年(昭和63年)  
青函トンネル開通。  
東京ドーム完成。  
瀬戸大橋開通。  
ソウル五輪。

1989年(平成1年)  
天安門事件。  
ベルリンの壁崩壊。  
手塚治虫、松下幸之助、美空ひばり死去。



# 1980

8. 辻調グループフランス校 開校当時記念撮影
9. ワイン「シャトー・ド・レクレール」ラベル第一号
10. 第1回辻製菓技術学校 卒業作品展
11. 松岡きっこさん司会の「お菓子のサロン」。レシンプも出版
12. 「料理の学校」から「掛布のグルメにご招待」まで、関西テレビ午前中的人气料理番組となる





7 谷古宇剛/小学館 「週刊少年サンデー」連載中



4. パティシエブームのきっかけになったといわれるドラマ「西洋骨董洋菓子店〜アンティーク」。



5. 「アンティーク」第一話に登場したウェディングケーキ「天使の羽」。

# 2000

09 08 07 06 05 04 03 02 01 00

- 2000年(平成12年) 辻調理師専門学校 北館改築。九州沖縄サミット「首脳社交晩餐会」で、料理の総合プロデューサー・制作を担当。(写真・6)
- 2001年(平成13年) 辻調理師専門学校 本館新校舎竣工。フジテレビドラマ「アンティーク」のケーキ製作を担当。(写真・4、5)
- 2002年(平成14年) フジテレビドラマ「空から降る一億の星」ランチの女王」の料理製作を担当。辻調理師専門学校、辻製菓専門学校 別科通信教育講座 開始。「ブレイク」 「ダニエーブ」オーナーシェフ デイヴィッド・ブレイク招聘。
- 2003年(平成15年) 辻調グループ校学生センター オープン。MBSドラマ「シヨコラ」のケーキ製作を担当。
- 2004年(平成16年) 「日本料理アカデミー」設立。辻芳樹校長が副会長に就任。辻芳樹校長が政府の知的財産戦略本部日本ブランド・ワーキンググループ委員に。独「世界料理オリンピック」出場。デザート部門「金」総合順位「銀」を獲得。
- 2005年(平成17年) 「エコール・キュリネール大阪あべの」辻パティシエ・マスターカレッジ開校。フランス校にて、「日本料理アカデミー」主催「日本料理ワークショップ」開催。畑耕一郎が、調理師養成成功者として厚生労働大臣より表彰。
- 2006年(平成18年) 「エコール辻東京」「エコール辻大阪」に名称変更。水野邦昭、松本秀夫が、調理師養成成功者として厚生労働大臣より表彰。
- 2007年(平成19年) 辻調理師専門学校 調理技術マネジメント学科(2年制)開設(二〇名)。テレビ朝日「二人の食卓〜ありがとうのレシピ」放送開始。「辻調グループ 秋葉原サテライト・キャンパス」オープン。東京・都心の窓口。水野邦昭が、フランス政府より農事功労章シュヴァリエを受勲。
- 2008年(平成20年) 第1回「料理検定」3級実施。食を楽しむための検定。韓国・ソウルにて「Isu+」スタート。料理と製菓のワークショップを監修、授業も担当。TBSドラマ「Aroundo」注目の多いオンナたち」の料理を担当。辻調グループ校全面協力のマンガ「★★★三ツ星」のスペシャリテ」 「週刊少年サンデー」にて連載開始。



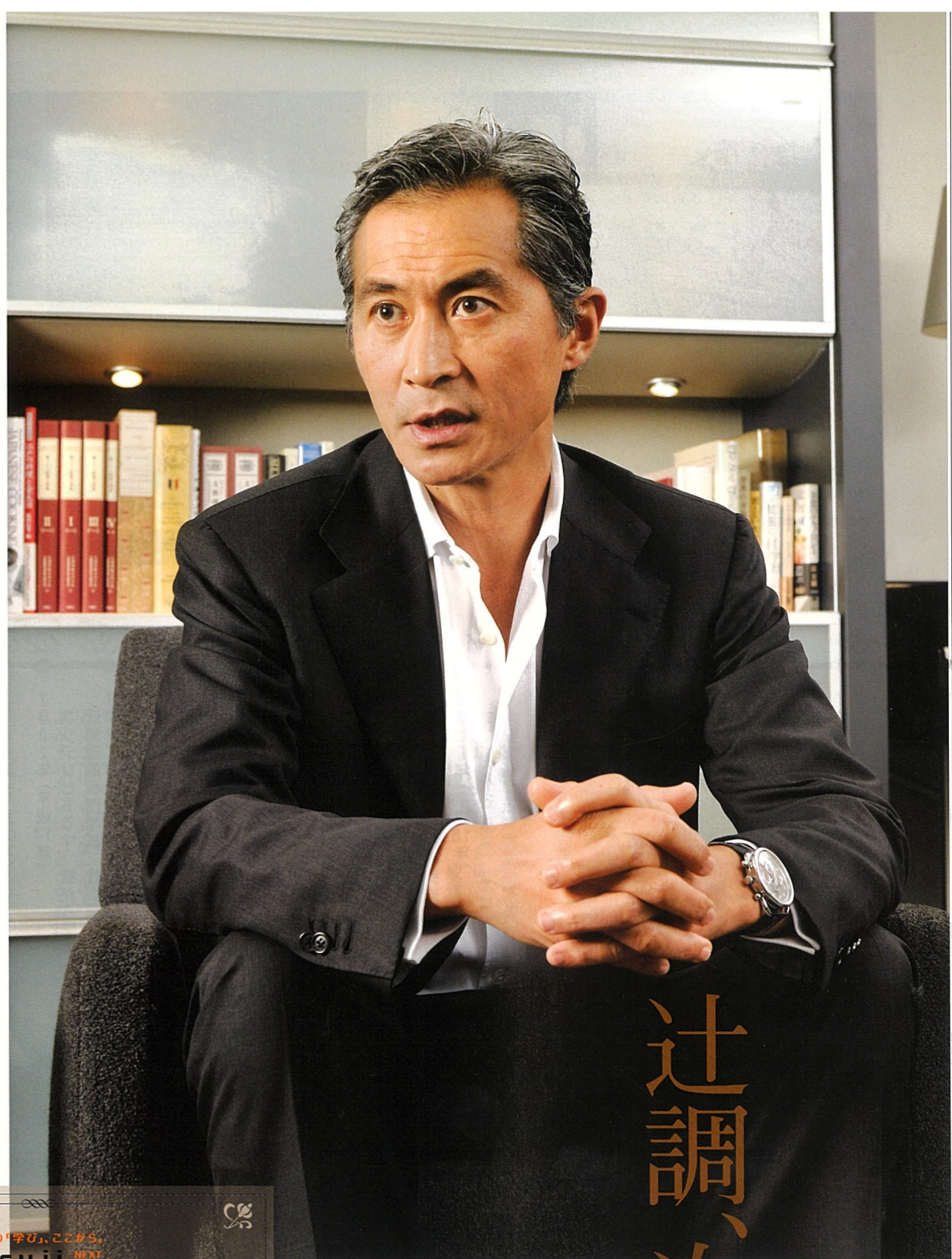
1. 「エコール・キュリネール国立」開校記念行事、4人のグランシェフ(ポール・ボキューズ、フレディ・ジラルデ、ジョエル・ロビュション、ミシェル・ロット)による来日講習会。小野正吉氏もご招待



99 98 97 96 95 94 93 92 91 90

- 1990年(平成2年) CS「料理大学」放送開始。現在も放送中。「コム・シェ・ソワ」(3ツ星) 主人ビエール・ウイナンス招聘。
- 1991年(平成3年) 辻製菓技術研究所設立。「エコール・キュリネール国立」開校(七〇名)。(写真・1、2) 辻観光ビジネススクール開校(二〇〇名)。
- 1992年(平成4年) 「エコール・キュリネール大阪あべの」辻関西料理専門カレッジ開校(二五〇名)。辻グループアメリカ研究所 開設。パリの「ホテル・リッツ」総料理長補佐ミシェル・ロット招聘。
- 1993年(平成5年) 「エコール・キュリネール大阪あべの」辻製パン技術専門カレッジ開校(七〇名)。辻静雄逝去(3月2日)。「CS」料理の「リ」放送開始。
- 1994年(平成6年) 「エコール・キュリネール大阪あべの」辻関西料理専門カレッジを辻日本料理専門カレッジに名称変更。TBS「チューボーですよ!」放送開始。辻調グループ校が番組協力。
- 1995年(平成7年) 「ビュエルイゼル」(3ツ星) 主人アントワヌ・ヴェイスマン招聘。朝日放送「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」放送開始。日経レストラン主催「メニューグランプリ」の審査を担当。現在も継続中。
- 1996年(平成8年) 「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」(学習研究社) 刊行。現在まで二十巻を超え、総計二〇〇万部を超える人気シリーズになる。CS「キッチン365」放送開始。
- 1997年(平成9年) 「ミシェル・ブラス」主人(2ツ星) ミシェル・ブラス招聘。よみうりテレビ「どっちの料理ショー」放送開始。(写真・3) 第二辻製菓専門学校 新館増築。定員六〇〇名に。辻調グループ校卒業生をつなぐ会「コンピトゥム」発足。
- 1999年(平成11年) 辻調理師専門学校 南館増築。「新ラルース料理大辞典 全三巻十索引」(同朋舎) 刊行。

# 1990



# 辻調、次の50年

辻芳樹校長が語る

今後、30代、40代の料理長クラスの人材に対する要求度はもっと高くなります。そのときに備え、いまのうちに料理人は自己研鑽をしておかないと大変なことになるでしょう。

食の学び、ここから。  
tsuji 50

辻調「次の50年」の3大テーマ

教育機関としての進化・発展

教育機会の拡大

世界への情報発信

私は、卒業生全員に“成功”してほしいと願っています。辻調の精神を引き継いだ卒業生のみならず、料理の世界で自己実現を果たしていくことが、イコール日本と世界の料理文化の向上につながっていくと強く信じているからです。

辻調グループ校は、2009年に創設50周年を迎えます。しかし、これをたんなるお祝い事で終わる50周年にするつもりはありません。わたしたちの50周年は、「第2の創業」のためのものと位置づけています。ここで「わたしたち」と書かせていただいたのは、とても重要な意味があります。この節目となることを意味あるものにし、辻調グループ校が次なるステップに進んでいくためには、卒業生のみならずとの連携がこれまで以上に重要になってくると考えているからです。つまり、ここでいう「わたしたち」には、辻調グループ校の教職員だけでなく、12万人に達した卒業生、在校生のみならずひとりとひとりも含まれているのです。

これまでの50年は、辻調の誇るべき歴史です。辻調がやってきたことは、わたしたちにとっては普通でも、他の学校では普通とはいえないことです。そこにはマネはできても同じレベルではできないこと、そして、マネしたくてもできないことがあります。創設者・辻静雄が作り上げた辻調の精神は、教職員のみならず卒業生一人一人に受け継がれ、日本と世界の料理文化の向上に少なからず貢献してきたと自負しております。

そして、辻調の次の50年は、誇るべき歴史

史に甘んじるのではなく、さらに前進していくものでなければならぬと思うのです。

私は、卒業生全員に“成功”してほしいと願っています。辻調の精神を引き継いだ卒業生のみならず、料理の世界で自己実現を果たしていくことが、イコール日本と世界の料理文化の向上につながっていくと強く信じているからです。

卒業生のみならず“成功”するために何ができるか。辻調グループ校は、これまで以上にそのことを考えていく必要があります。たとえば、人脈や飲食業界とのパイプを卒業生に積極的に提供するのも学校の重要な仕事です。コンピュータムという卒業生ネットワークを通して、学校はよりきめの細かい情報提供を行なっていきます。

今後、飲食業界事業所において、30代、40代という料理長クラスの人材に対する要求度はもっと高くなります。そのときに備え、いまのうちに料理人は自己研鑽をしておかないと大変なことになるでしょう。学校は、これから入学してくる若者に対して「教育機関としての進化・発展」を果たしていくだけでなく、卒業生が再び学びたいと願ったときの「教育機会の拡大」といったテーマにも取り組んでいかなければなりません。通信教育のさらなる充実や、料理検定、大阪を拠点にした、関西四大学との「食の大学院」構想なども、その考え方の延長線上にあるものです。

地方で料理業界に携わる卒業生への支援も、重要なテーマです。たとえば、東京は世界レベルで見ても「美食の中心」です。それを支えているのは辻調であり、卒業生のみならずと確信しておりますが、次の50年では日本全体が「美食の中心」と言わ

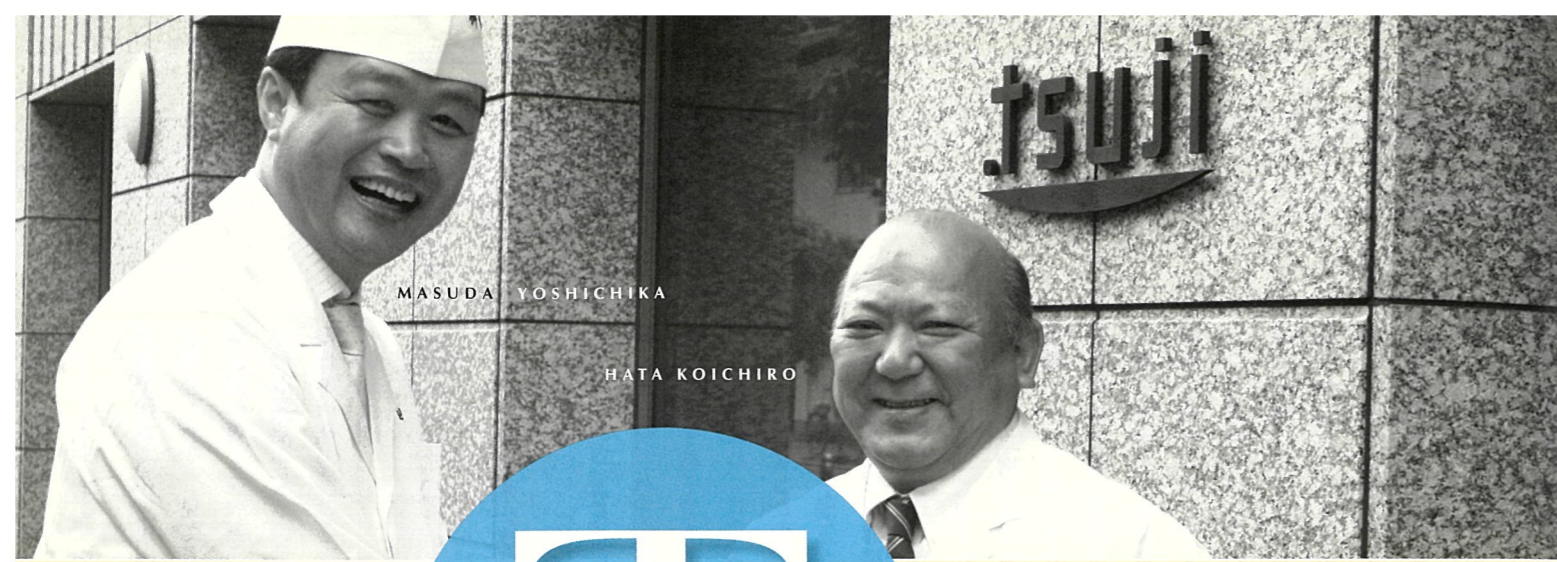
れるように持っていきたいです。そのためには、メディア、消費者の食に対する見方を変える必要があります。それを支える食文化に対するジャーナリズムの改善に協力していくということも、料理の研究機関でもある辻調の使命だと痛感しております。世界を代表する料理人は、辻調をこんなふうに評価しています。「とてもないレベルのものを学生が作っているんだね」「いい教育をし、いい人材を輩出しているね」

卒業生のみならずは、自らが受けた教育に自信を持っていただいで大丈夫です。ミシュランの星をとっているような料理人が、本音で語ってくれている言葉ですから。これは、私からの願いです。ジャンルに関わらず、卒業生のみならずには、どんな外国に出てほしいのです。つねにハングリー精神を忘れず、上を上を目指して学んでほしいのです。自分の技術が日本以外の国でどこまで通用するのか、チャレンジしてきてほしいのです。

たとえば、フランス料理は形を変えずにアメリカに根付くことができましたが、これと同じことを日本料理ができないか、そんな夢を実現できるのは、辻調の卒業生以外はありません。最後に、「辻静雄食文化賞(仮称)」の設立に関しても少し触れさせていただきます。詳細は検討中ですが、日本の食文化の発展に寄与する出版物や活動に対する賞を設立します。この賞を通して、辻静雄が社会に対して行なってきた目に見えないサポートをひとつひとつ確認しつつ、社会貢献という学校の使命のひとつも果たしていきます。

2010

2060



MASUDA YOSHICHIKA

HATA KOICHIRO

# Teacher × Student

## Special 師弟対談

大阪の日本料理の発展に尽力する心齋橋「栲田」のオーナーシェフ栲田兆史氏、ミシュランの星も獲得した、東京の中国料理店「桃の木」気鋭のオーナーシェフ小林武志氏、メディアでも縦横無尽に活躍するフードスタイリスト「マロン」こと板井典夫氏。辻調卒業生3氏に対談希望の先生を指名してもらったスペシャル対談3連発!!



KOBAYASHI TAKESHI

桃の木

KAWAI KOZO

tsuji



MORIKI AKIRA

辻調専門学校

MARON

www.tsujicho.com

## 辻調グループ校のホームページがリニューアル!



辻調グループ校に関するリンク集  
学校の新しい一面を発見してください

- ・資料請求
- ・オープンキャンパス情報
- ・入学案内
- ・通信教育講座
- ・料理検定
- ・おいしいネット
- ・コンピトゥム
- ・TSUJI+I
- ・ボキューズ・ドール
- ・グループ校別ブログ

「食」について、様々な切り口  
でアプローチする9つのコ  
ンテンツを随時更新中!  
お楽しみに!

- ・今月の顔
- ・コラム&レシピ
- ・レストランガイド
- ・たいま修業中
- ・教壇から
- ・キャリアデザイン
- ・食育
- ・BOOKS
- ・akiba メディア News

新しくなった辻調グループ校のホームページ  
は、オリジナルレシピやレストランガ  
イドなど、「食」生活を充実させるためのコ  
ンテンツが盛りだくさん。辻調グループ校の最新  
情報も随時更新しています。これから食業界を  
めざす人にも、既に活躍している人にも興味深  
い情報が満載です。

## 辻調グループ校が新連載マンガに全面協力



『週刊少年サンデー』誌上で、08年6月25日発売号から注目の新連載マンガがスタート  
しました! その名も「★★★[三ツ星]のスペシャリテ」。料理とは全く縁のなかった主人公が、  
ある偶然から「三ツ星の皿」を目指し、深遠で端麗なるフランス料理の世界に飛び込んで  
ゆく... 本格フレンチシェフ物語です。  
作者は、この作品が初めての連載となる注目の若手漫画家・谷古宇剛氏。谷古宇氏は、連載を  
始めるにあたって、約1年前から「フランス料理の世界」を知るため、エコール辻東京に足し  
げく来校されています。秋元真一郎 フランス料理助教授を中心に、谷古宇氏にフランス料理の  
基本用語から料理解説などをアドバイスしたり、実際の授業を見学されたり。  
卒業生のインタビューや実際のレストランの訪問と、フレンチの世界をとことん取材されています。  
今後の展開にご期待ください。



『週刊少年サンデー』  
「★★★[三ツ星]のスペシャリテ」  
小学館 発行 毎週水曜日発売 定価 250円

© 谷古宇剛 / 小学館 週刊少年サンデー連載中

**畑** 栞田さんが、「栞田」を開店したときのことはよく覚えています。見てきれいな食べうまい、大きな器に酒の肴を並べた八寸で攻めてきた。しかも形だけの既製品を使うのではなく、すべて手作り。当時の日本料理の流れと逆行して今のお客さんたちを引き

## 仕事半分遊び半分。それがかえって料理に新しい発想を運んでくれる。

き付けたことは賞賛に値すると思います。

**栞田** 当時、八寸を省こうという傾向はたしかに強かったですね。でも、私は懷石料理の衰退を危惧していましたし、コース料理で満足してもらえない店を目指していましたが、コースの山として、あえて八寸を持つてきたんです。

**畑** バブル崩壊以前は、経営者も料理人も社用族をターゲットに料理を作っていた。栞田さんは、そうした状況下、いち早く女性層に目を向けた。いまでは、多くの店が「栞田」を追っています。

**栞田** はい。女性中心の店ということも、当初からの考えでした。開店当初は、料理長をしていた前店の男性の常連さんが来てくださり、夜のほうがお客さんが多かったんです。でも、一品料理を入れてといったリクエストを私が聞かなかつたため、次第にみなさんいらつしやらなくなりました。一方で、お昼の女性客が口コミで増えてきて、ある日、カウンターの端から端まで女性客がすきまなく座っているのを見たとき、思ったとおりの店をやれると確信す

**小林** 河合先生は、質問すると、どんな質問でも答えてくれましたよね。誰それに聞けとか、自分で調べてみるとか言わなかった。しかも、大切な秘蔵の本や資料を僕らにどんどん貸してくれました。これは、ありがたかった。

**河合** 隠すということはしないなあ。そこにこそ、辻調スピリットがあるわけだし。辻調のいろいろな人が海外に渡っていますが、そこで学んだことを学生や部下、外部にもすべて伝えようとしてきたからこそ、いまの辻調があるわけだしね。そうやって料理業界全体を盛り上げていこうというのが、辻調雄前校長の考え方で、みなを受け継いでいます。

**小林** 小林さんは、まじめで追求心がすごかった。わからないことや、聞き逃したことを、なぜ？ どうして？ といつもつつこんで聞いてきた。こういう姿勢は、料理人としてとても大事だと思います。

**小林** 学生どうして、ある日、人參を近所の八百屋さんで買ってきて、どれだけきれいに切りそろえられたのかを遊び半分で作ってみたことがありました。でも、あまりきれいに切りそろえられない。そこに、たまたま河合先生が通りかかって、ちゃちゃちゃと切って、去っていったんですよ。見れば、見事にきれいにそろっている。「先生すげえ！」とみな感嘆しましたね。

**河合** ええ、そんなことあつたかなあ。覚えてないよ。  
**小林** 先生には、それだけ当り前のことだったんですよ。でも、それを目の前にした僕らには、とても衝撃だった。

**河合** 小林さんの店「桃の木」がミシュランの星をと



畑 耕一郎  
HATA KOICHIRO

辻調理師専門学校  
日本料理技術顧問  
辻調理師専門学校 1967年卒業 7期生



栞田 兆史  
MASUDA YOSHICHIKA

「心斎橋 栞田」オーナーシェフ  
辻調理師専門学校  
1980年卒業 20期生



小林 武志  
KOBAYASHI TAKESHI

「御田町 桃の木」オーナーシェフ  
辻調理師専門学校 1988年卒業 28期生  
辻調理技術研究所 中国料理課程  
1989年卒業 1期生



河合 鉞造  
KAWAI KOZO

辻調理師専門学校  
中国料理 専任教授  
辻調理師専門学校 1977年卒業 17期生

ることができました。その後は、昼にいらつしやつた女性客が旦那さんを連れてきてくださったりして。  
**畑** 一つの時代もお客さんの6、7割は口コミ。繁盛店の秘訣でしょう。

**栞田** 店を開店させたころ、辻調時代のノートも見直しました。ノートは宝物で、お守りみたいなものです。

学生時代の私に、畑先生はとにかく怖い存在でした。よく通る声で、目が厳しかった。プロとして厳しい現場に初めて出たとき、怖さをあまり感じなかったのは、先生がいたからだと思います。先生の目にかなう人はいない(笑)。

**畑** 本格的な付き合いは、栞田さんが料理長になつたころからです。うちの娘が栞田さんのお店で働かせていただいた縁もあり。あいつ、俺の言うことは聞かへんけど、栞田さんの言うことなら聞く(笑)。

**栞田** 辻調の顔の一人として、先生にはこれからも料理の厳しさと楽しさを教えてほしいです。

**畑** やめられへんわな(笑)。

栞田さんにとって料理は、人生そのものを楽しむ道具なんじゃないかな。昔の職人とは違ってきている。大型バイクにこつていたり、人生そのものも上手にエンジョイしている。だからこそ、自由な発想が生まれてくるのではないのでしょうか。

**栞田** 死ぬまで料理に携わると思いますし、ずっと頭から離れないのも、また事実なんですけどね。ただし、仕事半分遊び半分。それがかえって、料理に新しい発想を運んでくれるのだと、私自身も思っています。

る1カ月ぐらい前に行つたんだよね。味付けは完べきで、とにかく美味しい。しかも、よく考えられている。成長ぶりが嬉しい反面、俺も負けちゃおれんな、もつともつと頑張らなければという刺激になりました。食材でも調味料でも、納得できるものを使っていることには感心しました。

**小林** 調味料でもなんでも、自分で納得できるものを使って、作っています。安心して食べられるものを出すのが、私のコンセプト。魚も築地のきちんとした店で直接仕入れてますし、肉も冷凍は使いません。

学校としては当たり前だけれど、現場では当たり前でないことを当たり前にしていきたいんです。

**河合** 小林さんには、これでいいと満足したりせず、さらに上を目指してほしいですね。従業員もそういう気持ちがあればついていく。その気持ちを受け継いでいく人材を現場で育ててほしいと思うし、それも小林さんの今の大切な仕事だと思います。

人材を現場で育ててほしいと思う。  
それも今の大切な仕事だと思います

**小林** がんばります。中国料理を通して、いろいろな人が店に来てくれますし、出会えます。好きな料理で、こんなふうに関われることができるのがなによりも幸せですね。

# 世界に羽ばたく 辻調DNA

辻調グループ校卒業生の活躍は日本だけにとどまらない。

世界中を駆け巡る辻調 DNA から、

今回は「公邸料理人」をピックアップ。

公邸料理人経験者、現役の公邸料理人、

さらには外務省関係者からのメッセージまで、

外交の重要な舞台である公邸での会食のすべてを

取り仕切るスペシャリストにスポットを当てる——。

## 公邸料理人

\* Thailand

\* Sweden

\* Italy

### 本物のセンスがない人は、 料理業界では厳しいと思う。

こんなことがあります。お肉を焼くとき、私たちは何分焼こうかしらと考えるけど、彼ら「そんなこと、考えたこともない」って。「あ、料理って、こうなんだ」と思いました。

**守木** 辻調の授業でも、もちろん時間や量は説明するけれど、それにこだわりすぎるのはナンセンスと

**守木** 板井さんとは、私がフランス研修から戻ってきて、ホテルスクールの仕事に付き、そこで「フードスタイリスト」という仕事について授業をしてほしいと頼んで以来の深い付き合いですね。最近は、メル友でもあるけど(笑)。

**板井** 守木先生は私より4つ年上。ということは、学生として初めて出会ったときは23歳だったわけですね。どうりでさわやかだったわけです。いまは淡くて、ダンディだけど(笑)。

辻調の授業は、とっても楽しかった。だって、毎日新しいことを教わって、見たこともない食材や調味料に出会って。これが楽しくないわけじゃないじゃない。

**守木** 板井さんは、いつも最前列に座って、鋭い質問をよくしていたよね。

**板井** 言っていることとやっていることが違うと、すごく気になるんですよ。どうして、レシピと違い、最後に調味料をひと振り加えたの?とかね。そういえば、先日オーストラリアに行ったときに、

守木 晃

MORIKI AKIRA

辻調理師専門学校  
西洋料理 専任教授  
辻調理師専門学校 1975年卒業 15期生



マロン (板井 典夫)

MARON

フードスタイリスト  
辻調理師専門学校 1979年卒業 19期生

いうことも教えています。

**板井** そう、そう。センスがない人は、料理業界では厳しいと思うわ。数字の上にある本質を考えていかなないと。オーストラリアでのエピソードは、そのことを改めて私に教えてくれました。

**守木** 板井さんは、どんなきっかけで料理に出会ったの?

**板井** 祖母が料理上手で、その手伝いをしていたのがきっかけ。私は唐津出身で、当時の九州は、まさに「男子厨房に入るべからず」の世界。そんななかで、私といえば小さなころから台所が遊び場だったんです。最近、唐津大使も引き受けました。できれば九州全域のPRもしたいですね。地元の食材を使った料理を、もっと広めていきたい。

**守木** 辻調時代の板井さんは、とにかく熱心で、明るく、心底料理が好きだったよね。

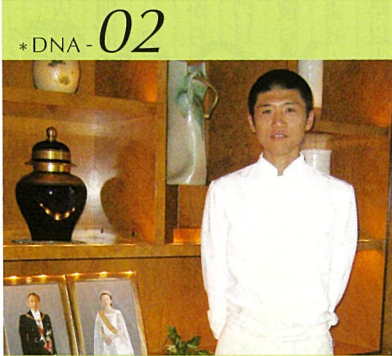
僕が板井さんと気が合うのは、とにかく料理に対して真摯に向き合っている姿勢あつてのこと。テレビのバラエティ番組で料理していても、たとえば食材に対してふざけたことをしないとね。

**板井** そのラインを外してしまつたら、違う料理になつてしまうから。悲しいですよ。テレビはサプライズがほしいので、ぶつかることもあるけれど、そこは私の譲れない部分です。

**守木** 板井さんにとって、料理はどんな存在なの?

**板井** 私にとって料理は人生のかなりの部分だけど、すべてじゃない。愛しているけれど、表現者として他にも愛するものがほしいですね(笑)。





DNA 02  
IKEHATA SHINYA  
**池端 慎哉**  
エコール 辻 東京  
辻日本料理マスターカレッジ  
2000年卒業 9期生  
辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ  
2001年卒業 10期生  
辻調グループフランス校 エスコフィエ調理  
2002年卒業  
イタリア 在ミラノ総領事公邸料理人

## 一文化としての日本食を広く知ってもらいたい

### 「ミラノでいちばん美味しい日本料理は公邸で」

公邸での夕食会後、お客さまたちに池端料理人を紹介します。イタリア人のお客様からは、つねに「ブラボー」の賞賛の声と拍手が沸き起こります。それに「グラツェ（ありがとうございませ）」と答える池端さんの嬉しそうな笑顔を見るのは、彼をとても誇らしく思う瞬間です。

公邸料理人は、言葉も文化も異なる外国で、公邸という特殊な公的スペースに居住し、各国要人を招いた晩餐会等の料理の一手から十までをほぼ一人で用意します。料理人冥利に尽きることですが、精神的負担にもなりかねません。重圧を克服する心身の健康、外国の人たちとコミュニ

ニケーションをとり、環境に適応する能力、日本の食材が充分に手に入らないなかで、現地の食材で創意工夫して対応する好奇心を保つことが重要です。

イタリア人からは「日本食ブームで日本料理店も増えているが、ミラノでいちばん美味しい日本料理を食べさせるのは日本総領事の公邸だ」、日本人からは「イタリア人に本物の日本料理を紹介してもらい誇らしく思う」といったコメントをいただいたことがあります。

公邸における外交で、池端料理人の支えは、なくてはならないものになっているのです。



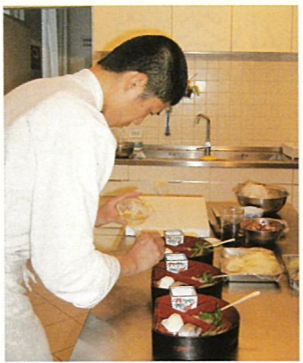
AZUMA HIROSHI  
**東 博史**  
イタリア 駐ミラノ日本国総領事

2006年7月から、在ミラノ総領事の公邸料理人として勤務しています。フランス滞在時に経験者の話を聞く機会があり、いつかは自分も思っていました。着任して最初に担当したのが、声楽の学生ならびに先生方を招いてのビュッフェ。一度にたくさんの方々に紹介され、拍手をいただいたのは料理人生活初めのこと。食後は御礼ということ、何か歌ってくださいました。が、忘れえぬ思い出です。

フランス料理人としてのベスからとらえた日本食を提供しています。一文化としての日本食を広く知ってもらいたいという気持ちをつねに持って、のぞんでいます。日本に造詣の深い方々と触れ合う機会が多く、日本にいるときは感じえなかつた日本の素晴らしさも認識できるようにになりました。

東総領事には、音楽会等に連れて行っていただくこともしばしば。私の気分転換を考えてくださっているのだと思います。

イタリア語に不自由を感じることも少なくなってきました。地方色が豊かで歴史のある各都市を回り、それぞれの食文化を理解したうえで、そうした経験を今後、皿の上に表現していきたいです。料理だけでなく、人を磨く仕事だと思っています。



## 料理人の腕ひとつで外交が左右されることもあるのです

世界には、大使館など日本の窓口となる施設が20近くあります。大使館はさまざまな外交活動をしていますが、人脈作りや情報収集も大切な仕事です。その大きな舞台となるのが、じつは大使や総領事が暮らす公邸なのです。なぜ公邸が重要な外交の場所になるのでしょうか。公邸に大切な人をお招きする場合は、通常、食事を伴います。食事は、必ずめば、会話も豊富になり、親密度も上がります。美味しい食事が出るという噂自体が人を呼び寄せる要因にもなるでしょう。実際、各国公邸に滅多に顔を出さないある国の大統領が、食事をおいしいという評判を聞きつけ、お忍びで公邸にきたなどという話もあったのです。

公邸での食事を、大使や総領事と二人三脚ですべて取り仕切るのが公邸料理人であり、また我が国の「食文化」発信という役割も担っています。

公邸料理人すべてが日本人というのには難しく、1993年から辻調理師専門学校にご協力いただき、タイで育成プログラムを実施しています。日本料理を覚え、公邸で料理人として働くことにタイのみなさんが高い適性を持つていたことが理由ですが、「日本料理についての教育を受けた、タイの料理人が作っていたことに驚きました」といった感想を聞くと、とても嬉しくなります。

外務省は、待遇面の改善や不安解消に今後も全力で取り組んでいきます。日本人の多くの皆様に、この得がたい経験にチャレンジいただければと願っています。



MASAKI YASUSHI  
**正木 靖**  
外務省 大臣官房 在外公館課長

20年ほど前、2年半ほどスウェーデンで公邸料理人をつとめました。料理人としての私の大きな転機となる経験でした。辻調を卒業後、フレンチの料理人として勤務していた私に、ホテルの料理長が声をかけてくれたのがきっかけです。出発の前まで日本料理の特訓をしての旅立ちでした。

現地で大変だったことは、まず食材の調達です。入手できるもので間に合わせたり、日本でふつうにスーパーで手に入るようなものでも手作りしたりしました。その分、料理に応用力が身につきます。私の店は「和食でありながら和食でない」がコンセプトです。お客さんの要望なんでもこいの店を目指しています。公邸料理人の経験がなければ、こうしただけの柔軟性が身につくことはなかったでしょう。

フレンチの料理人だった私から、日本料理の店に入ったのも、公邸料理人としての経験があつてのことです。

500人のパーティの料理を一人ですべて作ったこと、庭になっているリンゴが食べごろになつたところ、カモと競争をして収穫したところ、ノーベル物理学賞を受賞された利根川博士の晩餐を取り仕切ったこと、すべてが今ではよい思い出です。



\*DNA-01  
NAKAMURA MASAOKI  
**中村 正明**  
「和洋遊膳 中村」オーナーシェフ  
辻調理師専門学校 1984年卒業 24期生  
和洋遊膳 中村  
大阪府大阪市中央区西心斎橋 2-3-22  
tel. 06-6212-9217



## 公邸料理人の経験がなければ、今の自分はない

# BOOK GUIDE

辻調グループ校

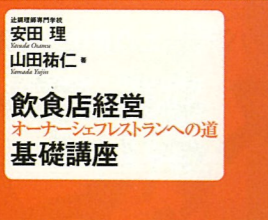
## 『美食のテクノロジー』

辻芳樹／著  
文藝春秋 1,905円＋税

6人のシェフのインタビューを通じ、その美食のテクノロジーを辻芳樹校長が解き明かす。

ミシュランガイドの東京篇刊行は大きな反響を引き起こした。美食の世界は、ヨーロッパの枠を越え、確実に世界に広がつつある。その中で頂点を極めたシェフたちには、どんな成功の秘訣があるのか。ニューヨークのデイヴィッド・ブルーレイ、シドニーの和久田哲也、スペインのサンティ・サンタマリア、フランスのミシェル・ブラスとアラン・デュカス、京都「瓢亭」の高橋英一。6人のトップシェフそれぞれが自分の料理のルーツを、創造の秘密を、自らが受け継ぎ次代へと伝える料理への熱い思いを、率直に語っている。

六人六様の美食のテクノロジーを手にした彼らが作り上げたのは、食べ手に「幸せと喜び」を提供する場だった。世界各地の現場取材を通して、変化の著しい美食の世界の今を垣間見ることができる。



独立開業  
II  
オーナーシェフレストラン  
本書掲載独立開業事例の  
オーナーシェフレストラン2店が  
ミシュランの星印を獲得！  
成功のための経営法

## 『飲食店経営基礎講座 オーナーシェフレストランへの道』

安田 理、山田祐仁／著 ベリかん社 2,400円＋税

よくある開業指南本とは一線を画す。プロの料理人が自分の“城”を築くときに読む本。

飲食店の開業、経営本は数多く出ているが、個人経営店（オーナーシェフレストラン）を開業する人のための指南書は意外に少ない。本書は、オーナーシェフを目指す人は必見の基礎教本である。一定の修練を積んだ料理人を読者として想定し、小規模店の基本コンセプト、メニュー作りのポイント、資金調達から店舗作り、開業後の運営にいたるまで、独立開業に要する基礎知識と注意点、運営上重要な計数管理について分かりやすく解説している。

また、ミシュランの星を獲得した店を含む事例店（フランス料理、日本料理、イタリア料理、中国料理、洋菓子店、カフェ）の紹介からは、現在成功している店がどのように独立開業の夢を実現させ、実績を積んだのかを学ぶことができる。日本の戦後の飲食業界の流れを概観した資料も充実している。

## 『調理法別 日本料理』

辻調理師専門学校／著 NHK出版 3,700円＋税

2007年に出版された『調理法別 フランス料理』に続く調理法別シリーズの第2弾。

NHK出版の月刊誌『食彩浪漫』で1年間連載された「料理の教科書」をまとめた日本料理の技術書。椀物、造り、焼き物、煮物など、日本料理の基本的な調理法を章ごとに取り上げ、各調理法の定義とポイントを詳しく解説している。料理数は70品。巻末にはだし汁の引き方、魚介類の下処理、野菜の下処理を数多く掲載。いずれもプロセス写真が充実し、写真を追うだけでも作業手順が理解できる。日本料理の基礎技術をこの1冊で学べる内容。  
※担当は松本善博先生、中村泰弘先生。

## 調理法別 日本料理

辻調理師専門学校



## 『ワインを愉しむ 基本大図鑑 ワイン・マルシェ』

辻調理師専門学校 & 山田 健／監修  
講談社 3800円＋税

食材、料理、菓子、  
パンに続く食の図鑑  
マルシェ・シリーズのワイン編。

ワイン産地の拡大によって選択肢が飛躍的に増えた今、好みのワイン、お値打ちのワインを見つける鍵は何か？その答えが、まずブドウ品種を知ることである。本書は、従来のワイン本に多く見られた産地別の分類に代わり、主要なブドウ品種別にワインを分類した画期的な構成のワインガイドである。品種ごとの典型的特徴から、地域やつくり手による味のバリエーションまで、わかりやすく解説している。

約400本のワインを収録したカタログはテイastingコメントつきで初心者から愛好家までのワイン選びをサポートする。ワインサービスとテイasting、料理との相性、チーズとの相性など、ワインを愉しむための知識、名ソムリエのいる料理店やワインバーの紹介、ワインの歴史などの内容も充実している。



タイ人を対象にした公邸料理人育成プログラムは、毎年1回、開催されます。3カ月間、マンションの1室を借り切り、月曜から金曜まで、最終的には約200の日本料理を覚えてもらいます。彼らは素人というわけではなく、5年以上の調理経験があることが、条件になっています。経験者を再教育するわけです。

1期生のことは、いまでもよく覚えています。なにしろ初めての試み、試行錯誤の連続でした。通訳が昆布を知らないときは、彼らがそれがいかなるものか説明してくれたこともありました。1期生が「センセイ、センセイ」と日本語で呼んでくれるようになったと、世界各地に派遣された彼らへの巡回指導も行っています。まさかタイの方に日本料理をアドバイスするためにアフリカに行く日が来るとは、夢にも思っていませんでした。

じつは、私自身もタイで公邸料理人をつとめた経験を持っています。普通は会えないような人に料理を出せる、見たことのない世界を知ることができ、やりがいある仕事だと思います。



## タイでの公邸料理人育成プログラムのこと

## CASIO

# ネットレジで千客万来! 商売繁盛!

お客さまにうれしい! お店にうれしい機能を満載。電子決済時代の新定番。



### お店も大満足!

#### ●電子決済サービス●

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

#### ●店舗支援サービス●

売上集計管理サービスで、  
毎日の店舗運営を  
強力にサポートします。



TK-2500-4S  
(オープン価格)

電子決済端末  
KT-10  
(オープン価格)



### お客さまも大満足!

#### ●スピード会計●

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

#### ●マルチ決済対応●

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

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

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

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

CHATEAU DE L'ECLAIR  
BEAUJOLAIS BLANC  
Mis en bouteille au Château

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

CHATEAU  
BEAUJOLAIS  
2004  
Bouteille au Château  
BEAUJOLAIS PROPRIETAIRES UNIS  
VITICULTEURS (RHONNE-ALPES)  
PRODUIT DE FRANCE



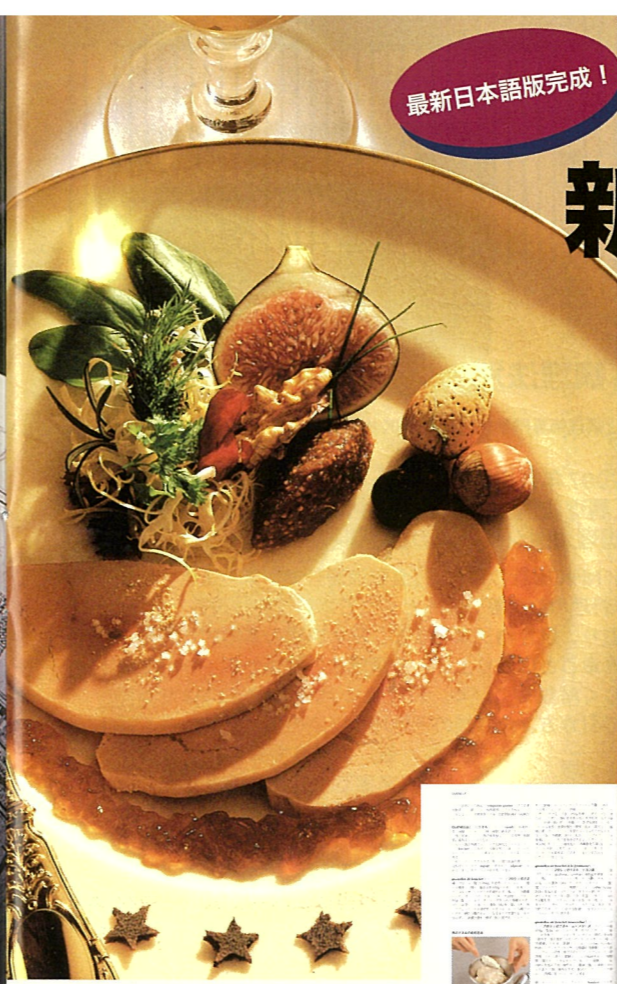
私たちスイックプラスは、まだ見ぬフランスワインを見つけ出し、  
一流ホテルと著名なレストランにのみ直接お届けしています。

～ワインのある風景～  
**株式会社 スイックプラス**

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

<http://www.suicplus.com>

最新日本語版完成!

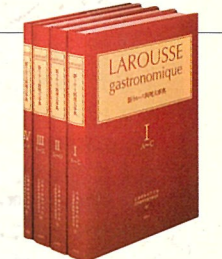


コンピトゥム会員様 特別ご案内のお知らせ  
60年間に3度の大幅改訂を加えられ、世界中から高い評価を得ている料理総合大事典  
**新ラルース料理大事典**

編集委員長 ジョエル・ロビュション **〈全4巻〉**

- 4,000項目の百科事典  
材料・調味料・調理器具・食器・食文化と歴史・人物・外国の食文化と歴史・製菓・製パン・料理のテクニック・料理用語など
- 2,000点を超すルセット  
フランス内外で活躍中の名シェフや、フランス料理界の巨匠の歴史的ルセットなどを主に掲載。その他にも、特色のあるフランス地方料理や伝統的なルセットも紹介。
- 600点のカラー写真  
素材の種類を一目で比較参照できる図鑑的な写真や、材料の特質をまとめた表を多数掲載。プロのテクニックも手順写真でわかりやすく公開。
- フランス全土を22地方別にまとめた見開き頁特集  
各地方の豊かな特産品と料理の特色を丁寧に解説。名品料理のルセット頁がわかる一覧表つき。ワイン生産地は地図つきで詳説。

翻訳：辻調理師専門学校  
辻静雄料理教育研究所  
□B5判変型 □全4巻上製 カバー付き  
□1-3巻(平均380頁)  
□4巻(索引200頁)



日本語版初上陸!



天才パティシエの芸術的世界を完全網羅! 750レシピ収録の必須バイブル

**ラルース新デザート事典**

ピエール・エルメ著

- ピエール・エルメ、初公開のオリジナルレシピ収録  
洋菓子料理界のトップパティシエ、ピエール・エルメのオリジナルティ溢れるレシピの数々を初公開。
- プロのテクニックを全カラー写真で完全公開  
それぞれの地方や国ごとの特色、伝統的あるいは今日的なデザートを、手順写真とともに作り方の秘訣を丁寧に解説。基本的な下ごしらえからカテゴリーごとにわかりやすくまとめ、各レシピには難易度を示す絵記号や、巻末には索引が付いています。
- 日常的な疑問にも答えた実用本  
品質のいい材料の選び方や、用具の使い方、時には栄養学的な角度から、わかりやすくご覧頂けます。

著者：ピエール・エルメ  
翻訳：細川布久子(パリ・ヴィンヌスワインスクール校長)  
□上製本 A4判変型(200×270mm)  
□全1巻(464頁)



コンピトゥム会員 特別価格	新ラルース料理大事典	109,200円(税込)	→	92,820円(税込)
	ラルース新デザート事典	36,190円(税込)	→	32,571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

東京 モナリザ

西洋料理

恵比寿本店と丸ビル店の2店を構える「モナリザ」。オーナーシェフの河野氏はフランス、スイスの三ツ星レストランで修業後、「タイクバン・ロブション」でシェフを3年務めた。最近では日本全国から旬の食材を取り寄せ、基本を尊重した新作づくりに意欲的。



河野 透

http://www.monnalisa.co.jp/  
東京都渋谷区恵比寿西1-14-4 (恵比寿店)  
Tel. 03-5458-1887

東京 レストラン アラジン

西洋料理

'93年の開店以来、高い評価と厚い信頼を得ている本格フランス料理店。特にジビエ料理や内臓料理に定評があります。昼は外光が差し込むサンルームでランチを、夜は赤を基調にした落ち着いた空間でゆったりと料理やワインを楽しめます。



川崎 誠也

http://www.restaurant-aladdin.com/  
東京都渋谷区恵比寿2-22-10広尾リバーサイド G1F  
Tel. 03-5420-0038

千葉 Pâtisserie Liaison

パティスリー リエゾン

製菓

本格的なヨーロッパ菓子の魅力をそのまま残しつつ、日本古来の四季折々の食材や色、形を取り入れて新しいケーキを創る「和魂洋才」が財田シェフのコンセプト。シンプルで素材の味が生きたケーキは年齢・性別を越え幅広く支持されています。



財田 雅昭

http://homepage3.nifty.com/Liaison/  
千葉県流山市西初石3-97-23  
Tel. 04-7154-5195

神奈川 日本料理 翠祥

日本料理

店内はモダンでジャズが流れる落ち着いた雰囲気。食材にはとことんこだわり、全国から新鮮な旬の素材を取り寄せて季節を味わえる料理が楽しめます。'08年5月には近くに日本料理店が本気でこだわった和風居酒屋も開店、好評です。



高橋 麻紀

http://www.suishou.com/  
神奈川県横浜市金沢区釜利谷東2-2-12  
Tel. 045-786-1221

東京 栄寿司

日本料理

毎年12月と1月に開催される歴史ある蚤の市「ポロ市」で有名な、東京・世田谷の通称「ポロ市通り」に店を構える。主人自慢の寿司のほかに各種料理も揃え、気軽なランチから貸切の宴会まで対応する、地元で密着した寿司店です。



山本 正裕

http://home.u01.itscom.net/susi/  
東京都世田谷区世田谷1-24-3  
Tel. 03-3420-1371

東京 Pâtisserie LA VIE DOUCE

パティスリー ラ ヴィドゥース

製菓

オーナーシェフの堀江氏はフランス各地の製菓店で経験を積み、クープ・デュ・モンドなど、国内外のコンクールでの優勝経験も豊富な実力派。店頭には生菓子、焼き菓子、チョコレートなど多様なお菓子が並んでいます。イートイン可。



堀江 新

http://laviedouce.jp/  
東京都新宿区愛宕町23-14 ベルックス新宿ビル1F  
Tel. 03-5368-1160

新潟 Ryokan 浦島

その他

佐渡市の、料理にこだわったホテルスタイルの旅館。佐渡ならではの新鮮な旬の魚介類を使った料理が味わえ、味覚も旅行の大きな思い出になる宿です。ご主人兼シェフの須藤さんは食材はもちろん、食材を作る有機肥料づくりにも携わっています。



須藤 由彦

http://www.urasima.com/  
新潟県佐渡市窪田978-3  
Tel. 0259-57-3751

新潟 BAR (バー) 町田

西洋料理

新潟市内、鍋茶屋通りに面する古い木造の町家を改造した、懐かしい雰囲気にあふれるフランス料理店。料理はコース、ア・ラ・カルト両方を揃える。またワイン、シングルモルト、カクテルも充実、じっくりと好みのスタイルで過ごせる。



町田 博

http://www2.ocn.ne.jp/~bmachida/HOME.htm  
新潟県新潟市中央区古町通8番町1444  
Tel. 025-229-3144

神奈川 torattoria Balocco

トラットリア バロッコ

西洋料理

大船駅東口にある、気軽に立ち寄れる雰囲気のトラットリア。店名の通り、たくさんのおもちゃが飾られています。定番メニューのほか、毎日黒板に書かれる日替わりメニューも多数。吟味した素材の味を生かした料理をゆったり味わえます。



土屋 克己

http://www.balocco.co.jp/  
神奈川県鎌倉市市2-2-19 ワイドリバー大船第一101号  
Tel. 0467-45-3666

石川 宇野気玉寿司

日本料理

「和やかな雰囲気、北陸の旬、新鮮な魚介類、清潔な店内、確かな技術、安心な価格」をモットーに、流行に左右されない本格的かつ新鮮な旬の素材の寿司を味わえる店。HPを情報発信に活用し、HPからの予約には特典があるほか、携帯サイトもある。



厚沢 克行

http://www.tamazushi.net/  
石川県かほく市森ノ41  
Tel. 076-283-0721

石川 LE MARCASSIN

ル マルカッサン

西洋料理

フランスの星付きレストランなどで修業後、ベルギーの王室御用達レストランや、東京の在日ベルギー王国大使館公邸の料理長も務めた太田シェフによる、本格的なフランス料理とベルギー料理をコースで味わえるレストランです。



太田 成志

http://www.k2.dion.ne.jp/~marcasin/  
石川県金沢市鞍月5-110  
Tel. 076-238-0858

新潟 割烹かいの

日本料理

「高麗橋 本吉兆」「北新地 喜川有尾」で修業した主が、新潟に店を構えて今年で11年目の割烹。昼は松花堂弁当やコース料理、夜は基本におまかせ料理で、当日の仕入れで変わる単品料理も楽しみ。予約で出仕事の「お茶事」にも対応。

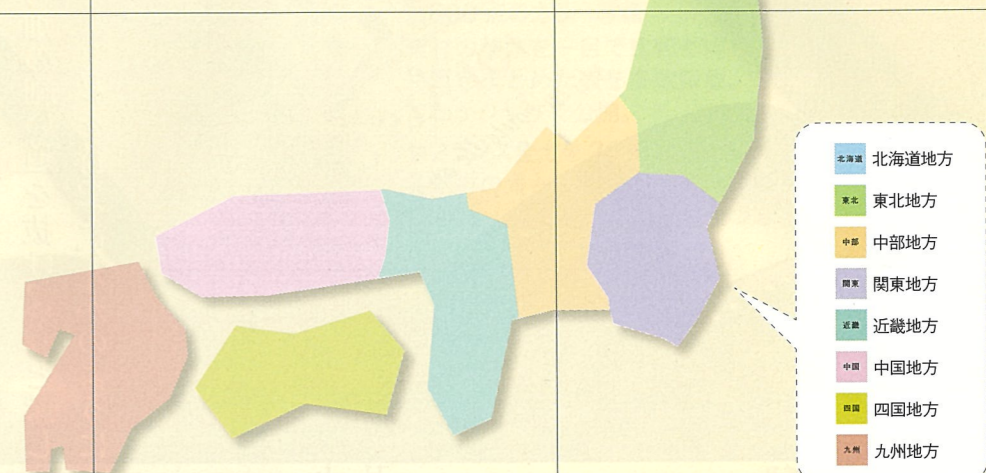


会野 優

http://blog.goo.ne.jp/oryourikaino/(ブログ)  
新潟県新潟市西区大野町2664-1  
Tel. 025-377-0238

辻調グループ校卒業生のおいしい店を一挙公開!

# 全国 うまいものの縦断



- 北海道 北海道地方
- 東北 東北地方
- 中部 中部地方
- 関東 関東地方
- 近畿 近畿地方
- 中国 中国地方
- 四国 四国地方
- 九州 九州地方

北海道 侷膳

中国料理

海老シェフは東京・赤坂の「四川飯店」と香港の「福臨門」で修業されているので、本格的な四川料理、広東料理の両方が味わえます。単品もありますが、コースで様々な味を楽しむのがお勧め。



海老 祐司

北海道札幌市北区北33条西12丁目4-16  
Tel. 011-708-0509

北海道 菓子工房 あん

製菓

オーナーシェフの瀬戸さんがお母様と二人で経営する、札幌市・新琴似の小さな洋菓子店。季節のタルトとフランス古典菓子を中心に、バラエティ豊かな品揃え。お店情報を載せたパンフ「あんNEWS」やHPを通じての情報発信にも意欲的です。



瀬戸 智佳

http://www.kashikoubou-anne.com/  
北海道札幌市北区新琴似11条9丁目3-2  
Tel. 011-763-2300

地方 店名

[ジャンル]

解説…店舗より届いたコメントを中心に紹介しています。

店舗画像

卒業生名

住所・電話番号・URL

千葉 鮭清

日本料理

落ち着いた雰囲気の中、旬や産地を吟味した食材を使った寿司と創作和食が手頃な値段で味わえる店。ていねいな仕込みがされた寿司はもちろんのこと、コース料理も充実しており、本格的寿司会席が楽しめる。また冬場はふぐコースもある。



朝倉 康明

http://funabashi-sushisei.com/  
千葉県船橋市夏見台3-4-16  
Tel. 047-439-1744

群馬 レストラン ミモレット

西洋料理

シェフご夫婦2人で切り盛りしている10席余のフランス料理店。プリフィクススタイルで提供される料理はもちろん、おいしいワイン、数多くのチーズ(店名もチーズの名前にちなむ)をアットホームな雰囲気の中で、ゆったりと楽しめます。



大津 泰彦/大津 章子

http://homepage2.nifty.com/mimorette/index.htm  
群馬県伊勢崎市大手町26-2大手町ICビル1F  
Tel. 0270-26-6885

茨城 京遊膳 花みやこ

日本料理

京の有職料理の老舗、京都西陣の「魚新」で修業、東京・柳橋の「料亭・いな垣」の副料理長もつとめた店主・西野正巳さんが、厳選した国産素材を使用し、伝統の技を基本にした独自の料理を情緒漂う店内で味わえます。昼夜とも完全予約制。



西野 正巳

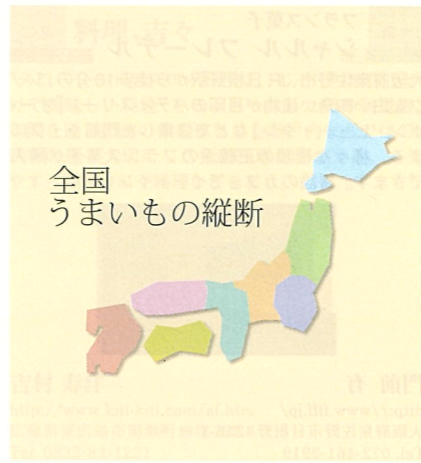
http://www.hanamiyako.com/  
茨城県ひたちなか市笹野町3-14-26  
Tel. 029-276-7703

# おいしい、つながり

風土と風土のおいしさをつなぎ、  
造り手とお客さまの心をつなぎ、  
過去から現代、そして未来へ向けて、  
日本人が大切にしたいおいしさをつないでいく。  
ジャパン・フード&リカー・アライアンスは、  
そんな“つながり”をつくりだす架け橋として  
生まれました。

私たちが担う新しい日本の食文化へ。

[www.j-fla.com](http://www.j-fla.com)



**山梨 シェフ ド フランス** 西洋料理

山梨県南アルプス市の釜無川畔に建つ一軒家レストラン。アンティーク家具絵画の飾られた室内、陽光溢れるテラスで、季節の高級食材を使った本格フランス料理を味わえます。また、いちごや桃など季節の果物をたっぷり使ったパフェも大人気。



杉山 正一  
<http://www12.plala.or.jp/chef-de/>  
山梨県南アルプス市上今諏訪485  
Tel. 055-282-5945

**福井 ル・ディアマンローズ** 西洋料理

南仏での研修後、大阪市内のレストランを経て、大阪全日空ホテル“ローズルーム”で腕を磨いた宮崎シェフが'02年5月に開業したフランス料理店。美味しくかつできるだけ安全な食材を選んで作られた料理を茶色を基調にしたモダンな空間で楽しめる。



宮崎 崇  
<http://www.diamantrose.jp/top.html>  
福井県福井市加茂河原8-1-2  
Tel. 0776-33-6751

**静岡 イタリア料理 マッシモ** 西洋料理

景勝地「三保の松原」近くにある、イタリアンレストラン。駿河湾の海の幸、自家菜園のハーブや野菜を生かした料理が特徴。シェフ自慢の駿河湾の魚のカルパッチョをはじめ、日替わりメニューの旬の味覚を、リゾート気分の店内で味わえる。



宮城島 力  
<http://www.geocities.jp/granmassimo/>  
静岡県静岡市清水区三保89-1  
Tel. 054-335-0030

**長野 黒姫高原の宿 アルマナック** その他

長野県北部、黒姫高原スキー場のすぐ近くに建つ、定員17名ほどのペンション。夏は近辺の自然が楽しめ、冬はリフト乗り場まで2〜3分の地の利を生かしてのスキーを楽しめます。ペンションには珍しく、本格的な中国料理を味わえる。



木村 義和 / 木村 和美  
<http://www.d2.dion.ne.jp/~almanac/>  
長野県上水内郡信濃町野尻2030-13  
Tel. 026-255-5561

**長野 橋倉** 西洋料理

松本市内に店を構える、旬の食材を使ったオープンキッチンスタイルのフランス・イタリアなどを主体とした料理店。また月に一度子どもたちを対象にした料理教室も開催するなど、食を通じてのコミュニケーションを提案しています。来店時はできれば予約を。



橋倉 直樹  
<http://www5.ocn.ne.jp/~a.l.hasi/>  
長野県松本市大手4-3-20  
Tel. 0263-33-4427

**三重 楽山居** 中国料理

名古屋・八事にあったマルベリーホテルの元料理長・中尾康さんが開業した中国料理店。四川料理をベースに広東、北京、上海料理もとり入れた料理を、落ち着いた雰囲気の中で味わえる。食材にこだわり、調味料の多くを自家調整している。



中尾 康  
<http://www.rakusankyo.net/>  
三重県三重郡川越町豊田285-1  
Tel. 059-365-0258

**愛知 リストランテ フラスカティ** 西洋料理

野菜の生産も盛んな豊橋で、その新鮮な地元の野菜をはじめ、榎原シェフが厳選した食材を使い、素材の力と旨みが十二分に引き出された料理が昼夜ともコースで味わえるイタリア料理店。特に「バーニャ・カウダ」は店の定番料理として人気を誇っている。



榎原 弘盛  
<http://www.wr-salt.com/frascati/>  
愛知県豊橋市菅町57カーサ・デ・セニョーラ2000 1F  
Tel. 0532-54-2324

**静岡 プチホテル サザンウインド** その他

特別室4室の天然温泉が自慢の小さな宿。オーナーシェフ内田氏が心を込めて作る地元の海の幸を堪能できる夕食、ルームサービスの朝食が魅力。ペットと一緒に泊まれるのも特徴。'08年6月にリニューアル。



内田 英樹  
<http://s-wind.jp/>  
静岡県賀茂郡東伊豆町奈良本1434  
Tel. 0557-23-4467

**大阪 ビストロ カメキチ** 西洋料理

'06年開業のビストロ。メニューはバテヤリエット、仔羊の煮込み(ナヴァラン)、ブーダンノワールなど、オーソドックスなものがメイン(アラカルトのみ)。1〜3人くらいで取り分けのような分量の料理をシンプルな空間の中で気軽に楽しめる。



亀井 健  
<http://www.kamekichi-b.com/>  
大阪府大阪市中央区館屋町1-3-13  
Tel. 06-6947-0063

**京都 和ごころ 泉** 日本料理

京都市内左京区に'06年開店の気鋭の日本料理店。旬にこだわって厳選した素材による料理を、名古屋、東京、京都のそれぞれ名店で修業し、和の心を伝える情熱にあふれたご主人選りすぐりの和の器で演出します。小規模な店なのでご予約を。



泉 昌樹  
<http://www.wagokoroizumi.com/>  
京都府京都市下京区四条新町366 アメニティマスオカ1F  
Tel. 075-351-3917

**滋賀 シェ・ムートン** 西洋料理

「KIHACHI」で修業した木田シェフによる、無国籍フレンチが味わえる店として京都北山で10年親しまれた店が、'07年に滋賀・瀬田駅近くに移転オープン。パスタが好評なランチ、旬の素材を生かしたディナーのほか、16時まではカフェ営業もあり。



木田 羊一  
滋賀県大津市大萱1-8-2  
Tel. 077-543-1456



ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社

**徳島 日本料理 夏見** 日本料理

徳島市川内町、自然に恵まれた場所にある日本料理店。徳島の旬の素材をあまり手を加えず、持ち味を生かした調理法で味わえます。店内には主の季節感や「侘」「寂」といった日本料理ならではの魅力を大切にしている心づかいがあふれている。



**夏見 剛**  
<http://www2.tcn.ne.jp/~natsumi/>  
 徳島県徳島市川内町平石若宮 189-8  
 Tel. 088-665-7815

**山口 欧風アレレンジ鉄板焼きレストラン キャプテン** 西洋料理

三方を海に囲まれた、山口県ならではの新鮮な魚介類、宇部産黒毛和牛・地元の素材をふんだんに使い、鉄板焼テイストを取り入れた、開店15年目を迎えるフランス料理店。心地よいジャズを聞きながら美味しい料理やワインを楽しめる。



**藤谷 幸司**  
<http://r-captain.com/>  
 山口県宇部市港町1-11-56  
 Tel. 0836-33-6363

**広島 料理 吉々** 日本料理

“スローフードでスローライフ、じっくり時間をかけて美味しい料理”をモットーにした日本料理店。年間を通じ山海の幸に恵まれた瀬戸内ならではの、四季の趣を大切にしたい会席料理が味わえる。ハモやすっぽん、ふぐ料理などもあり。



**吉村 寿洋**  
<http://www.kiti-kiti.com/af.htm>  
 広島県東広島市黒瀬町橋原 232-1  
 Tel. 0823-83-1221

**大阪 フランス菓子 シャルル フレーデル** 製菓

大阪府泉佐野市、JR日根野駅から徒歩10分の、シックな白い四角い建物が目印のパティスリー。「オーボン・ビュー・タン」などで修業した門前シェフによる、様々な種類の正統派のフランス菓子が購入できます。併設のカフェでイートインも可能。



**門前 有**  
<http://www.ffff.jp/>  
 大阪府泉佐野市日根野 4356-1  
 Tel. 072-461-2919

**大阪 京懐石 和光菴** 日本料理

大阪・夕陽丘にある、伝統的な京風の懐石料理を、自然素材をふんだんに使った落ち着いた空間の中で堪能できる日本料理店。調理場には辻調グループ卒業生が多く勤務し、また修業を積んだ多くの卒業生が独立開業を果たしている。



**平井 和光**  
<http://www.wakouan.co.jp/>  
 大阪府大阪市天王寺区生玉寺町 3-32  
 Tel. 06-6774-8090



**佐賀 懐石宿 扇屋** その他

創業100年、武雄温泉の楼門の前の通りにある全9室のこじんまりした老舗旅館。2年連続で日本温泉旅館大賞グランプリを受賞したことも知られる。辻調卒業後「吉兆」で修業した四代目の山下裕輔料理長が腕をふるう本格的懐石料理が評判。



**山下 裕輔**  
<http://www.ougiya.com/>  
 佐賀県武雄市武雄町大字武雄 7399  
 Tel. 0954-22-3188

**福岡 BISTROT MITSOU** 西洋料理

パリの名店「ギー・サヴォア」で修業したオーナー平田シェフが「高級フランス料理店と同じ食材をできるだけ安く提供したい」という思いで作ったビストロ。デザートで評判のガトーショコラはHPから注文をうけて全国に宅配もしている。



**平田 充**  
<http://mitsou.co.jp/>  
 福岡県福岡市中央区薬院 2-16-11 エステートモア薬院 JOY1 F  
 Tel. 092-713-5227

**愛媛 エスパーニャ・ミロ** 西洋料理

日本ではまだ数が少ないスペイン料理店だが、その魅力に取り付けられ、'90年にいち早く専門店「エスパーニャ・ミロ」を開店した梶原シェフ。地元でとれた魚介で作るオリジナリティー豊かな自由かつ斬新なスペイン料理の魅力が存分に味わえる。



**梶原 精二**  
<http://www.espana-miro.jp/>  
 愛媛県今治市栞志 3-20  
 Tel. 0898-48-1536

**兵庫 菓子工房 英 (HaNa)** 製菓

オーナーシェフの衣川さんが、宝塚の自宅の一室を改装し、水・木・金・土だけオープンする可愛い洋菓子店。通販もしている焼き菓子各種、月ごとに変わる生ケーキのほか、目的に合った個別注文を受けて作るパーソナルケーキが好評。



**衣川 英恵**  
<http://takarazuka-hana.com/>  
 兵庫県宝塚市南口 2-4-58  
 Tel. 0797-72-8701

**兵庫 パティシエ エス・コヤマ** 製菓

兵庫県・三田のウディタウンに'03年に開業したパティスリー。特に「小山ロール」と名付けられたロールケーキは大人気。隣接してカフェやショコラティエ、プーランジェリー、製菓教室やコンフィチュール&マカロンブティックもある。



**小山 進**  
<http://www.es-koyama.com/>  
 兵庫県三田市ゆりのき台 5-32-1  
 Tel. 079-564-3192

**大阪 日本料理 地酒 ワイン 桜会** 日本料理

オーナーシェフの満田健児氏は名店、心齋橋の「栲田」の一番弟子で大きな器に盛り込んだ八寸は「栲田」仕込み。食材、そしてワインと日本酒に凝っています。開店から7年、評判を呼び手狭となり、'06年に懐石専門の2号店「懐石桜会」を開店。



**満田 健児**  
<http://www.sakurae.com/>  
 大阪府豊中市北桜塚 3-7-28  
 Tel. 06-6850-3987

**大分 森の菓子工房ミエル** 製菓

別府市にある、オリジナリティーあふれる洋菓子店。美味しさと素材にこだわった定番の生菓子、種類の多いクッキーはもちろん、記念日用の各種ケーキ、また好みのイラストや似顔絵を表面に手描きで描くキャラクターケーキ(要予約)は大人気。



**姫野 健治**  
<http://www.beppu-miel.com/>  
 大分県別府市石垣西 6-6-35  
 Tel. 0977-73-8532

**大分 天使のおやつ** 製菓

季節のくだものや素材をたっぷり使ったケーキが特徴のパティスリー。常時20種類のケーキがショーケースを飾るほか、松本シェフ自慢の焼き菓子や、各種のアニバーサリー用ケーキもラインナップし、様々なニーズに対応している。



**松本 浩一**  
<http://www18.ocn.ne.jp/~chezken/>  
 大分県大分市賀来字井ノ口 664  
 Tel. 097-586-0008

**熊本 ビストロ シェ・ケン** 西洋料理

オープンして12年目。1階の「ビストロ・シェ・ケン」の充実ぶりはもちろん、2階のワインバー「アレタージュ」では1階で出しているワインや料理を1品からオーダーでき、様々なシーンで気軽に美味しいお料理&デザートが頂けるお店。



**江藤 賢治**  
<http://www18.ocn.ne.jp/~chezken/>  
 熊本県熊本市下通り 1-5-10 たそがれ東館 1F、2F  
 Tel. 096-326-1233

**和歌山 中国料理 詩仙** 中国料理


ご主人の司令さんはもちろん、ご子息の施希さんも'05年辻調卒という、親子二代辻調OBの中国料理店。本物の素材を使い、味はもちろん、食べる人の健康を第一に考えた独創性に富んだ料理が人気。フカヒレ料理のほか、漢方薬膳料理も有名。



**堀内 司令 / 堀内 施希**  
<http://www2.ocn.ne.jp/~m4000/>  
 和歌山県和歌山市雑賀町 111  
 Tel. 073-422-6572

**奈良 (株) 柿の葉ずしヤマト** 日本料理

「柿の葉ずしヤマト」は、一口大の酢飯に上質の鯖や北海道産の紅鮭などの切り身を合わせ、柿の葉で包んで押しかけた奈良の郷土料理、柿の葉寿司の専門店。この伝統の味を店頭・通販での販売、和食堂での提供を通じて伝えている。



**宮倉 靖幸**  
<http://www.kakinoha.com/top.html>  
 奈良県五條市黒駒町 164  
 Tel. 0747-22-8010

**兵庫 フランス食堂 プティポワ** 西洋料理

フランス料理を“身近な料理”として楽しんでもらいたいと考える安田シェフが、南あわじ市にオープンしたレストラン。淡路島ならではの新鮮な魚介類や、契約農家で作られた野菜などをふんだんに使ったコース料理を気軽に味わうことができる。



**安田 将典**  
<http://www.m-awaji.jp/~petitpova/>  
 兵庫県南あわじ市八木寺内 1150-2 サンみはら 102号  
 Tel. 0799-42-3181

**沖縄 かっぱう 山吹** 日本料理

沖縄・名護市で40年以上の歴史を持ち、毎朝引くダシと、農家から直接仕入れる新鮮な野菜や肉で作る和食と琉球料理が評判の割烹料理店。少人数から大勢の宴会まで対応、料理も単品から各種コースまであり、地元だけでなく県外からの来店も多い。



**新里 清光**  
<http://www.nagonomachi.com/yamabuki/>  
 沖縄県名護市大東 1-7-19  
 Tel. 0980-52-2143

**沖縄 泡盛と琉球料理 うりずん** 日本料理

アレンジなしの、本来の沖縄家庭料理が味わえ、また沖縄県内の47酒造所の泡盛が飲める泡盛古酒と琉球料理の店。田宇をベースにした「どる天」はこの店が発祥。'07年4月には東京・新丸ビルに支店をオープン。予約しないと入れない人気。



**土屋 徹**  
<http://www.urizun.gr.jp/>  
 沖縄県那覇市安里 388-5  
 Tel. 098-885-2178

**宮崎 ラポール・ド・クニトミ** 西洋料理

都内の有名店で腕を奮った尾畑シェフが、自分の手で作った確かな野菜を料理に使いたいと故郷・宮崎に開業した、フランス料理店。緑豊かな自然の中、ゆったりと居心地の良い店内で、県内外から選りすぐった食材を使った料理を味わえる。



**尾畑 和雄**  
<http://www.ka-plan.net/ra-kunitomi/>  
 宮崎県東諸県郡国富町大字宮王丸 438-1  
 Tel. 0985-36-6565

**広島 中華食堂 一楽** 中国料理

ラーメン店が多いことで有名な尾道で創業50年の老舗「一楽」。2代目になる新田さんは辻調理技術研究所を卒業し家業を継ぐ。自慢の中華そばはもちろん、最近はオリジナルの中華まきが人気で、お土産のほか宅配もして評判になっている。



**新田 淑恵**  
<http://chimaki.jcom.to/>  
 広島県尾道市久保 2-10-12  
 Tel. 0848-37-5862

**岡山 La Cucina Italiana Appetito** 西洋料理

前菜からデザートまで産地直送の新鮮な食材と自家製ハーブを使い、素材の持ち味を最大限に生かした料理と、真のナポリピッツァ協会の定める条件をクリアした真正正路のナポリピッツァを提供していると世界で237番目に認められているピッツァが人気。



**戸田 崇史**  
<http://www.ristorante-aida.com/>  
 岡山県岡山市内山下 1-3-7 県土連ビル B1F  
 Tel. 086-226-5162

**和歌山 イタリア料理 アイダ** 西洋料理

“手仕事の温かみ”を感じる一軒家造りのイタリア料理店。陽の光や爽やかな風が窓から入り込んでくる開放的な空間で、自家菜園でシェフが愛情を込めて育てた“確かな”野菜と地元・和歌山の特産品を生かした料理の数々を味わえる。



**小林 寛司 / 小林 有巳**  
<http://www.ristorante-aida.com/>  
 和歌山県岩出市川尻 71-5  
 Tel. 0736-63-2227

# “繁盛店”作りに よく効くスパイス!

飲食店の経営は、料理と同じ。「日経レストラン」の提供する  
よりよいスパイスがあなたのお店を繁盛店に導きます。



繁盛店作りの最強パートナー

# 日経 レストラン



年14冊。  
毎号、極上の  
スパイスを  
お届けします。

お電話・インターネットでお申し込みいただけます。

「日経レストラン」は年間予約購読、直送でお届けします。

電話 **0120-21-0546**

◎携帯電話・PHSからは、03-5696-6000へ

日経BP社 読者サービスセンター(申込受付専用)6:00~22:00(年中無休)

インターネット <http://nr.nikkeibp.co.jp/sales/>

■購読料金・1年(14冊)15,800円(税込)・3年(42冊)34,800円(税込)

■毎月1回(1日)、増刊号年2回、年間14冊発行

■A4変型判、約170頁(頁数は号によって変動する場合があります)

※購読料金のお支払いは一括前払いをお願いします。雑誌に同封または別便で請求書(専用用紙)をお送りいたします。届き次第、お早めにお手続きください。※年間予約購読途中での解約の場合は、上記の年間予約購読料金が適用できません。ご送付済みの冊数につき1冊につき1,200円(税込)1冊(定価)で精算させていただきます。あらかじめご了承ください。



## シヤンパンをめぐると 料理人座談会

食前酒として、また単独で飲まれることが多いシヤンパン。  
はたして料理との相性はどうなのだろうか。

シヤンパンを代表するメゾン、モエ・エ・シヤンドンの

醸造最高責任者ブノワ・ゴエズ氏と、日仏伊中の分野を牽引する

気鋭の料理人が、ゴエズ氏最新の自信作

「モエ・エ・シヤンドン グランヴィンテージ2003」と、

ミシュランで二つ星を獲得した「石かわ」の料理を

味わいながら本音で語り明かした。



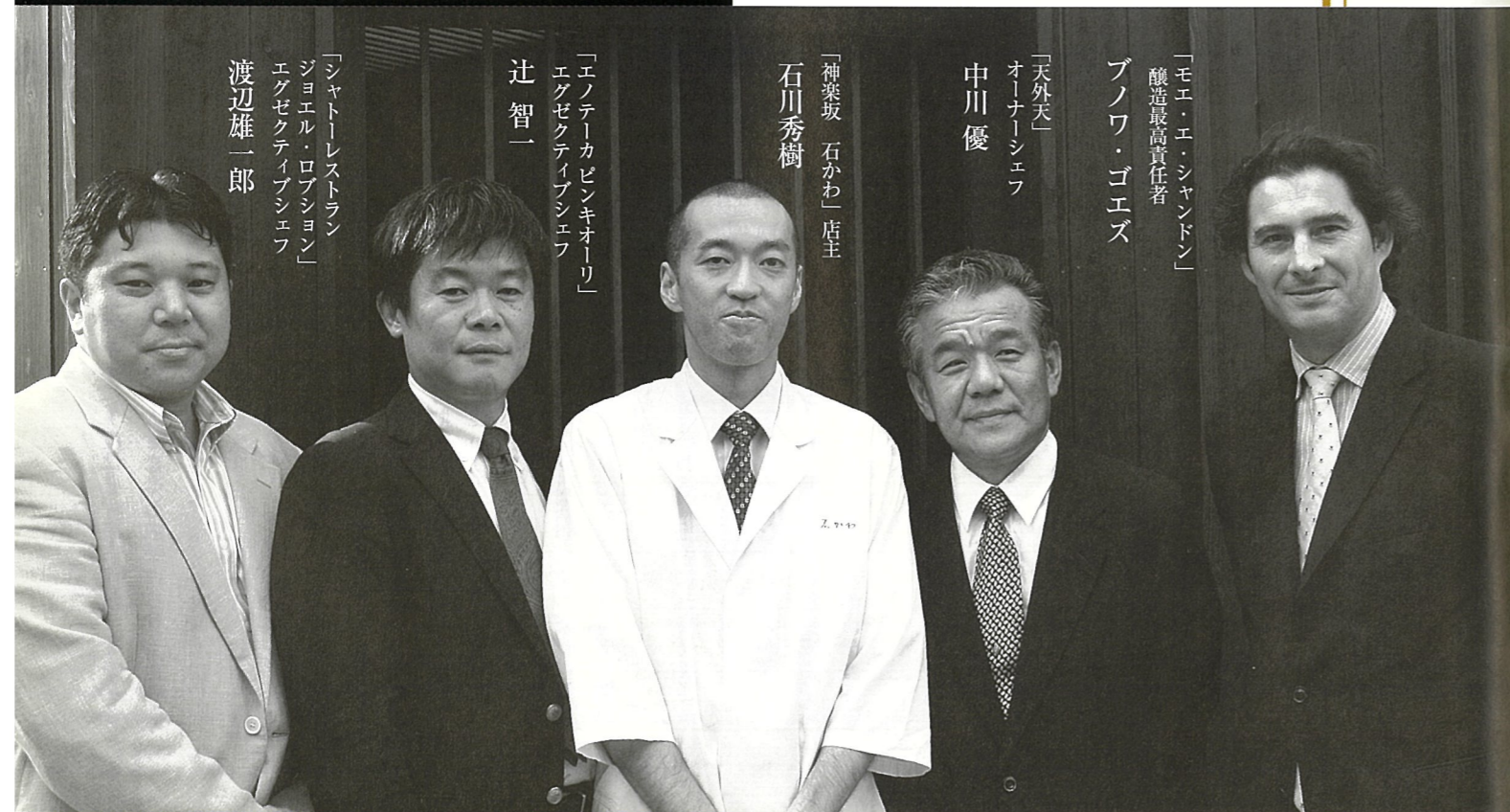
「モエ・エ・シヤンドン」  
醸造最高責任者  
ブノワ・ゴエズ

「天外天」  
オーナーシェフ  
中川 優

「神楽坂 石かわ」店主  
石川 秀樹

「エノテカピンキオーリ」  
エグゼクティブシェフ  
辻 智一

「シャトーレストラン  
ジョエル・ロブション」  
エグゼクティブシェフ  
渡辺 雄一郎



# ひとつひとつの食材とシャンパンの組み合わせの楽しさを感じる

**ゴエズ**：2008年10月に発売される「モエ・エ・シャン ドングラン ヴィンテージ2003」は特別なシャンパン です。クラシッくなシャンパンとは異なります。これは 2003年のシャンパーニュ地方の氣候がブドウの栽培 にとって極限的に厳しい状況であったことから産み出さ れたワインであり、シャンパンらしいシャンパンではな い非常にユニークな存在ということを初めに説明させて いただきます。クリーミーでピロードのような口当たり と我々は表現しています。

**渡辺**：たしかに、なめらかですねえ。しかも、その中に 芯がしっかりとある。

(先付がテーブルに)

**辻**：オクラとウドに、シャンパンが合いますねえ。

**中川**：中国料理でもウドはよく使います。話は少し飛び ますが、最近の中国料理では豆板醤などを使った油を楽 しむ料理が盛り上がってきており、シャンパンにも合う のではないでしょうか。北京オリンピックを契機に中国 料理もさらに変わっていくのではと思いますが、シャン パンとオールドブルを合わせてみたいですね。

(碗盛がテーブルに)

**辻**：淡路島の鱧はおいしいですよ。先日、私も初めてイ タリアンに鱧を取り入れてみましたが、とてもよかったです。

**ゴエズ**：非常に繊細な、素晴らしい料理ですね。ただ、「モ エ・エ・シャン ドングラン ヴィンテージ2003」はパワー をもった特別なシャンパンですので、この料理にはもっ と軽いタイプのクラシッくなシャンパンのほうが合った かもしれません。

**辻**：ゴエズさんは日本料理をよく召し上がるのですか？



店主と並んだ小泉功二総料理長。 エコール 辻 東京 辻日本料理 マスターカレッジ1999年卒業。



右から  
「モエ・エ・シャン ドン」醸造最高責任者 ブノワ・ゴエズ氏  
「天外天」オーナーシェフ 中川優  
辻調理師専門学校1978年卒業18期生  
「神楽坂 石かわ」店主 石川秀樹氏  
「エノテカ ビンキオーリ」エグゼクティブシェフ 辻智一  
辻調理師専門学校1983年卒業23期生  
「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」  
エグゼクティブシェフ 渡辺雄一郎  
辻調理師専門学校1988年卒業28期生、  
辻調グループフランス校エクレール調理1989年14期生



先付  
山形牛しゃぶしゃぶ  
鳥オクラ ウド 醤油あん



碗盛  
鯉そうめん



造り  
福子(スズキ)洗い



焼物  
鰻炭焼 淡路の玉ねぎ  
大根おろし 葱 茗荷



中皿  
毛蟹 生うに 桃 じゅんさい  
茶豆ムース 酢あん



**ゴエズ**：日本には1年に1度は必ず来ますが、そのとき に日本料理を食べるのは大きな楽しみです。日本料理を 通して、日本文化をもっと理解していきたいです。

(造りがテーブルに)

一同：合いますねえ。

**ゴエズ**：醤油とシャンパンは合うのです。酵母による発 酵食品という共通項がある同士は、安心して合わせるこ とができます。福子(スズキ)のあらいは繊細な料理です のでシャンパンが勝ってしまうかとも思いましたが、醬 油をつけることで杞憂に終わりました。シャンパンに合 わせる料理というと怖気つかれるシェフのみなさんが意 外に多いのですが、シャンパンは受けて立つだけの強さ と多様性を持っています。かなりのところまでぜひ踏み 込んでいただきたいと思っています。

**辻**：私は、シャンパン好きのお客様相手にととききチャ レンジしていますが、とても楽しいです。

**中川**：口の中に残った魚のうまみにシャンパンが入って 複雑な味わいを楽しめますね。脂身の多い魚は、醤油を つけずにシャンパンと合わせるなどというのもやってみ たいと思いました。

**渡辺**：ツマのミョウガとシャンパンの相性もおもしろい ですね。

**石川**：私はシャンパンが大好きで、お寿司屋さんなどでも シャンパンを飲んだりするんですよ。ただ、シャンパンは シャンパン、お寿司はお寿司と別々に楽しんでいました ので、今日は本当にシャンパンと日本料理が合うのか少々 心配だったので、とても勉強になっています。

**ゴエズ**：石川さんのお店の料理は、さまざまな食材のい ろいろな質感も楽しませてもらえて、素晴らしいと思っ ます。

(焼物がテーブルに)

**辻**：この鰻の炭焼は、ものすごくシャンパンと合います ね。

**渡辺**：淡路島産の玉ねぎの甘さも、とても合っていま す。

**ゴエズ**：素晴らしいハーモニーになりましたね。

(ここでメニューとは別に、洗っていない福子がテーブル に)

**石川**：脂を落としていない福子も先ほどのお話を受けて 出してみることにしました。シャンパンとの相性はいか がでしょうか。

一同：これはさらに合いますねえ。

(中皿がテーブルに)

**ゴエズ**：素材の組み合わせが複雑にも関わらず、非常に 補完的になっている料理ですね。素晴らしいです。

**辻**：これもシャンパンと料理が、素晴らしい合っています ね。

**ゴエズ**：ひとつの料理のなかで、ひとつひとつの食材と シャンパンの組み合わせの楽しさを感じることができま した。私は、それを食べることで、シャンパンを含むワ インの新しい側面を知ることができるといい料理が好きです。 こういった遊び心は、料理人のみなさまにも酒の造り手 にもとても大事だと思います。

(ここでメニューとは別に、秋刀魚を軽く塩で炙った ものもテーブルに)

一同：これもシャンパンに合いますねえ。

**ゴエズ**：完璧というものは、存在しないと思います。みな さんのような素晴らしい料理人が綿密に計算した料理を 作る。われわれが綿密に計算したワインを造る。それを どう組み合わせ、食べた人に楽しんでもらうか。それは、 終わりのなき探求の旅なのではないでしょうか。

一同：まさにそのとおりですね。

**ゴエズ**：みなさまのような素晴らしい料理人の方に、素 晴らしい料理を食べながら、私どものシャンパンについ て語っていただく、このような会を開催いただいたこと を幸せに思っています。



# 多分、僕は 極度の見栄っ張り なんだと思います

フランス料理  
「NARUKAMI」オーナーシェフ  
鳴神 正量

Narukami Masakazu  
エコール 辻大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ 1992年卒業 3期生。1971年7月15日、兵庫県赤穂市出身。  
エコール 辻大阪卒業後、赤穂のイタリアンレストラン「さくらぐみ」に就職。阪神淡路大震災後、東京「しらとり」(世田谷)、「エスペランス」(六本木)にて業務に従事し、1997年渡仏。1ツ星(ビルヌーヴ・レザピニョン)ホテルレストラン「ブレオレ」を経て、3ツ星(ロアンヌ)「メゾン・ド・トロワグロ」のシェフ・ド・ポワゾン(魚部門の料理長)を勤める。その後、リヨンの2ツ星「レオン・ド・リヨン」に勤める。2001年帰国。新富町「ラ・ブリーズ・ドゥ・ヴァレ」のシェフに就任。2003年8月、銀座にNARUKAMIを独立オープン。2007年秋東京ミシュランにて1ツ星を獲得



「ここを売って、もっと小さくてもいいから、他の場所で一から出直そうかな」とまで考えたことも一度や二度ではありません。フレンチの現在進行形を支える名シェフが、ミシュランの星獲得までにたどった道のりは……。

今となってはなかなか信じてもらえないのですが、これまでではほんとうに「つぶれてたまるか」という感じで頑張ってきました。

辛かったこともたくさんありました。

「ここを売って、もっと小さくてもいいから、他の場所で一から出直そうかな」とまで考えたことも一度や二度ではありません。

フレンチの現在進行形を支える名シェフが、

ミシュランの星獲得までにたどった道のりは……。

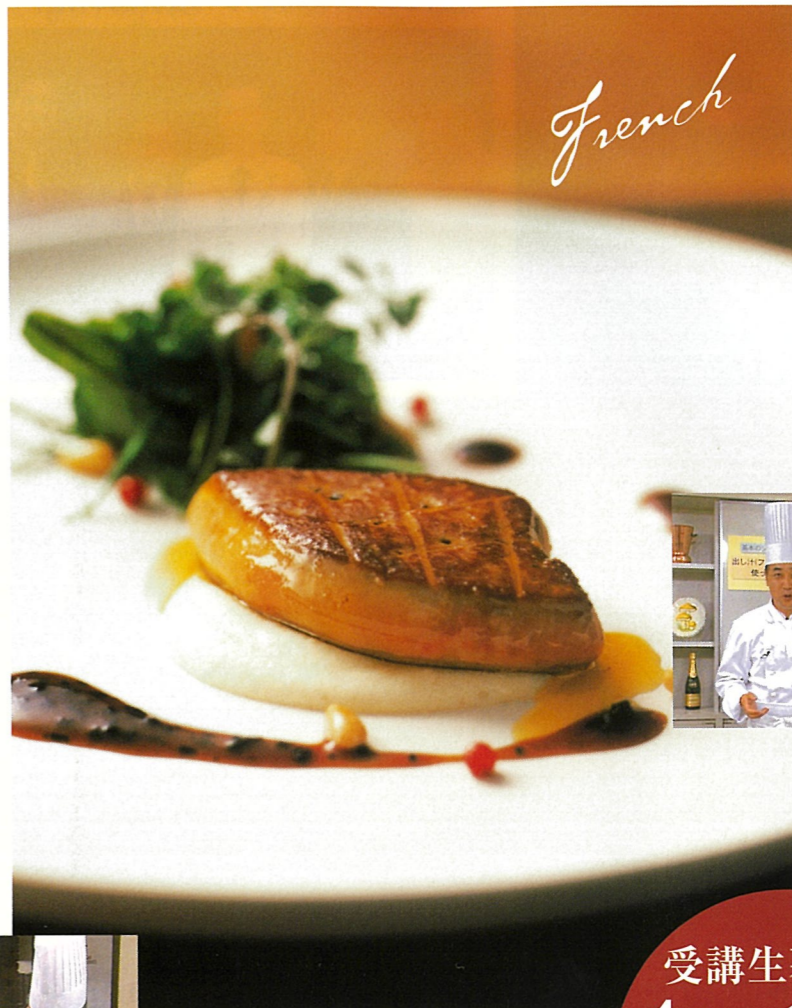
- ◆ 辻調理師専門学校 別科 通信教育  
西洋料理技術講座  
日本料理技術講座  
中国料理技術講座
- ◆ 辻製菓専門学校 別科 通信教育  
製菓技術講座  
製パン技術講座  
和菓子技術講座



Japanese



Chinese



受講生募集中  
4月生/10月生  
(年2回開講)

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

tsuji

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

## 辻調・辻製菓の 通信教育講座



Patisserie

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



- DVD12枚(1枚/月) ※ビデオの場合24本(2本/月)
- テキストノート12冊(1冊/月) ■ スクーリング(希望者のみ)

※この講座で調理師免許、製菓衛生師受験資格は取得できません。

□ 学費(各講座とも1年間) ※和菓子講座は半年となります。

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

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

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

資料請求(無料) お問い合わせ

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部

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

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

E-mail : tsushin@tsuji.ac.jp

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

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

携帯電話からも  
カンタンに  
アクセス ▶▶▶



懐かしい授業との再会を、通信教育講座で。

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



Italian

ミシュランの星を獲得して何が変わったか

ミシュランの星をいただけたことは感謝しています。この店のような小規模な店を評価してもらったことは心から嬉しいです。

「ミシュラン東京」に掲載されたおかげでこれからも店が続けられるようになったと言っても過言ではないでしょう。

今となってはなかなか信じてもらえないのですが、これまではほんとうに「つぶれてたまるか」という感じで頑張ってきました。辛かったこともたくさんありました。経営状態が悪い時期には少ないスタッフの負担も増え、それぞれが余計な体力、精神力を使うこととなります。すべてが悪いスパイラルに入ってしまった、従業員に夢を与えつらくなってしま

日本の小規模な  
フレンチ・レストランの  
現在形

まうのです。オーナーシェフとして、そんな状況が苦しくて仕方なかったです。

「本当にやばいかな。これ以上やっていると閉めるしかないな。ここを売って、もっと小さくてもいい

から、他の場所で一から出直そうかな」とまで考えたことも一度や二度ではありません。

でも、現在はよいスタッフが集まり、雰囲気も明るいです。みな、自分の責任で自己の担当に取り組んでくれています。

ミシュランに関しては賛否両論がありますし、もちろんその中には「正しい」と思える意見もあります。でも、こと私と店に関していえば、大きなチャンスをもたらしたことは事実なのです。

画家・建築デザイナー志望から料理人の道へ

もともとは画家や建築関係のデザイナー志望でした。それが個人的事情で断念せざるを得なくなり、落ち込んでいた時期に、地元である赤穂のイタリアンレストラン「さくらぐみ」でアルバイトを始めました。

それまで僕の興味は、レストランの場合だと「箱」、すなわち建物や室内装飾といったハード部分に向いていましたが、実際にレストランで働いてみると、ソフト部分、すなわち料理にがぜん興味が沸いてきました。会話が弾み、笑顔がはじけ、お客様が楽しんでいる姿を目の当たりにして、そうした空気の流れの中心にある料理というものに急激に興味を抱き始めたのです。

かくしてエコール辻大阪に入学。これがフレンチ料理を志した第一歩でした。卒業後、もう一度「さくらぐみ」に就職しました



が、阪神淡路大震災を機に赤穂を離れて東京に行く決意を固めます。何軒もアプローチして、最終的に世田谷にあるフランス料理店「しらとり」にお世話になることになりました。

「しらとり」で数年間、仕事をしていくうちに「フランスへ行きたいな」という思いがふつふつと湧きあがるようになりました。そんな思いを抑えきれず、業界の先輩や同輩の情報を頼りに個人で渡仏したのは1997年のことでした。

「トロワグロ」で学んだこと、気づいたこと

いくつかの店をへて、ロアンヌの三ツ星「トロワグロ」で勤務することになりました。

「トロワグロ」で学んだ最大の財産は、レストランのシステム。これは後に自分で店を開いたときに、大変役に立ちました。

料理に関していえば、フランス人シェフといっしょにしていると、「これは俺には絶対に思いつくことはできないな」とか「かなわねえな」とか感じることも多かったです。でも、彼らは彼らの歩んできた歴史の中から料理を発想してくるわけで、私も私の歩んできた歴史の中で料理を考えていけばいいんだという、現在の料理の基礎になる考えを持つことができました。

その後、リヨンの二ツ星(当時)「レオン・ド・リオン」で研修したことで「料理のこころ」を学ぶことができました。



## 月刊 専門料理

毎月19日発売 定価1470円  
A4変型判 約200頁



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

## 月刊 食堂

毎月20日発売 定価1470円  
A4変型判 約220頁



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

## 月刊 ホテル旅館

毎月22日発売 定価2100円  
A4変型判 約200頁



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

## 月刊 café-sweets

毎月5日発売 定価1365円  
A4変型判 約180頁



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

### 好評の既刊専門料理書

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

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

よくわかる中国料理 基礎の基礎 吉岡勝美著 ● 5460円

プロのためのわかりやすい日本料理 畑耕一郎著 ● 5670円

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

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2008年7月現在の税込の定価です

## 創る人 vol.5

ここ何年間はずっとツツパリ続けてきた気がします。

### 日本の食文化のために

ここ何年間はずっとツツパリ続けてきた気がします。「店をやめよう」と決心するのは簡単ではありません。そのたびに「なんのために東京に出てき

### 小規模タイプのレストランがすべきこと

私は、自分の店を「日本の小規模なフレンチ・レストランの現在形」と考えています。フランス料理だからといって黒服のサービスが「グランメゾン」並のサービスを行う必要もないし、またいわゆる「マダム」が接客するアットホームな店である必要もないのではないのでしょうか。小規模タイプのフレンチ・レストランのプロトタイプは時代に順じて変わっていかばいいのではないかと思います。ただ、小規模店だからこそできること、痒いところに手がとどくサービスは、どんな状況でも考えておく必要があるでしょう。

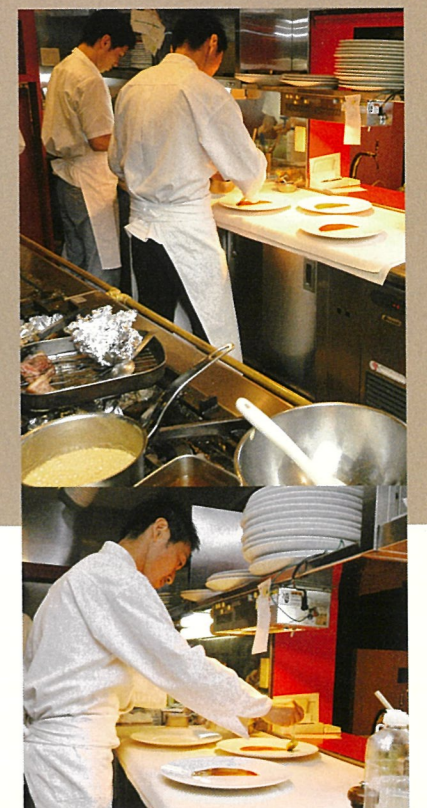
たのか」「なんのためにフランスまで行ったのか」「なんのために店をやったのか」と自問自答し続けてきました。

多分、僕は極度の見栄っ張りなんだと思います。だから「格好悪いことなんかできるか」という気持ちがつねに先に立つのです。

でも、経営者として従業員の生活を引き受け、彼らをハッピーにさせる義務があります。見栄だけでは誰もついてきません。やはり成功してこそ後に続く人も出てくるし、信用も得られます。

今後の夢は、自分の描いた絵に少しでも近づくこと。それができないならやめるぐらいの気持ちです。夢はどこかで目標にならないと駄目ですから。

私の店で働いたスタッフたちにも、ぜひ私を追い越して行ってほしいし、そうならないといけないと思っています。私が止まるのではなく、走り続けていることを前提にしたうえで競争ですから、スタッフも私も並大抵なことではありません。でも、そういう時代はとも楽しいと思えますし、食べる人たちも楽しいと思うのです。そんなふうにして、日本の食文化が活気ついていってくれば料理人冥利につきますよね。



restaurant NARUKAMI  
東京都中央区銀座 6-13-7 新保ビル B1F tel.03-6226-2225

フランス校1期生の会  
フランス校エクレール1980年  
2006年9月6日開催(4年毎に開催)



稲妻クラブ'88 フランス校エクレール  
1988年春コース(調理14期・製菓6期)  
2006年7月30日開催



エコール 辻 大阪  
辻製菓マスターカレッジ 2006年2期生  
2007年9月10日開催



エコール 辻 東京  
辻製菓マスターカレッジ 2000年10期生  
2008年5月25日開催



同期会の開催があれば、コンピトゥム事務局までお知らせください

辻調グループ 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  
e-mail compi@tsuji.ac.jp

辻調理師専門学校 19期生1979年  
2008年6月27日開催



辻調理技術研究所フランス・イタリア課程  
5期生 1992年  
2008年5月11日開催



エコール 辻 東京  
辻製菓マスターカレッジ 2004年14期生  
2008年5月24日開催



辻製菓専門学校 23組1999年  
2004年6月開催



辻調理師専門学校  
カフェクラス44クラス 2004年  
2007年3月17日開催



フランス校エクレール  
1995年春コース  
2008年4月6日開催



辻調理師専門学校 1983年卒業 23期生 同期会

2008年6月8日(日)夜、コンピトゥム副会長もつとめる内海隼人さんを発起人に、内海さんのお店「堂島 穂の河」にて、辻調理師専門学校23期生同期会が開催されました。

参加人数は18名。地元関西だけでなく、新潟や東京からもはるばるいらした参加者たち。初開催といっても、そこは同じ夢を追いかけた同士。四半世紀の隔たりはすぐに解消。昔話から近況報告、料理業界をめぐる話題まで、美味しい料理とお酒を楽しみながら夜は楽しく、熱く更けていきました。そんな同期会の模様を、写真とコメントでご紹介いたします。



「(この日を) につか  
しいだけではなく、  
始まりにしましょ  
う!」と熱く開会の  
言葉を発する、内海  
隼人コンピトゥム副  
会長。



「うちの店の従業員は、ほとんどが卒業生なんだよ。」  
「飲食業界全体の情報交換ができる  
貴重な場になりそうです」  
「みんなにとって役に立つ同期会にしていこう!」  
「向上心、モチベーションに  
改めて火をつけてくれました」  
「同じクラスだったんですね!」  
——参加者にとって  
期待を大きく上回る収穫になったようです。

もっとアホになったら  
写真もせっかくだから  
撮ろっよ!



# SCHEDULE コンピトウム イベント2008年今後の予定※9月1日現在

## 2008年

9月13日	東京	横山千尋氏によるパリストタ講習会
9月23日	東京	青山えさき 江崎新太郎氏による 日本料理店のデザート講習会
9月23日	大阪	スッポンの養殖とスッポン料理 (フランス(西川) & 日本(畑))
9月27日	大阪	パティシエ・エス コヤマ講習会
10月18日	大阪	中国点心講実習会 茂手木章氏
10月25日	大阪	おいしい野菜を求めて 吉見慶二氏
10月28日	愛媛	製菓講習会 西原金蔵氏
11月15日	大阪	調理科学に挑む 木村万紀子氏
12月1日	東京	中国料理「桃の木」食べ歩き研修会
12月6日	大阪	官能検査 仲地文子氏

## 2009年

1月26日～31日	イタリア	第1回コンピトウム イタリア研修旅行
2月11日～16日	フランス	第4回コンピトウム フランス研修旅行
2月20日	大阪	ホテル阪急インターナショナル 「春蘭門」食べ歩き研修会

## 2007年9月～2008年8月のイベント実績 (抜粋)

9月27日	大阪	ボルドーワイン セミナー	2月5日	東京	京大輔氏、小嶋正明氏による イタリア料理講習会
10月6日～7日	山梨	勝沼醸造見学&ヴァンタンジュ (ブドウ摘み) 体験ツアー	3月3日	東京	「アル・ケッチャーノ」 奥田政行シェフ講習会
10月15日	東京	2007年 Bocuse d'Or 日本代表 長谷川幸太郎氏講習会	3月11日	石川	石川県支部 美食研究会 於：レストラン オオタ
10月17日	大阪	西原金蔵シェフ ガレット・デ・ロワ講習会2007	6月15日	大阪	食品衛生学実習「キャンディーの 官能試験・ゲル化剤の特徴」
10月31日	東京	山崎豊氏による製パンセミナー 入門編	6月14日～15日	山形	研修旅行「アル・ケッチャーノ」 奥田シェフを訪ねて」
11月2日	大阪	フランス3ツ星レストラン〈ピック〉 女性オーナーシェフ アンヌ・ソフィア・ピック氏講習会	6月23日	愛媛	愛媛支部 ベジタブル&フルーツ講習会
11月5日	東京	シャトーレストラン ジョエルロブション 賞味会	7月6日	東京	「カンテサンス」岸田周三シェフに よる講習会
11月17日	大阪	新蕎麦を産地別で食べ比べる	7月7日	大阪	「ドゥ・アッシュ」坂口研二氏 フラワーアレンジメント講・実習会
11月21日	東京	山崎豊氏による製パンセミナー 中級編	7月12日	岐阜	研修旅行「美濃の旬味と晩山窯を訪ねて」
11月24日	東京	横山千尋氏によるパリストタ講習会	7月19日	大阪	マロンさん講演会
12月7日	大阪	ベジタブル&フルーツマイスターによる 野菜とフルーツのお話	7月31日	東京	パティシエ・エス コヤマ講習会
1月16日	東京	山崎豊氏によるパンセミナー 上級編	8月19日	石川	石川県支部 サマーイベント
1月29日～2月3日	バリ	松谷治代が案内するバリお菓子屋さん巡り	8月27日	大阪	サマーイベント
			8月28日	大阪	コンピトウム2008年総会

各種講習会の詳細は [コンピトウムホームページ]、もしくは [コンピinfoメール] にてご確認ください。

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

● 携帯から確認される方 (コンピinfoメール) <http://compi.tsujicho.com>

\* [コンピinfoメール]の登録に関するお問い合わせはコンピトウム事務局までお願いいたします。



# 知識を深める! 技を磨く! センスを研ぎ澄ます! 食と料理の専門書 Gakken

La Passion pour Le Chocolat!

## フランスのチョコレート菓子

La Magie du Chocolat pour Pâtissier-Chocolatier

「フランスの地方菓子」に続くフランス菓子シリーズ第2弾!

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



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

細なプロセス写真とともにベルナシオン仕込みのチョコレート技法を公開する。伝統的なボンボン・ショコラ、現代風のアレンジを効かせたアントルメ、タルト、プティ・ガトー、昔ながらの味が懐かしいガトー・ド・ヴオワイヤージュ、プティ・フルール・セック、そしてパティシエならではの創作デセールまでを網羅。プロにとってはもちろん、プロを目指すショコラティエ、パティシエにとっても好適な本格チョコレート本である。

フランス菓子ルネサンス! いちど食べたら忘れられない!

## フランスの地方菓子

Gâteaux de Régions en France

作り継がれた美味しさ、旧くて新しいレシピ

これまで名前も聞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、



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

祝い事や行事に欠かせない祭り菓子など、北はブルターニュから南はプロヴァンスまで、おばあちゃんのオープンで、菓子屋の工房の窯で、ずーっと焼かれ続けてきた定番のカントリーケーキが勢揃い。菓子作りの基本を押さえたレシピを中心に、詳細なプロセス写真とともに解説する。それぞれのお菓子にまつわる、誕生のエピソードや蘊蓄話も魅力のひとつ。

基本のテクを楽しく徹底マスター!

## お菓子の学校 全7巻

Ecole de pâtisserie

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

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



厨房からの視点で書かれた初めての高級フランス料理通史

## プロのための フランス料理の歴史

Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers

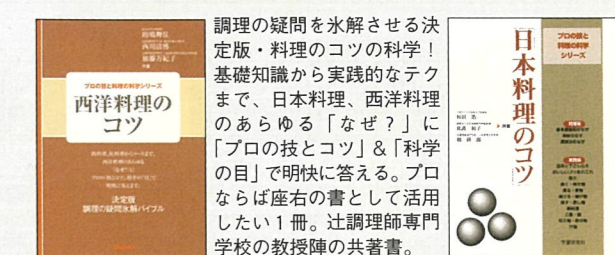
時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜

従来、フランス料理の歴史といえば、美食や食文化史的な視点、つまり食べる側の論理で語られることがほとんどであったが、本書では、徹底的にプロの視点で作る側の論理に立って、高級フランス料理の流れを追っている。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。

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

定評のベスト&ロングセラー プロの技と調理の科学シリーズ

## 西洋料理のコツ 日本料理のコツ



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)

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)

21\*\*\* **製菓** 2007年11月3日 OPEN  
 『パティスリー キュルミネ』  
 2007年11月3日 open  
 野島 隆伸(辻調理師専門学校1992年卒業)  
 野島 佳世子(旧姓:盛井)(辻製菓専門学校2002年卒業)  
 三重県松阪市中央町540-8 TEL:0598-51-7010

22\*\*\* **製菓** 2007年11月7日 OPEN  
 『セルフィーユ(広小路)』  
 権田 啓嗣(辻調理師専門学校1987年卒業/フランス校1988年卒業)  
 愛知県豊橋市広小路3丁目54-1 キャンファータワー豊橋1F  
 TEL:0532-53-2111

23\*\*\* **西洋料理** 2007年11月11日 OPEN  
 『ヴィーノ・バル・ドウエ(Vino Bar Due)』  
 2007年11月11日 open  
 船津 孝二(辻ホテル観光スクール1994年卒業)  
 大阪市中央区大生通1-3-1 TEL:06-6943-9155

24\*\*\* **その他** 2007年11月22日 OPEN  
 『Café おり〜ぶ』  
 磯川 正明(辻調理師専門学校2006年卒業)  
 大阪府泉南市信達市場1525-11 TEL:072-482-7788

25\*\*\* **西洋料理** 2007年11月23日 OPEN  
 『Restaurant OGINO』  
 荻野 伸也(エコール辻大阪1998年卒業/フランス校1998年卒業)  
 東京都世田谷区池尻3-5-22 グレイスマンション1F  
 TEL:03-5481-1333

26\*\*\* **日本料理** 2007年11月29日 OPEN  
 『地場料理と肴 季節会席「金澤齊や」』  
 畑野 麗子(旧姓:中森)(エコール辻東京1993年卒業)  
 石川県金沢市此花町11-22 中川ビル2階  
 TEL:076-222-6033

14\*\*\* **その他** 2007年10月18日 OPEN  
 『BAR RICORDI(バリコルディー)』  
 高田 昌治(辻調理師専門学校1990年卒業/辻調理技術研究所1991年卒業)  
 熊本市花畑町13-26 第一銀杏ビルBF TEL:096-327-2115

15\*\*\* **西洋料理** 2007年10月19日 OPEN  
 『Ristorante La Barrique』  
 坂田 真一郎(エコール辻東京1998年卒業)  
 東京都文京区水道2-12-2 TEL:03-3943-4928

16\*\*\* **西洋料理** 2007年10月20日 OPEN  
 『ラシェット・ドウ・シバタ』  
 柴田 武(エコール辻大阪1990年卒業)  
 愛知県名古屋市中区栄4丁目5番14号 TEL:052-261-7700

17\*\*\* **西洋料理** 2007年10月20日 OPEN  
 『La belle Bresserie Mori(ラ・ベル・ブラスリーモリ)』  
 森 茂彰(エコール辻大阪1996年卒業/フランス校1996年卒業)  
 東京都渋谷区恵比寿南1-14-2 タイムゾーンビル3F  
 TEL:03-5942-6299

18\*\*\* **西洋料理** 2007年10月25日 OPEN  
 『Le Vieux Logi(ル・ヴェー・ロジ)』  
 船橋 俊夫(辻調理師専門学校1978年卒業)  
 大阪市西区阿波座1丁目11-6 電気器材会館1F TEL:06-6531-3336

19\*\*\* **製菓** 2007年10月28日 OPEN  
 『パティスリー・ル・ミエル』  
 松本 三恵(辻製菓専門学校1999年卒業/フランス校2000年卒業)  
 滋賀県長浜市加田町2391 TEL:0749-63-0662

20\*\*\* **日本料理** 2007年10月29日 OPEN  
 『堂島 穂の河』  
 内海 隼人(辻調理師専門学校1983年卒業)  
 大阪市北区堂島浜1丁目3-22 ビル堂島タウン1階 TEL:06-6345-0367

07\*\*\* **日本料理** 2007年9月14日 OPEN  
 『日本料理 おこげ』  
 土橋 政弘(辻調理師専門学校1989年卒業)  
 西宮市弓場町1-37 TEL:0798-34-8484

08\*\*\* **日本料理** 2007年10月3日 OPEN  
 『和食 みやげ』  
 三宅 秀人(辻調理師専門学校2005年卒業/辻調理技術研究所2006年卒業)  
 広島県福山市南本庄4-10-39 TEL:084-922-2331

09\*\*\* **製菓** 2007年10月6日 OPEN  
 『パティスリー カカオテ』  
 藤田 修平(辻製菓専門学校1995年卒業/フランス校1996年卒業)  
 藤田 ひとみ(旧姓:田中)(エコール辻東京1995年卒業/フランス校1996年卒業)  
 石川県金沢市松村第2土地整理地40街区1 TEL:076-266-0224

10\*\*\* **日本料理** 2007年10月13日 OPEN  
 『和ビストロ・桂』  
 濱口 周千(辻調理師専門学校1998年卒業/辻調理技術研究所1999年卒業)  
 大阪市福島区福島8-8-17 TEL:06-6451-9358

11\*\*\* **西洋料理** 2007年10月15日 OPEN  
 『Cafe and Dining 桜 moon』  
 鍋田 道宏(辻調理師専門学校1989年卒業/フランス校1989年卒業)  
 愛知県岡崎市稲熊町3-163-1 TEL:0564-77-0156

12\*\*\* **西洋料理** 2007年10月16日 OPEN  
 『ファルスタフ』  
 時任 重孝(エコール辻東京2006年卒業/辻調理技術研究所2007年卒業)  
 東京都国分寺市本多1-6-6 藤和シティーコープ国分寺1-B  
 TEL:042-328-6230

13\*\*\* **製菓** 2007年10月16日 OPEN  
 『AMBITION(アンビション)』  
 中村 大志郎(辻製菓専門学校1996年卒業)  
 山口県防府市大字田島735-1 TEL:0835-26-6666

## 辻調グループ卒業生 \*\*\* 新規開店情報

\* 2007年8月~2008年8月までに独立を果たした辻調グループ卒業生のお店一覧

01\*\*\* **その他** 2007年9月1日 OPEN  
 『école de pâtisserie Petite Ayako』  
 柴谷 絢子(辻製菓専門学校2005年卒業/フランス校2005年卒業)  
 大阪府東大阪市松之浜町2-10-41 TEL:0725-33-1025

02\*\*\* **その他** 2007年9月1日 OPEN  
 『But BRASSERIE』  
 大池 正風(エコール辻東京1997年卒業/フランス校1998年卒業)  
 小野寺 隆(エコール辻東京1997年卒業/フランス校1998年卒業)  
 東京都中央区日本橋人形町2-33-4 TEL:03-5623-9667

03\*\*\* **その他** 2007年9月3日 OPEN  
 『BAR MAR(バルマル)』  
 中西 康之(辻調理師専門学校1986年卒業)  
 大阪市淀川区西中島3-15-7 新大阪プリンス1F TEL:06-6886-1525

04\*\*\* **西洋料理** 2007年9月6日 OPEN  
 『フランス料理 ラルカンシェル松江京店』  
 大橋 昌典(辻調理師専門学校1985年卒業/フランス校1985年卒業)  
 大橋 庸子(旧姓:伊藤)(辻調理師専門学校1985年卒業/フランス校1985年卒業)  
 鳥根県松江市末次本町8-8 TEL:0852-61-5788

05\*\*\* **西洋料理** 2007年9月7日 OPEN  
 『OTTAVA(オッターバ)』  
 林 英作(辻調理師専門学校1982年卒業)  
 神戸市中央区琴ノ緒町5-7-6 TEL:078-242-8839

06\*\*\* **中国料理** 2007年9月7日 OPEN  
 『チャイニーズダイニング 天真』  
 南川 真一(辻調理師専門学校1974年卒業)  
 泉南郡熊取町五門西4丁目2233-1 TEL:072-453-6236

住友ベークライトグループ  
 住ベ テクノプラスチックの

# プラスチックまな板シリーズ

日本で最初にプラスチックを作った住友ベークライト。  
 和・洋・中、あらゆる食のプロ料理人も満足できる  
 豊富なラインナップを用意しております。

### オリジナルまな板の製作

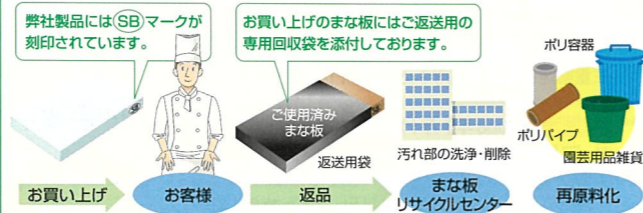
用途に合わせて好きなサイズ・好きな形状のオリジナル  
 まな板を製作いたします。

- 厚み / 10mm~250mmまで
- 巾 / max.1800mmまで  
(厚みにより若干異なります)
- 長さ / max.4000mmまで  
(厚みにより若干異なります)
- 形状 / 丸穴・角穴・凹凸欠き  
形状で対応

その他用途  
 ポリエチレン樹脂等を使用してまな板用以外にも  
 各種用途(建材関係・土木関係・作業台等)に板状・  
 ブロック状・シート状でお使いいただけます。

### まな板リサイクルシステム

弊社まな板をお買い上げのお客様に限り使用済みまな板を  
 お引き取りし、再資源化リサイクルを行います。



「お引取り便」(西濃運輸) ※送料は弊社負担  
 フリーダイヤル **0120-645-852** 迄ご連絡下さい。  
 ※他社便をご使用の場合には、送料はお客様負担となります。

toho  
 Food Service

「安全・安心」「健康」「環境」「美味しさ」をテーマに  
 プロのニーズに応える「食のトータルサポート」を提供します。



業務用食品の卸販売会社  
<http://www.to-ho.co.jp>

株式会社 トーホーフードサービス

本社 〒658-0033 神戸市東灘区向洋町西5丁目9番 TEL 078-845-2501

コク深く、濃厚な舌触り—



見渡す限り平地の広がるフランス・ロト県。トウモロコシをはじめとする良質な穀物の生産地として有名です。ケルシノワーズ社はこのロト県に位置し、創業以来、鴨の生産地、餌、と殺方法など全てを厳格に守り抜いている数少ない生産者のひとつです。良質なトウモロコシをガバージュ(強制肥育)に使用するため、濃厚な風味を持ち、フランス国内で高い評価を得ています。

美味しい食材にはストーリーがあります。



2007年食品国際コンクール (IFFA) ゴールドメダル受賞商品

チーズのような深い香り、マイルドな塩気—

スペインの原生林でどんぐりを食べて育ったイベリコ豚の最高峰、イベリコ・デ・ベジョータ。ベヘル社のハモン・イベリコ・ベジョータ・ゴールドラベルは、そのベジョータの中でも生体重150~200kgの特別に大きく育てたイベリコ豚のみを使用。その良質なモモ肉を40ヶ月以上に渡り熟成・乾燥を重ねていきます。1930年の創業時から続く伝統的製法とスペイン・サラマンカの風土が、深くチーズにも似た香りとマイルドな塩気を生み出します。



Tasty Tales of Tasty Foods

compitum 読者特典

厳選生ハムスライス 食べ比べセット



先着100名様に無料で差し上げます。お名前、ご住所、お電話番号を明記の上、「Compitum 読者特典」と添えて下記番号までFAXにてお申し込みください。

FAX ナンバー 03-5821-1197

ほのかな甘み、上品な味わい—



プレミアムブランドのグレインフェッド(穀物肥育)ラムは、オズ・ミート(オーストラリア食肉畜産統一基準局)認定フィードロットにて、と殺前の45~60日間、穀物のみで肥育されます。良質な大麦・綿実など、分量の調整された飼料を与えられて育った羊は、一般的なグラスフェッド(牧草肥育)と比べ、ロース芯には霜が降り、ほのかな甘みのあるその脂は白く、臭みの少ない上品な味わいとなります。

世界中から美味しい食材をお届けします。



食肉品

ラム、仔牛肉、家きん、銘柄豚、ジビエなど、ホテル・レストラン様向けの厳選素材を各種取り揃えています。



食肉加工品

ソーセージ、生ハム、サラミなど世界各国からの伝統の味をバラエティー豊かにお届けします。



冷凍野菜

根セロリやポロねぎ、アーティチョークなど、日本では手に入りにくい野菜とビューレたちです。



製菓原材料

バター100%のパイ生地やフルーツ缶などプロのパティシエ様にご愛用の本格原材料です。



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

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

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

- 42\*\*\* 西洋料理 2008年5月6日 OPEN  
『フランス食堂 Quenelle (クネル)』  
屋木 宏司(辻調理師専門学校1990年卒業)  
屋木 ミキ(旧姓 岩井)  
(辻調理師専門学校1990年卒業/辻調理技術研究所1991年卒業)  
札幌市中央区南2条西8丁目6-4 鳥居ビル1F TEL:011-876-8778
- 43\*\*\* 西洋料理 2008年5月12日 OPEN  
『RESTAURANT HAJIME』  
米田 肇(エコール 辻 大阪1999年卒業)  
大阪市西区江戸堀1丁目9-11 アイプラス江戸堀1F TEL:06-6447-6688
- 44\*\*\* 西洋料理 2008年5月12日 OPEN  
『Naga-n (ナガン)』  
長山 洋平(辻調理師専門学校1997年卒業)  
大阪市中央区東心斎橋1-3-7 ENT 長堀1F TEL:06-6252-5566
- 45\*\*\* 中国料理 2008年5月12日 OPEN  
『中国菜 香味(シャンウェイ)』  
矢谷 幸生(辻調理師専門学校1995年卒業/辻調理技術研究所1996年卒業)  
大阪市北区西天満3-6-15-1F2号 TEL:06-6364-2980
- 46\*\*\* 製菓 2008年5月22日 OPEN  
『ルラシオン デュ クール アミエル』  
大川原 和弘(辻製菓専門学校1988年卒業)  
大阪府交野市私部4-50-5 TEL:072-892-1636
- 47\*\*\* 西洋料理 2008年5月30日 OPEN  
『U:PONTE VECCHIO (ウ:ポンテベッキオ)』  
山根 大助(辻調理師専門学校1981年卒業)  
大阪市中央区今橋4-1-1 淀屋橋 odona2F TEL:06-6205-0500
- 48\*\*\* 西洋料理 2008年6月10日 OPEN  
『トラットリア リネア・セッテ』  
梅尾 和彦(辻調理師専門学校2003年卒業)  
大阪市西成区千本中1-3-2 日丸ビル1F TEL:06-6659-8788
- 49\*\*\* 日本料理 2008年6月13日 OPEN  
『御料理「与志福」』  
高橋 憲治(エコール 辻 東京1998年卒業/辻調理技術研究所1999年卒業)  
東京都世田谷区北沢3-1-10 ニューアイランド東北沢  
TEL:03-6905-7767
- 50\*\*\* その他 2008年6月16日 OPEN  
『spritz (スプリッツ)』  
井手本 将典(辻調理師専門学校1984年卒業)  
広島市中区流川町6-5 GAOビル1F TEL:082-244-3747
- 51\*\*\* 西洋料理 2008年6月18日 OPEN  
『ラ・カーサ・ディ・ナオ』  
石橋 尚幸(辻調理師専門学校1979年卒業)  
福岡市中央区薬院4-8-6 TEL:092-404-7030
- 52\*\*\* 西洋料理 2008年6月18日 OPEN  
『レストラン ル オンズィエム』  
松田 孝英(辻調理師専門学校1995年卒業/フランス校1995年卒業)  
長崎市榊島町9-15 TEL:095-827-7511
- 53\*\*\* 西洋料理 2008年6月23日 OPEN  
『VIZIO (ヴィツィオ)』  
榎森 哲也(辻調理師専門学校1999年卒業)  
三重県津市栗真中山町7-2 TEL:059-253-5495
- 54\*\*\* 製菓 2008年7月1日 OPEN  
『スイーツ アリッサム』  
戸賀沢 寿史(エコール 辻 東京1992年卒業/フランス校1993年卒業)  
千葉県八千代市高津699-11 TEL:047-450-4720
- 55\*\*\* 製菓 2008年7月4日 OPEN  
『やきがしや SUSUCRE (シュシュクル)』  
下永 恵美(エコール 辻 東京1995年卒業)  
東京都世田谷区下馬2-2-18-B1 TEL:03-5856-6284
- 56\*\*\* 日本料理 2008年7月8日 OPEN  
『つちや』  
土阪 幸彦(辻調理師専門学校1991年卒業)  
大阪府吹田市豊津町41-4 TEL:06-6338-2288
- 27\*\*\* 西洋料理 2007年11月29日 OPEN  
『芦屋市山手倶楽部 クロ・ド・ヴィラ』  
黒岩 功(辻調理師専門学校1986年卒業)  
芦屋市山手町28-12 TEL:0797-23-5900
- 28\*\*\* 製菓 2007年12月16日 OPEN  
『Parfum (パルファン)』  
内田 香(辻製菓専門学校1996年卒業)  
大阪市阿倍野区阿倍野筋3-7-16 TEL:06-6627-6800
- 29\*\*\* 日本料理 2008年1月31日 OPEN  
『和楽庵 沖田』  
沖田 考市(辻調理師専門学校1993年卒業/辻調理技術研究所1994年卒業)  
奈良県橿原市内膳町4-4-5 かとうビル1階 TEL:0744-55-1497
- 30\*\*\* 中国料理 2008年2月6日 OPEN  
『中華だいにんぐ游鈴(りゅうりん)』  
鈴木 安夫(辻調理師専門学校1977年卒業)  
京都市伏見区新町4丁465-5目 マースリヴィエール1F  
TEL:075-621-8858
- 31\*\*\* その他 2008年2月19日 OPEN  
『HiRuTa 亭』  
蛭田 智之(辻調理師専門学校2007年卒業)  
大阪府松原市天美南4丁目9-15 TEL:072-334-0025
- 32\*\*\* その他 2008年3月1日 OPEN  
『伊酒屋 Cosi Cosi』  
平井 利男(辻調理師専門学校1978年卒業)  
大阪市中央区道修町1丁目3-3-102 TEL:06-6223-7900
- 33\*\*\* 西洋料理 2008年3月3日 OPEN  
『ル・ビニオン』  
松井 正樹(辻調理師専門学校1984年卒業)  
大阪市北区天満4丁目17-17 双園マンション1F TEL:06-6351-3353
- 34\*\*\* 中国料理 2008年3月6日 OPEN  
『中華キッチン まつなが』  
松永 信行(辻調理師専門学校1977年卒業)  
福岡県北九州市八幡東区松尾町3-12 TEL:093-653-2486
- 35\*\*\* 日本料理 2008年3月21日 OPEN  
『兆(きざし)』  
勝山 禎規(エコール 辻 大阪1999年卒業)  
大阪府枚方市東船橋1-78 TEL:072-864-0505
- 36\*\*\* 西洋料理 2008年3月29日 OPEN  
『Il Forno (イル フォルノ)』  
赤木 英之(エコール 辻 大阪1996年卒業)  
兵庫県姫路市亀山1-17-1 TEL:079-235-1971
- 37\*\*\* 西洋料理 2008年3月30日 OPEN  
『ル・キューブ』  
上岡 雄二(エコール 辻 東京1999年卒業/フランス校1999年卒業)  
沖縄県石垣市新栄町71-6 島村アパート1階 TEL:0980-83-2050
- 38\*\*\* その他 2008年4月15日 OPEN  
『More Dining てまりぼく』  
佐伯 純子(旧姓 山本)  
(辻製菓専門学校1997年卒業/辻調理師専門学校2001年卒業)  
兵庫県加古郡播磨町北本荘4丁目6-17 TEL:079-440-5763
- 39\*\*\* 西洋料理 2008年4月17日 OPEN  
『BAR LUCE (ルーチェ)』  
戸田 崇史  
(辻調理師専門学校1990年卒業/辻ホテル観光スクール1989年卒業)  
岡山県岡山市田町1-2-28 エクセルメゾン田町1F TEL:086-212-0477
- 40\*\*\* 西洋料理 2008年4月20日 OPEN  
『カジュアルフレンチ ダルシ』  
辻井 克哉(辻調理師専門学校1990年卒業/フランス校1991年卒業)  
大阪府大阪狭山市金剛1-3-5 TEL:072-365-1095
- 41\*\*\* 製菓 2008年4月26日 OPEN  
『ルブレザンテ』  
豊嶋 英正(辻製菓専門学校夜間部2002年卒業)  
大阪市此花区島屋6丁目2-61 ユニバーサルシティウォーク402-6  
TEL:06-6468-5665

# 待望の新カレッジ誕生!

約50年にわたって日本の料理教育をリードしてきた辻調グループ校。その教育ノウハウから生まれた「エコール 辻」は、全体の80%が専門ジャンルの授業という独自のカリキュラム。数多くつくる実習中心のスタイルだからしっかりと技術が身につきます。そのエコール 辻に、2年制を含む、待望の新カレッジが誕生! 将来の可能性がますます広がります。

## エコール 辻 東京

New  
辻フード  
総合マスター  
カレッジ  
<2年制>

最先端の料理教育を実践してきた「エコール 辻 東京」の教育ノウハウを結集したスーパーカレッジ誕生!

多様化するフード業界に対応できる力を、2年間かけて、じっくり、しっかり、基礎から身につけます。フランス、イタリア、日本の各料理をベースに、エスニック、製菓、製パン、ドリンク、カフェまで、全般的に学べる料理中心のカリキュラム。2年次にはより現場に近いレストラン形式のシミュレーション授業もおこなわれます。

## エコール 辻 大阪

New  
辻製菓  
マスターカレッジ  
2年制コース  
<2年制>

東京でパティシエを目指したい人、必見! あの辻製菓マスターカレッジ待望の2年制コースが誕生!

実習中心のカリキュラムで、洋菓子とパンの技術を、じっくり、しっかり学べます。ゆっくり反復して学びたい人や、お菓子を身につけたことがないという人も安心。授業ではパティシエの仕事の流れをシミュレーション形式でおこない、実践的な技術と感覚を身につけます。製菓教育のノウハウをぎゅっと詰め込んだ2年間が待っています!

## エコール 辻 大阪

New  
辻カフェ・  
フードデザイン  
マスターカレッジ  
<1年制>

カフェ&フード&スイーツ! 辻調グループ校の教育ノウハウを凝縮させたカレッジが「エコール 辻 大阪」に誕生!

フランス・イタリア料理、エスニック料理、スイーツ、パンやドリンクなど、実習中心のカリキュラムで「これからのカフェ」に必要な幅広い技術と知識を学ぶ1年間。デザインや食器についての知識のほか、開業する際に役立つ経営などの授業も展開していきます。またサーヴィスシミュレーション授業により、実践的な技術を身につけます。

辻調グループ 秋葉原サテライト・キャンパス、誕生。

## tsujicho akiba café

コンピトゥムに寄せられた飲食店情報や、卒業生のお店のショップカードを設置しています。お店のPRにご利用ください。その他、料理関係の書籍や雑誌も自由に閲覧可能です。

東京都千代田区外神田4-14-1秋葉原UDX 4F 東京フードアター5+1内 秋葉原駅・電気街口から徒歩2分  
TEL 03-6426-1101 FAX 03-6426-1102

辻調グループ校  
総合入学案内係

東京校 0120-71-1305 (FAX共通)  
〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-3

大阪校 0120-24-2418 (FAX共通)  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

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

## 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。この制度を利用して多くの方が辻調グループ校に入学され、プロを目指し料理・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 「辻調理師専門学校」・「辻製菓専門学校」・「エコール 辻 大阪」・「エコール 辻 東京」
申請資格	入学予定者が(1)または(2)の条件のいずれかに該当する者 (1) 辻調グループ校の在校生および卒業生の子女・兄弟姉妹であること (2) 辻調グループ校に同時に入学する者(2親等まで、1名のみ)
免除額	入学金相当額免除(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し、郵送または持参
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) 申請資格(1)にかかる当該在校生・卒業生と入学予定者との関係を示す書類 (3) 申請資格(2)にかかる入学予定者双方の関係を示す書類

辻調グループ校  
総合入学案内係

大阪校

0120-24-2418 (FAX 共通)  
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

東京校

0120-71-1305 (FAX 共通)  
〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-3

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

あとがき

辻調は2009年に開校50周年を迎えます。グループ校で約12万人の卒業生を世に送り出したそうです。私もその一人ですが、日本全国いや世界中で卒業生の活躍を見ます。大変嬉しいことです。コンピトゥムが発足して9年、現在約2万5千人の卒業生が登録されています。まだまだ全国には未入会の卒業生がたくさん居られます。今後はさらに会員数を増やし卒業生の出会い、交流が生まれる機会を提供したいと思います。コンピトゥムへのご協力をよろしくお願いいたします。

辻調グループ校コンピトゥム 会長 山根大助

コンピトゥムの会報誌の製作に当たっては、できるだけ多くの卒業生に登場していただくように努力をしております。今回企画しました同期会ニュースは、卒業後音信不通になっていたクラスメートが再び出会うきっかけになればと思っています。また「新規開店情報」や「全国うまいもの縦断」で知った名前が目にとまればと考えています。色々な情報を事務局までお寄せください。

辻調グループ校コンピトゥム 事務局長 肥田順

## compitum コンピトゥム 2008

スタッフ 肥田順・須山泰秀・松本しのぶ・佐々木純子・岩井清次・今井豊美  
企画・編集・制作 櫻井孝昌(コンテンツメディアプロデューサー)  
デザイン 成田由弥(moca graphics)  
写真 日野満(表紙、創る人)、大橋昭彦(辻芳樹校長)  
発行 辻調グループ校 コンピトゥム事務局  
印刷 日本写真印刷株式会社  
\*本誌掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。