Tsujicho Group Alumni Network

辻調グループ校 卒業生ネットワーク
「コンピトゥム」

Compitum 2011

料理のチカラ

家族連れでにぎわう
デパートのレストラン 1955年（昭和30年）

tsuji

いま、料理と料理人にできること。

コンピトゥム 2011　2011年9月発行　辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11　TEL.06-6629-6452　FAX.06-6627-1106

CENTRES DE PERFECTIONNEMENT ECOLE HOTELIERE TSUJI EN FRANCE

30th

辻調グループ
フランス校

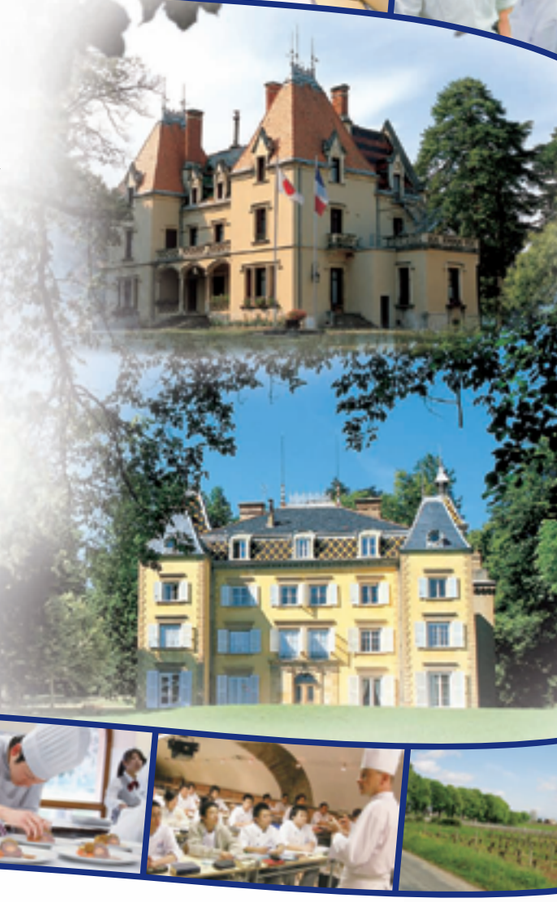
★ フランス校は、2010年に
★ 創立30周年を迎えました。

1980年の開校以来、これまで約5700人の卒業生を輩出してきたフランス校。今年31年目を迎え、中には親子二代でフランス校卒業という方も出てこられました。

今や卒業生の活躍の場も、国内に留まらず海外にも広がっています。

時代と共に、料理やお菓子は変わっていきますが、シャトー・ド・レクレールとシャトー・エスコフィエは開校当初と変わらぬ姿で、今年も新たな学生を迎えています。

これまでも、これからも、変わるべきものとそうでないものを見極めながら、フランス校は理想の学びの場として進化していきます。



Topic1

フランス校ホームページ&ブログを公開中!

フランス校とフランスの最新情報をお届けします。
アクセスはこちらから・・・

ホームページ http://www.tsuji.ac.jp/france/
ブログ http://tsuji.fr/blog/

フランス校ブログでは、在校生・研修生のレポートと共に卒業生レポートも紹介しています!

海外で活躍する卒業生も!

渡辺亜衣さん
(2007年製菓・秋コース卒)
ミシュラン二ツ星
「Guy Lassausaie」勤務
シェフパティシエとして活躍中

岡本章さん
(1993年調理・春コース卒)
桃子さん<旧姓:長嶺>
(1993年製菓・春コース卒)
アルザスでレストランを経営
店名「Le Relais Princesse Maria Leczinska」

Topic2

2012年4月に誕生!

エコール 辻 大阪・東京
「フランス校留学コース」

エコール 辻 大阪/東京の1年とフランス校の1年を合体させた新コース!
無料サポート授業や入学試験免除などの特典があります。

フランス校についてのお問い合わせ　辻調グループフランス校事務局　TEL 06-7711-7037

創立30周年記念として、フランス校の歴史が本になりました!

本書は、その開校以来の足跡、教育システムとそれを支える実践的教授法、シャトーでの生活と研修生活を、学生、教員、研修先のシェフ、卒業生ら多数への取材から丹念に描き出したものです。
懐かしのシャトーでの生活を想起させる写真やエピソードなど満載です。ぜひご一読ください。

©齋藤順子

フランスで料理修業
辻調グループフランス校の30年

森脇慶子 著
学習研究社
定価　2500円（税抜）

書店にて発売中!

INDEX

Tsujicho Group Alumni Network 辻調グループ校 卒業生ネットワーク
Compitum コンピトゥム
2011

「コンピトゥム 2011」 2011年9月発行
発行者：辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106

表紙の写真

一昔前、家族揃って食事に出かけることは、ちょっとした一大行事だった。レストランは、人々に夢を与える場所だった。外食がハレの日だけのものではなくなった現代でも、家族と囲む食卓は、やはり特別なものであって欲しい。

提供:熊本日日新聞

02 特集：料理のチカラ

04 会長に訊く 山根 大助

07 高校生レストラン運営の裏に隠された想いとは?
創る人 村林 新吾

12 社会人を経て料理の世界へ飛び込んだ卒業生に訊く。
卒業生、料理のチカラを信じて
宮本 一典／和田 俊彦／小倉 聡／金谷 幸司
干場 秀樹／大嶋 徳次郎／大濱 幸恵／竹中 祐加

20 校長インタビュー

22 第一線で活躍する先輩達が語る料理のチカラを感じる瞬間。
ひと皿のチカラ
竹氏 清貴／大橋 正純／小塚 博之／中川 優
永井 紀之／曽根 廣喜／山崎 豊／小暮 剛

26 特別対談 フードコラムニスト 門上 武司 × La Cimeオーナーシェフ 高田 裕介

30 マカロン・ユズ・オ・グラン マルニエ
ニコラ・ブッサン／松谷 治代

32 辻調グループ校の新しいチカラ
P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ)／アトリエ 辻 東京

辻調グループ校共同プロジェクト
36 Brushstroke始動

38 第2回 辻静雄食文化賞

40 卒業してからの辻調の使い方

卒業生たちのおいしいお店、日本中から大集合!
43 全国うまいもの縦断

52 辻調グループ校卒業生 新規開店情報

56 コンピトゥム支部活動レポート
愛媛支部／韓国支部設立に向けて

58 コンピトゥム活動レポート

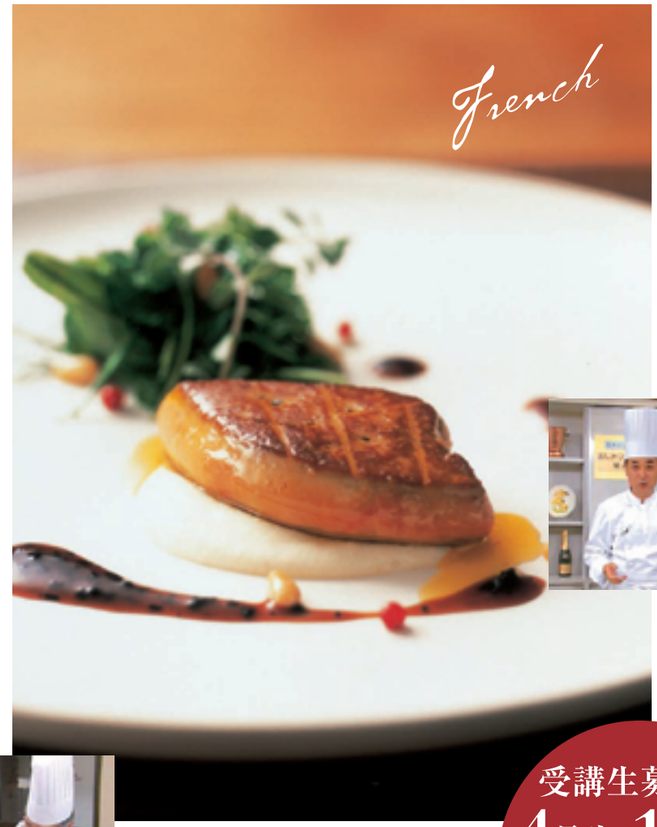
懐かしい授業との再会を、通信教育講座で。

初心にかえってもう一度勉強したいとか、
あの先生の授業をもう一度受けてみたいとか、
そんな卒業生のための辻調があります。
「辻調グループ校」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
同じノウハウをベースにした講義内容が
あの頃の向上心を甦らせます。
特に辻調グループ校の教授陣が
総力をあげて作った映像教材は、
教授の手元や卓越した技を
確実に映し出しおり、
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。

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

Japanese

Chinese


French

Patisserie

辻調・辻製菓の
通信教育講座

Italian

受講生募集中
4月生／10月生
(年2回開講)
TSUJI
Culinary Institute Correspondence Course
French / Italian Japanese Chinese
TSUJI
Institute of Patisserie
Correspondence Course
Patisserie Bakery Wagashi

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

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

■ DVD1枚／月 ■ スクーリング(希望者のみ)
■ テキストノート1枚／月 ＊和菓子技術講座ではテキストノートは分量ノートとなります。
※この講座で調理師免許、製菓衛生師受験資格は取得できません。

□ 学費 ■ 辻調グループ校卒業生の方は、入学金6,000円が免除となります。

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

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

資料請求(無料)お問い合わせ 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部
Tel Free Dial 0120-24-1725 (ツウシン イーナツジへGO!) Fax Free Dial 0120-22-1459
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 E-mail : tsushin@tsuji.ac.jp

辻調グループ校の通信教育講座ホームページ(パソコンのみ)にて 《 ホームページ 》
映像教材の一部をご覧いただけます!! www.tsujicho.com
辻調 通信 検索
携帯電話からもカンタンにアクセス ▶▶▶▶

料理のチカラ

疲れた顔が笑顔になったり、会話が急に弾んだり、明日もまた頑張ろうと、ひそかに背筋を伸ばしたり。たった一皿の料理が、魔法のように気分を変えてしまうことがある。料理が好きでこの世界に飛び込んだ人なら、きっと誰もが体験しているはず。いま改めて、そんな料理のチカラを信じてみよう。日本中がチカラをあわせて元気になろうとしているいま、料理に携わる私たちが、自分の持ち場でできること。いろいろな角度から探ってみます。

Tsujicho Group Alumni Network 辻調グループ校 卒業生ネットワーク「コンビトゥム」
Compitum
2011
【特集】

流されない「想い」と「行為」。料理のチカラはそこからしか生まれません。

Compitum会長 **山根大助**

Daisuke Yamane
THE CHAIRPERSON OF COMPITUM

料理界には2タイプの人間がいると思っています。料理のチカラを信じている料理人と信じていない料理人。今年に起こったユッケ問題が象徴するように、料理界には異業種からの参入者が後を絶ちません。彼らは「儲ける」という視点から店を運営します。料理人の想いよりも店や企業の利益が優先されます。料理のチカラというよりお金の力を信じている人たちです。

一方で、コンピトゥムの会員には料理のチカラを信じる料理人であってほしいと思います。おいしい料理は人を笑顔にします。楽しくします。前向きにします。あの料理を食べるためにがんばるという明日への希望になります。人を前へ進めるチカラ、それが料理にはあります。では、それはどんな料理でしょうか？

ここ数年、見栄えのおもしろさや実験的なおもしろさをアピールする料理が注目されてきました。もちろんレストランの料理である以上、エンターテイメント性は必要です。しかしそれが料理の第一義だとしたら、私はその意見を認めたくはありません。料理にチカラを与えるのは、まず調理です。素材を見極め、その素材のもっているおいしさを100%引きだして、おいしい状態に高めていくこと、それを私は最適調理と呼んでいます。

しかしそれだけではレストランの料理にはなりません。さらにおいしくするためにソースをかけたり、違う食材とあわせたり、二手間も三手間もかけることで料理になるのです。肉にしろ魚にしろ、命をもらって料理を作っています。だったら食材が少しでもおいしくなる調理をしようという想い。そのために二手間も三手間もかけるという行為。おいしい料理にはその「想い」と「行為」が不可欠です。

ビジネスの世界では利益をあげることが第一義です。何をしたら儲かるか、利益がでるかを考えて実践することがビジネス。料理店の場合でも同じ。適正な利益を生み出す工夫、仕組みは不可欠です。しかしビジネスマンと料理人が少し違うのは、料理人はおいしい料理をだしたいという想いが有る点です。おいしいものをだすためにはあんなこともこんなこともしなければならない。ビジネスコンサルタントの先生が説く「効率的に稼ぐ」という点からいえば真逆にあたる行いかもしれませんが、それでも料理を作りつづける。それはどうしてかといえば食べる人に喜んでもらいたいから、おいしいと言ってもらいたいから。だからその料理人の仕事には人の心を動かす何かが生まれ、だからその料理は強いのです。私はそれが料理のチカラであり、料理人の原点であると思っています。

経験を重ねたり、店やスタッフが増えると、誰もが胸にいだいていた料理の原点と、誰もがめざしていた料理のチカラを見失いがちになります。コンピトゥムの会員には、その原点を見失わず、チカラのある料理を模索しつづける料理人であってほしいですね。

創る人

三重県立相可高等学校 食物調理科
専門調理師 教諭

村林新吾

辻調理師専門学校 1984年卒

小さな町の、大きな夢。

村林新吾は何を創っているのか？

村林新吾は何を創っているのだろうか？
そんな素朴な疑問を胸に三重県にある小さな町へ向かった。
料理だけではないだろう。
料理人の卵を育てているだけでもなさそうだ。
テレビドラマのモデルにも取り上げられる取り組み。
高校生レストラン運営の裏に隠された想い。
小さな町の、大きな夢に迫ってみた。

創刊50th Anniversary

おかげさまで月刊食堂は2011年8月号で通巻600号、創刊50周年を迎えました

『月刊食堂』通巻600号記念 創刊号(復刻版)プレゼント企画

2011年12月31日までに『月刊食堂』の定期購読をお申し込みいただくと、もれなく『月刊食堂 創刊号(復刻版)』をプレゼントいたします。

＊『月刊食堂 創刊号(復刻版)』がなくなり次第プレゼント企画は終了となります。
◆詳しくは柴田書店ホームページ
または、柴田書店営業部へ(☎03-5816-8282)
◆お電話でのお申し込みは…富士山マガジンサービス 0120-223-223(フリーダイヤル)へ

年間定期購読のご案内

プロの仕事を伝えるために。プロの仕事を支えるために。

月刊食堂
毎月20日発売 定価1470円
A4変型判 約 170頁

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

月刊専門料理
毎月19日発売 定価1470円
A4変型判 約 160頁

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

ホテル旅館
毎月22日発売 定価2100円
A4変型判 約 180頁

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

café-sweets
柴田書店 MOOK ●[カフェ - スイーツ]
毎月5日発売 定価1365円
A4変型判 約 180頁
※デジタル版＋無料見本誌あります

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

※デジタル版は富士山マガジンサービスのみのお取り扱いです。
詳しくは柴田書店ホームページをご覧ください。

好評の既刊専門料理書

基礎からわかる製パン技術
エコール辻大阪 吉野精一著 AB判 248頁 定価4,830円(税込)
パンづくりから製パン科学まで、パンづくりに必要な専門知識を網羅。フランス、ドイツなどの伝統的なパンレシピから、あんぱんやカレーパンや食パン、ベーグルやドーナッツにいたるまで67品を収載。本格派を目指す人のために。

新版 プロのためのわかりやすい中国料理
松本秀夫＋辻調理師専門学校中国料理研究室著 B5判 352頁 定価5,040円(税込)
中国料理の代表的な調理法を解説し、広東料理のほか、四川、上海などの地方料理も解説。食材、調味料などの知識、食文化なども解説。料理の特徴、料理名の由来などを加筆。初版1986年。

中国料理小辞典 ピンインからも画数からも引ける
福冨奈津子(辻静雄料理教育研究所)著 四六変型判 384頁 定価2,940円(税込)
中国料理のメニューやレシピに登場する言葉を、素材や調理法など25の単元に分けて解説。中国大陸の簡体字と発音はもちろん、広東語での呼び方や香港・台湾で使われる繁体字にも対応。総画数と中国語発音の2種類の索引付き。

使える製菓のフランス語 分類別 逆引き辞典つき
辻製菓専門学校 監修 小阪ひろみ、山崎正也 共著 四六変型判 240頁 定価2,940円(税込)
動作(調理作業)、形体や状態(を表わす用語)、器具、材料、菓子と生地やクリーム、地名などのジャンル別に用語を紹介した製菓用辞典。レシピ名の書き方、分量表記などについての付録つき。

お求めはお近くの書店へ 柴田書店 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3・4F
問合せ窓口 TEL03-5816-8282 http://www.shibatashoten.co.jp ◆本広告の価格は2011年8月現在の税込の定価です

しかしここは
レストランではない。
あくまでも教育の場
なんだといいたい。
生徒にも、客にも。

料理人の卵を創る。

泣いている生徒もいる。
だけど「まこの店」は練習場所ではない。
客から金を貰っている以上、この店で練習することは
許されないのだ。

創る人

三重県立相可高等学校 食物調理科
専門調理師 教諭

村林新吾

教えたいのは味だけではないという。料理へ向かう姿勢。「料理をつくる心を教えたいですね。心構えさえできていれば技術は自ずから磨かれます。どんな店へも胸をはって送り出せます」と村林さん。

村林さんの休日は年に1日あるかないか。年末もおせちをつくるので大晦日まで生徒と一緒という。「生徒が『まこの店』で研修している間は絶対に休みません。生徒が一人でもでていたら私も出ます。何があるかわかりませんから。いいこともあるし、クレームもあります。それをひとつずつ乗り越えて生徒も『まこの店』も成長する」と村林さん。

「まごの店」には、
辻調時代の長年の探求してきた味、
そして技がつまっている。

学校で教えられないことが2つある。
接客とコスト管理。
この2つは店を運営しなければわからない。

心を学ぶ場を創る。

メニューは「花御膳」を中心に、伊勢芋をうどん麺にねりこんだ「まごの店定食」や松阪牛か鯛の「お茶漬け定食」など。仕込みから調理、そしてサービスまですべてを相可高校食物調理科生徒が行う。毎回250食分の定食が2時間足らずで売り切れる。

高校生レストラン「まごの店」
平成14年10月26日、五桂池ふるさと村「おばあちゃんの店（農産物直営施設）」の食材を利用した、相可高校食物調理科生徒が運営する調理実習施設としてオープン。“地域の夢を乗せた、日本中どこにもないレストラン”として話題を呼ぶ。住所:三重県多気郡多気町大字五桂956「五桂池ふるさと村」内。

創る人

三重県立相可高等学校 食物調理科
専門調理師 教諭
村林新吾

「調理クラブを結成すればいい」と助言をいただいたのです。放課後に補習するから批判される。やりたい生徒だけを集めてクラブにしたらいいと。それで相可高校に調理クラブが誕生したのです。そしてこのクラブが後の『まごの店』へつながっていくのです」。

調理クラブはめきめき実力をつけていく。全国の料理コンクールで数々の賞を獲り、調理科の相可高校の名は全国に響くまでになる。

「調理クラブの活躍を町が応援してくれるようになりました。そして町からの提案で『まごの店』は始まったのです。生徒はたいへんだったと思います。平日は授業、土日は店。ましてそれまでは技術だけを学んでいれば良かったのが、店となると接客やサービスも必要となります。客が数人のときもありました。そんなときはお前たちの料理にチカラがないからだと叱ります。料理にチカラがあればどんな辺鄙なところであろうが、雨の日であろうが客はきてくれます。それでも歯をくいしばってがんばる生徒には、成長する可能性をみる思いがしました。こら、私もうかつなことはできんぞと思うわけです。おかげで休日は1年に数日あるかないかですよ」。

村林さんの話を伺っていると、時に料理人の顔になり、時に教師の顔になる。しかし話をじっくり聞いているともうひとつの顔があることに気づく。開拓者の顔だ。

「私にとって料理と教育の醍醐味は、既成概念への挑戦にあると思っています。料理人の醍醐味は、これまでの伝統をベースに、これまでにない料理を生み出すこと。教育も同じです。新しい学びのスタイルがまだまだあるはずです。もちろんそこには障壁はあります。行動を起こせば事なかれ主義の人から批判されることもあります。しかし料理の可能性を信じて、生徒のやる気を信じて新しいことに挑むことが今の私の醍醐味ですね。たとえば『まごの店』は開店数時間で250食が完売します。県内だけでなく県外からもたくさんの方が来られます。しかし私にすればそんな数字よりもっと大切なことがあるのです。それは料理の心を教える場を作り出していることです。技術は教室で教えることができる。しかし心となると客という相手が必要です。料理の心を学ぶ場を創り、高校を卒業した時点でより実践的な料理人に近い人材を育てることができる仕組みを創った。それを県立の高校の中で創ったことが、村林、お前よくやったよなぁと思うところでしょうかね」。

そして村林さんはこれからどちらへ向かうのか？料理へ？教育へ？

「先のことはわかりませんね。ただ、今は生徒を教えることにどっぷりはまっています」と村林さんは最高の笑顔で答えた。

卒業生、料理のチカラを信じて。
社会人から料理の世界へ

カウンターのお客様の反応が、仕事の充実感に。

A Graduate 02

Toshihiko wada

和田 俊彦

2000年 県立和歌山商業高校 卒業　電力系会社 入社
2004年 エコール辻大阪 製パンカレッジ 入学
2010年 辻調グループ、マンダリンオリエンタル東京ベーカリー等での勤務を経てboulangerie wada オープン

boulangerie wada
兵庫県芦屋市松ノ内町4-5アーベイン芦屋川102
0797-31-6300

もの作りを通して人に喜んでもらえる仕事がしたくて、電力系会社での勤務を辞めてパン作りの世界に飛び込みました。そして昨年、芦屋に「boulangerie wada」をオープンしました。料理には、人に笑顔や元気を与えられるチカラがあると思います。もちろん、私自身も料理からパワーをもらうことがあります。お店をオープンして間もないとき、多忙のため自分たちの食事のことまでは手がまわらず、外食が続いていました。そんな状況を母が心配し、手料理を差し入れてくれたのです。母の味が体に染み渡り、少し元気になった気がしました。

そんな支えもあってか、「boulangerie wada」はなんとか順調なスタートを切り、最近は商工会セミナーの新規創業支援事例発表のひとつとして取り上げられ、インタビューを受けました。現在はまだ、お店にサンドウィッチを置いていないのですが、近々提供できるよう、人手とスペースを検討しています。お店を維持・成長させていくためにはパワーがいりますから、もっと体力もつけなければと思い、最近ジョギングも始めました。

忙しいとき、体に染み渡った母の手料理。

昨年、念願の自分のお店「ラ・バルカッチャ」をオープンさせてから、料理のチカラを常に感じています。特にカウンターに座られたお客様の反応はダイレクトに感じることができ、喜んでいただいている姿は、この仕事に対する充実感にもつながっています。

「ラ・バルカッチャ」では、ナポリピッツァがメインなのですが、その他のメニューはほとんどが魚介料理。将来的にピッツァ以外の料理でもお客様に興味を持っていただけるように、できる限り毎朝市場に出かけて、魚の研究をしています。そして、お店の経営を始めてみると、料理以外の悩み事もいろいろと出てきました。オープンして初めての夏、予想以上にクーラーがきかず慌てて増設したり（笑）。料理に関してはもちろん、接客や店の雰囲気作りなど、まだまだ試行錯誤の連続。毎日がチャレンジです。

子どもの頃から憧れを持っていた料理の世界。会社勤めをしながら、辻調理師専門学校の夜間部に通いました。ハードな毎日に体調を崩し、焦りを感じた時もありましたが、どのような状況に置かれても強い意志があれば、必ず達成することができると思います。現在夢にむかって頑張っている後輩のみなさんも、学校に入学した時の気持ちを強く持ち続けてチャレンジしてください。

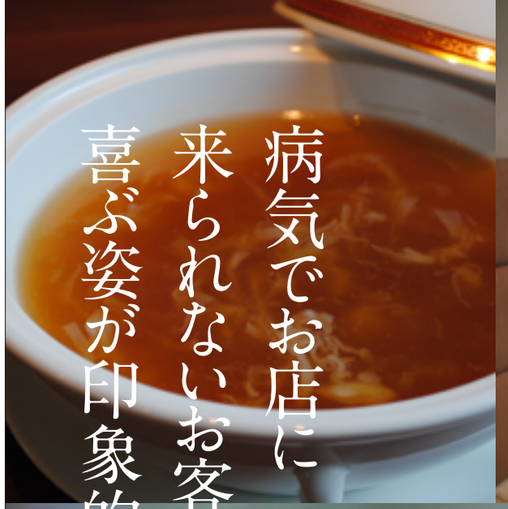
A Graduate 01

Kazunori miyamoto

宮本 一典

1997年 早稲田大学 卒業　化学系会社 入社
2003年 辻調理師専門学校（夜間部）入学
2005年 ピッツェリア・ダル・ブリガンテ 入店
2010年 ラ・バルカッチャ オープン

ピッツェリア エ トラットリア ラ・バルカッチャ
大阪府大阪市北区豊崎3-5-17
06-6373-8181



卒業生、料理のチカラを信じて。
社会人から料理の世界へ

病気でお店に来られないお客様の、喜ぶ姿が印象的。

料理は「生きる喜びの実感」を創り出すことができます。震災などの極限的な災害やさまざまな苦難に直面したとき、人は日々生きること自体すら一つのたたかいになります。そんなときに、素敵な料理は「生きる喜び」を与えてくれます。食には人を元気にし、人と人をつなぎ、垣根を越えるチカラがあります。そんな料理を作れればまさに料理人の本望です。

私もこの仕事を通して、料理のチカラを感じることがたびたびあります。たとえば、重い病気で外出できなくなったお客様に「あなたのお店の料理が食べたい」と言っていただき、ご自宅までお届けしたとき、大変喜んでいらっしゃった老夫婦の姿。料理のおかげで得られた貴重な出会いや信頼関係が、数多くあります。

また、最近では、中医薬膳師をめざして専門的な勉強を始めています。中国料理で「医食同源」や「薬膳料理」はよく出てきますが、その土台は中国医学。実に膨大で、悠久の歴史と体系によって成り立っています。とても難解なのですが、自然と人間の関係やあり方をも示唆する魅力的な世界。私は日々の営業や調理とは距離をおいたスタンスで学習していますが、それでも食材学、食薬学、中薬学、営養学などの視点によって、扱ってきた食材に新たな気づきがあったりして、学ぶことの連続です。

小倉 聡

A Graduate 03

Satoshi ogura

1977年	大阪市立大学 入学	1999年	辻調理師専門学校 入学
1980年代	NPOにて環境問題などに従事	2002年	有限会社桂花 設立 中国菜館 桂花 オープン
1990年代	出版社勤務		

中国菜館 桂花
奈良県生駒市真弓南1-10-7
0743-79-0013

いろいろな記念日に、お客様からさまざまなオーダーをいただきます。その人の想いをかたちにして、それを一緒に食べながらみんなでお祝いができるお菓子には、ゆたかさの象徴を感じます。私には3人の息子がいて、子どもの誕生日には毎年ケーキを作るのですが、小さい頃は「イチゴがおいしい」と言っていた子が、小学生になったら「クリームがおいしい」と言い、中学生にもなれば「スポンジがおいしい」と言い（笑）。父親パティシエとして、自分の作ったもので子ども達の成長を感じることができるのは、うれしいことです。先の見えないこの世の中で、彼らがどう成長し、生きていくのか、とても楽しみです。

私は自動車会社での仕事に行き詰まりを感じ、違う生き方を探しているときに、知人の勧めで、住み込みの職人として京都の洋菓子店にお世話になりました。店の2階の食卓で社長家族と夕食を食べたり、同じ住み込みの同僚と銭湯に行ったりと、6年余りにわたって、若いときにしかできない貴重な経験をさせていただきました。後輩のみなさんも、時間の許す限り、楽しいこと、しんどいことをいっぱい経験してください。将来、自分の子どもに話すネタが増えますよ。

金谷 幸司

A Graduate 04

Koji kanatani

1980年	府立大正高校 卒業 自動車関係会社 入社	1990年	大阪 コカルド 入店
1983年	京都 すぎむら洋菓子店 入店	1996年	パティスリー シュシュ オープン
1989年	辻製菓専門学校 入学		

パティスリー シュシュ
兵庫県西宮市門戸荘17-35レジデンシア門戸101号
0798-54-3741

卒業生、料理のチカラを信じて。
社会人から料理の世界へ

大切な記念日に、さまざまな想いをお菓子に込めて。

家庭で料理を
作ってくれる、
母や祖母、妻への感謝。

A Graduate 06

Tokujiro oshima

大嶋 徳次郎

1976年 早稲田大学 卒業　実家の陶磁器卸小売商 瓶屋 入社
2008年 エコール 辻 東京（日本料理）入学
2009年 橘花樓 入店
2010年 御苑 炉庵オープン

御苑 炉庵
東京都新宿区新宿2-9-20問川ビル1F
03-6273-2135

自分のお店をオープンして1年。料理のチカラというよりも、まず「料理店のチカラ」を思わずにはいられません。エコール 辻 東京の若き同級生や、40年ぶりの先輩、甥っ子の彼女などなど、この1年いろいろな人とお会いできました。料理店には、他の物販のお店では体験できない出会いが本当にたくさんあります。また、3月11日の震災の日には、ご自分の家に帰宅できない方、台所が壊れた近所の方達が来られ、お店は満席でした。

「御苑 炉庵」ではバリアフリーにチカラを入れており、車イス用のトイレも作りました。食べるのも飲むのも好きな車イスの方々に、もっとご来店いただきたいですし、そのためのアピールもどんどんしていきたいと思います。車イスアスリート達が集う店。こんな店、他にはなかなかないですよね。楽しみです。

拘束時間がとても長いこの業界。後輩のみなさんには、月並みかもしれませんが「健康第一」というアドバイスを送りたいと思います。自己管理は自己防衛だと思い、くれぐれも体には気をつけてください。私のお店でも、売り上げのアップや、料理のブラッシュアップはもちろんですが、スタッフの勤務時間の短縮も目標のひとつにしています。そして、年末にはみんなでにっこり一杯飲みたいと思います。

たくさんの
出会いをくれる
料理店のチカラ。

将来、自分のお店を出したくて、辻調理師専門学校（夜間部）に入学しました。衣料品の販売からの転向。在学中から、ホテルやレストランなどの現場で働きながら、この業界に慣れていきました。そして、東京やフランスでの約7年修行を積んだ後、石川県金沢に念願の自分のお店「BRASSERIE AP（ブラッスリーアペ）」をオープンしました。普段着で気兼ねなくフレンチを楽しんでいただけるお店です。

現在は2年目を迎え、オーナーシェフとして、自らをさらに成長させていきたいと考えています。料理に限らず、たとえばメニューデザイン、経理、ホームページ作成などにつながるパソコンのスキルアップもそのひとつ。一方で、家庭で過ごすリラックスタイムも大切にしたいと考え、最近犬を飼い始めました。ものすごく安らぎます（笑）。

私が「料理のチカラ」と聞いてまず心に浮かべるのは、プロの作った料理ではなく、家庭で過去、現在の食事を作ってくれている母親、祖母、妻に対する感謝の想いです。素人が作っても、たとえそれがおいしくなかったとしても、一から丁寧に作った料理にはいわゆる「料理のチカラ」があると思います。そんな料理には心が感じられるからです。料理の奥にある、作り手の想いや心遣いを大切にしていきたいと思います。

干場 秀樹

1996年 販売員として衣料品店に勤務
2002年 辻調理師専門学校（夜間部）入学
2004年 都内のフランス料理店に勤務
2007年 渡仏 各地のレストランに勤務
2009年 都内の大型レストランに勤務
2010年 BRASSERIE AP オープン

BRASSERIE AP
石川県金沢市袋町4-25ムサシサンビル2F
076-222-6776

A Graduate 05

Hideki hoshiba

相性抜群の
料理とお酒で、
お客様も、地域も元気に。

卒業生、料理のチカラを信じて。
社会人から料理の世界へ

卒業生、料理のチカラを信じて。
社会人から料理の世界へ

心と体を
健康にする
玄米食のごはん。

A Graduate 08

Yuka takenaka

竹中 祐加（旧姓：喜多尾）

2006年 関西外国語大学 卒業
旅行会社 入社
2007年 辻調理師専門学校 入学
2008年 株式会社帝国ホテル 入社
2009年 玄米キッチンこころ高槻店
立ち上げ　店長として勤務
2010年 カフェと食堂cocoro オープン

カフェと食堂 cocoro
大阪府吹田市五月ガ丘東13-18
06-6816-8266

料理は人と人をつなぎ、体と心を健康にできるものだと思います。玄米食レストランで勤務していたとき、常連のおばあちゃんが、「ここで毎日ごはんを食べるようになってから、病院での検査の数値が良くなったわ」と教えてくださり、そのチカラを改めて感じました。

私は学生時代から自分のお店を持ちたいと思っていて、一般企業に就職して1年間お金を貯め、足りない分は親に借りて、辻調理師専門学校に入学しました。そして、ホテルや玄米食の弁当屋での勤務を経て、昨年の9月、玄米食の定食が食べられるカフェとして大阪の吹田市に「カフェと食堂 cocoro」をオープン。最近お店のホームページ（http://www.cafe-cocoro.com/）も開設し、ブログも始めました。また、今は食育やレシピ本作りなどにも興味があります。OL時代より休みは少ないし、まだ収入も安定しませんが、充実感があり、毎日好きな仕事ができていることに幸せを感じています。

これから自分のお店を持ちたいと考えている後輩のみなさん、お金のアテももちろん大切ですが、何よりもまずヤル気がないと始まりません。でも、ヤル気と熱意があれば、必ず道は開けると思います。

大濱 幸恵

2000 年 東京農工大学 大学院 修士
東京都衛生局 入都
2006 年 エコール 辻 東京 入学
2010 年 日本料理店勤務などを経て旬の菜と旨い酒 おおはま オープン

旬の菜と旨い酒 おおはま
東京都東京都杉並区阿佐谷北1-44-14阿佐谷北MTビル102
03-5356-8914

A Graduate 07

Yukie ohama

私は元々、食品衛生関係の仕事をしていましたが、作る方の仕事がしたいと思い、30才でこの世界に飛び込みました。お給料も休みも減りましたが、一度も後悔したことがないくらい充実した日々を送っています。お客様の立場からの視点を取り入れるなど、社会人を経験したからこそできることも多いのではないでしょうか。気力と体力さえあれば、遅いスタートでも大丈夫だと思います。

昨年オープンした「旬の菜と旨い酒 おおはま」では、酒と肴の相性も大事にしています。最近は日本酒離れが懸念されていますが、日本酒と和食は相性抜群。今後は、食育ならぬ「酒育」にも携われたらと思っています。さらに、料理やお酒を通じて、小さな社会貢献もしていきたいと思っています。東日本大震災の後、お客様からもご協力をいただき、日本酒造組合中央会へ義援金を送りました。また、「酒は未来を救う」というイベントに参加し、病気の子供たちなどへの募金活動を行いました。まわりの女性経営者たちと「阿佐ヶ谷北を活性化しようプロジェクト」を発足し「いもの市」なども開催しています。

料理には人を元気にするチカラがあって、「健康な精神は健康な肉体から」と言われるように、体も心も健やかにしてくれるもの。疲れてお見えになったお客様が元気になってお帰りになるとき、この仕事を始めてよかったと思います。

辻調グループ校 校長

辻 芳樹

Yoshiki Tsuji

過去の検証と新しさの探求
そしてネットワークの拡充と充実
料理のチカラはそこから生まれる。

末期癌の子どもたちの施設を三ツ星レストランのシェフが訪れて、最高の食材を使って料理をふるまったときのこと。それまで病との闘いで疲れ果てていた患者たちの表情が緩んで、笑顔が広がったといいます。これはまさに料理のチカラです。私もレストランを訪れて、料理をいただいたとき、驚きとともに思いがけぬ新発見を得ることがあります。初めて出会った料理への感動、それも料理のチカラです。

ひと皿の料理の価値は、食べる人の体調によって、精神状態によって、収入によって、空腹感によって、また、食事を共にする相手によっても異なるでしょう。

それほど多様な食べ手に対し、食を通してパワーとメッセージを送らなければならない。料理人の努力は並大抵のものではありません。しかしだからこそ、料理には人間の身体を育むだけでなく、文化を生み出す力があるのです。

料理に限ったことではありませんが、ある意味チカラとは、前へ進むためのモーターのようなもの。進化を促進させるものといえるでしょう。歴史や伝統を無視して進化は為し得ません。まずは、これまでの料理と調理の集積をきっちり学んで、伝統を次の世代へ伝える料理人が必要です。そしてこれまでの料理をきっちり学んだ上で、これまでにないひと皿を生み出すことに情熱を傾ける料理人も必要。どちらか一方になれば料理の文化は進化しません。そして一人の料理人のなかにその両方が具わっているとき、チカラのある料理が生み出されているのではないでしょうか。

料理の文化を守るチカラと料理の文化を発展させるチカラ。その土台を育むことが辻調グループ校の役割です。料理の技術革新は早まる一方ですが、そちらばかりに目を向けるのではなく、料理の歴史、味の原理、調理の基本もしっかり学んで、その上で自らの方向性を見出していってほしい。そのための機会を提供する場が辻調グループ校なのです。

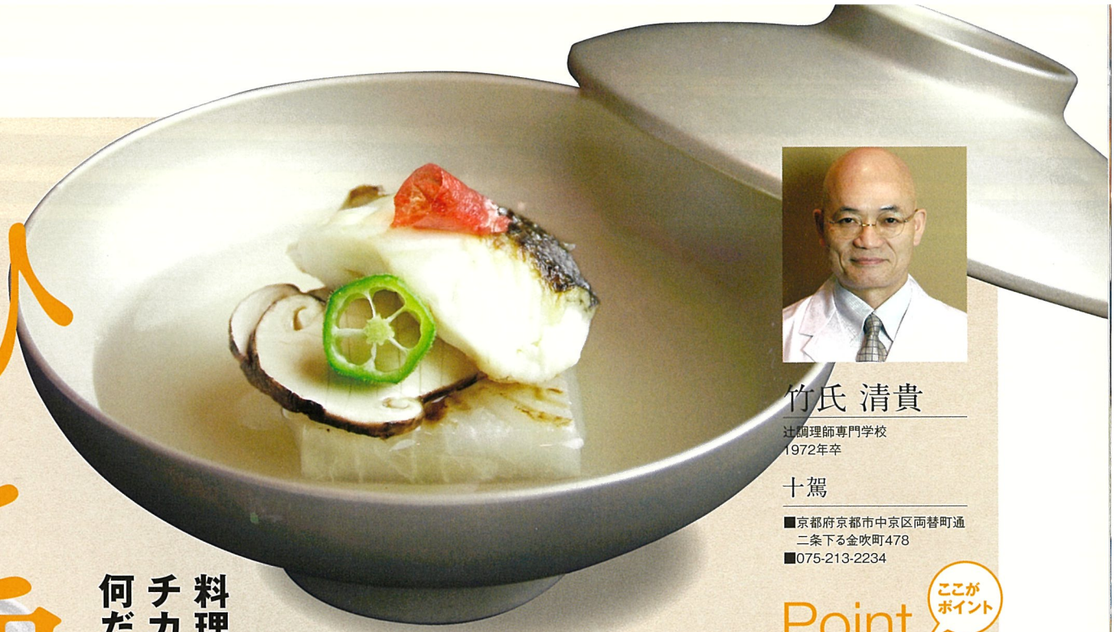
そして今後はネットワーク力をもっと高めていきたいですね。縦のつながりだけでなく、横のつながりも広げたい。幸い辻調グループ校には、料理と真剣に対峙している卒業生がたくさんいます。料理の共通言語をもっている人たちですから、そのつながりは大きなチカラになります。現にチカラのある料理人は、海外の料理人とのネットワークを築いています。情報交流がますます盛んになるなかで、自らを向上させるためのネットワークの構築と拡充は不可欠。そんなネットワークを作るのも辻調グループ校の責務であり、その中心となるのがコンピトゥムであることは間違いありません。

Tsuji

Tajima Group Alumni Network コンピトゥム Compitum 2011 Interview

ひと皿のチカラ

料理のチカラって、チカラのある料理って何だろう？



竹氏 清貴
辻調理師専門学校
1972年卒

十駕
■京都府京都市中京区両替町通二条下る金吹町478
■075-213-2234

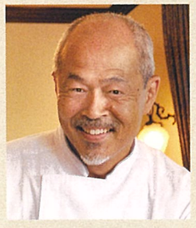
【鱸の焼塩仕立】

私がチカラを与えられた料理は「焼塩仕立」という仕事です。江戸時代の料理人が考えたこの技法は、私が教わった物とは少し違い、シンプルでいて理にかなったものでした。料理とは、その完成度も然ることながら、制作過程こそが重要であり、過程が正しければ必ずいいものができあがると考えてます。先人が考えた技術と知識、私たちは勉強を怠り手間を惜しんではいけません。

Point ここがポイント

この仕立て方は、その時代の精製度の低い「塩」を鍋で煎り、その中に酒を注ぎ、魚のアラなどを入れて炊き、アクを取り、次に昆布と水を入れてスープを取る、という手順です。酒で炊いた時点で、臭みとアクが取れ、スープが濁ることもなく、100%澄んだものができあがります。

いま第一線で活躍する先輩達には、厳しい修行や、妥協なき試行錯誤の中で、料理のチカラを感じる瞬間がきっとあったはず。
先輩、そんな体験を、料理で再現してください！



大橋 正純
辻調理師専門学校
1977年卒

シェ・ヌウ
■石川県金沢市大桑カ392
■076-229-4811

【季節の地物野菜を使ったゼリー寄せ 自家燻製魚介のサラダ添え】

店を構えて23年。金沢という一地方都市で料理人を続ける自分を支えているものに、地元産の野菜や近海の魚介があります。地場素材のチカラを借りて作る一皿は、「金沢に根をおろしてやってきてよかった」と、つくづく思わせてくれる私のエネルギーの源です。「この一皿を通して、野菜の本当のおいしさを知った」そんなお客様の声もまた、私の活力源となっています。

Point ここがポイント

この一皿は長年提供している夏の看板料理。地物の野菜、中でも私が生まれ育った松任産の新鮮野菜が主役です。付け合わせのサラダに添えた近海の魚介の燻製も20年以上作り続けている定番。野菜は自分の足で仕入れ、生産者の方々が丹精込めて育んだ素材の旨みをお客様に感じてもらえるよう、手間暇を惜しまず調理しています。

小塚 博之
辻調理師専門学校
1978年卒
イタリア料理 ラ・ルーナ
■大阪府大阪市中央区本町橋6-4
■06-6944-7676

Point ここがポイント

本来は白トリュフで作るのですが、今回は季節的にオーストリア産のフレッシュ黒トリュフを使った、リコッタチーズのラビオリです。

【Ravioli di Ricotta al tartufo】

トリュフ！この豊潤な薫りが私にチカラを与えてくれます。誰が何と言おうが、世界三大食材の中でも、私にとってはナンバーワンの存在です。また、自分が作る料理にトリュフを組み合わせることにより、お皿にチカラを与えてくれます。他の食材のチカラを増幅させ、熟成されたワインとの相性を完璧なものにしてくれるのです。

【紅焼大排翅】
（フカヒレの姿煮）

辻調理師専門学校を卒業後、赤坂四川飯店に入社して故陳建民先生に師事しました。先生のフカヒレ料理を初めて口にした時の味が、今でも忘れられません。天外天をオープンして23年目になりますが、陳先生から受け継いだ調理法を基本に守り続けています。特に「フカヒレの姿煮」を作る時は、修行時代を思い出します。初心に返り、「チカラ」をもらう「ひと皿」です。

中川 優
辻調理師専門学校
1978年卒
天外天 本店
■東京都文京区千駄木3-33-12
■03-3822-3333

Point ここがポイント

赤坂四川飯店での11年間の修行の中で、フカヒレの戻し方を勉強しました。乾燥させたフカヒレを4〜5日間にわたり、煮て、冷ましてを繰り返して戻し、四川風に調理・味付けしています。

ひと皿のチカラ

料理のチカラって、チカラのある料理って何だろう？

山崎 豊

辻調理師専門学校 1981年卒

フリーランス
ドイツパン菓子勉強会副会長
フランス アンバサドール
モンディアルデュパン会員
（国際審査員）

Point ここがポイント

石臼挽きフランス産小麦T65とゲランドの塩、自家製天然酵母、水だけで作られるシンプルなパン。低温でゆっくり発酵させることで、一つひとつの素材が持つチカラをまとめ上げていきます。パン作りの原点であり、もっとも神経を使うパンでもあります。ミキシングから焼成まで、息を抜くことはできません。

【カンパーニュ パヴェ】

良い素材にはパワーがあります。そのパワーを、より強いパワーに変えてあげるのが私の仕事です。今いろいろな新しい素材や製法があり、私もチャレンジしますが、いつもこのシンプルなパン作りの奥深さに感動を覚えます。素材の状態を毎回目で、舌で、手で確かめ、生地と真剣勝負で向き合います。若い技術者たちにも、今一度、パンの原点を見直していただきたいです。

小暮 剛

辻調理師専門学校 1985年卒
フランス校 1985年卒

出張料理・コグレクッキングスタジオ
■千葉県船橋市東船橋7-15-13
■047-422-1350
http://www.kogure-t.jp/

Point ここがポイント

生クリームや動物性の脂肪を使わないテリーヌを作るため試行錯誤していた時にイタリアで出会った、世界最高レベルのオリーブオイル。オリーブは「永遠の命の象徴」であり、その生命力に満ちた植物性のオイルを隠し味に使うことで、日本全国の老若男女、あらゆる世代の皆様に受ける新しい味わいが誕生しました。

【季節野菜15種類と帆立貝・才巻海老で作った特製テリーヌ 和風コンソメゼリー添え】

このテリーヌは、出張料理人として独立した20年前から今日に至るまで作り続けている私の分身のような料理。野菜や帆立貝、才巻海老は、それぞれ和風の出汁で丁寧に煮ておき、オリーブオイルでマリネしてから型に詰めます。手間暇はかかりますが、素材に愛情を込めることで生まれる「料理のチカラ」で、これからも全国の皆様に笑顔をお届けできるように頑張ります。

曽根 廣喜

辻調理師専門学校
1978年卒

Terra
■1345 Railroad Ave.
Saint Helena, CA 94574
www.terrarestaurant.com
■707-963-8931

Ame
■689 Mission St.
San Francisco,
CA 94105-4126
www.amerestaurant.com
■415-284-4040

Point ここがポイント

カリフォルニア、ナパバレーにレストランを開いたとき、私の料理のルーツの象徴として、この胃袋のシチューをメニューに加えました。幸いにも、ナパにはヨーロッパからの移民が多く、私の作ったシチューは好評を得ました。多くのお客様は、昔おばあちゃんが作ってくれた味とよく似ていると喜んでくださいました。

【シュークルート】

もちろん一つひとつの菓子や料理に思い入れがないわけではありませんが、ひと皿より一軒のお店として、いかに人の食生活に関わり、より豊かな食生活を送るためにどうあるべきかを考えてきたような気がします。しかし、石巻に持って行ったポトフーやカスレを食べる被災者の方々の笑顔を見たとき、エンターテイメントやテーマパークにはない「料理のチカラ」を感じました。

永井 紀之

辻調理師専門学校
1980年卒

ノリエット
■東京都世田谷区赤堤4-40-7
グリンヴィル1F
■03-3321-7784

Point ここがポイント

フランスで仕事を探しながら、ひもじい生活をしていた時期、見かねた友人が私を食事に誘ってくれました。当時安くて腹いっぱいになるといえば、クスクスかシュークルートと相場が決まっていて、私の体が選んだのは肉と漬け物でした。久しぶりに食べたあたたかい料理は、何物にも形容しがたいものでした。

【胃袋の煮込み】

卒業後、私は東京のラ・コロンバというイタリアンレストランでコックとしての仕事を得ました。最初の年は、下準備や鍋磨き、皿洗いが主な仕事。中でも特に思い出深い仕事の一つは、牛の胃袋の下拵えでした。小さな調理場での胃袋の清掃は新卒料理学校生にとって忘れがたい経験でした。しかし、何時間もの胃袋との格闘と汗の結果は、とてもすばらしいものでした。

写真：「Terra Cook Book」より

©今清水隆宏『フランスで料理修業』（学習研究社刊）より

Compitum 2011 Special Talk
Takeshi Kadokami & Yusuke Takada

フードコラムニスト 門上武司

大阪に1軒くらい、お客さまに宿題を課す店があってもいい。

そのシェフは寡黙で静かな人だった。物腰は柔らかく、大きな声を張り上げることはない。
だからといって牙を抜かれたライオンではなかった。いや、その本性は、鋭い牙を潜めた闘う料理人だった。
そんな高田氏が考える料理のチカラとは何か？ 高田氏の静かなる熱き想いに門上氏が迫る。

旅も料理も同じ、2つのチカラがある。

門上　シェフは旅行とかします？

高田　店をやっているのでなかなかまとまった時間はとれないのですが、昨年はスタッフといっしょにパリへ行きました。

門上　旅のチカラというか効用といってもいいですね、それには2種類あると思っています。たとえばニューヨークやロンドンへ行く。身体全身で最新の刺激をもらって元気になる。それも旅のチカラ。

高田　わかります。

門上　もうひとつは、たとえば南の島へ行く。ビーチでボーとする。何もしない。ひたすら身体のチカラを抜く。それも旅のチカラ。

高田　チカラといってもエネルギーを補給するだけではないですものね。

門上　緊張と緩和ではないけれど、チカラにはつねにその両面があると思っています。料理もそうではないでしょうか？

高田　言われてみればそうですね。あまり意識したことはなかったですが。

門上　ただ旅と料理の決定的な違いは、旅の感動は主体的ですが、料理の場合は料理人という他者が影響する分、客体的な部分が大きいということですね。

高田裕介
La Cimeオーナーシェフ

ひと皿の料理にチカラを与える源は？

高田　素材のチカラってよく言うじゃないですか。確かに素材にチカラがなければおいしい料理はできないけれど、それはあくまでも基本というか、スタートラインのことであって、その素材の持ち味をいかに引き出して高めるのが料理だと思っています。

門上　この前に友人の釣り好きが、釣った魚をその場で食べるのが一番うまいと言ったんです。そんなことはないだろうと僕は思うわけ。それよりうまいものがあるよと。何だと聞くから、その場に料理人を連れて行って釣ったばかりの魚を調理してもらう方がもっとうまいって（笑）。

高田　素材の持ち味を高めるという考え方からも、僕は生の料理を極力創りませんね。せめてマリネにしますね。

門上　カルパッチョとかは？

高田　今のところはあまり興味はありませんね（笑）。

門上　良い素材があって、そこに料理人の手が入って新しいチカラが生まれるのですが、そこで料理人にとって大切なことは何だと考えていますか？

僕はフランスに2,3年行っていたので、いまでもまだその縁がつながっています。その交流をつなげて、僕もそうだけれど若い料理人に刺激を与えたい。それをしないと日本の、特に大阪のフランス料理は技術的にも発展しない。本だけでは無理、目の前で見て、味わって、触れあって刺激を受けなければ本当の向上はありえない。個人レベルですが、そんなことをやっていきたい。

たしかにお客様のことに関して言うと、東京と大阪では大きな開きがあるかもしれません。フランス料理って何って、まだよく理解されていません。たとえばビストロとガストロミーも同じと思っているお客様が大半です。東京だといろんなお店があって、この店はこういうときに、この店はこういうときと、個々の使い方も分かっているお客様がまだ多くいますね。

高田裕介（たかだゆうすけ）
1998年辻調グループフランス校卒業。「La Cime」オーナーシェフ。辻調理師専門学校、辻調グループフランス校卒業後、大阪市内のフランス料理店で修行。2007年、何のコネクションもないまま単身渡仏。労働許可書取得後、「ミーティング」「イマジネール」「タイユヴァン」「ムーリス」で研鑽を積む。帰国後、2010年大阪本町に「La Cime」をオープン。確かな技に裏打ちされた創造性豊かなひと皿は、大阪のみならず、日本中の食通から高い評価を得ている。

門上武司（かどかみたけし）
「食の都・大阪」推進会議メンバー、料理雑誌『あまから手帖』編集顧問、フードコラムニストなど、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして多方面で活動。テレビ、雑誌、新聞等のメディアでの発言も多い。「水野真紀の魔法のレストラン」（毎日放送）ではコメンテーターを務める。主な著書に、『スローフードな宿』（木楽舎）、『京料理、おあがりやす』（廣済堂出版）等。最新刊は『僕を呼ぶ料理店』（クリエテ関西）。

La Cime

〒541-0048
大阪市中央区瓦町 3-2-15 本町河野ビル 1F
tel./fax. 06-6222-2010
http://www.la-cime.com/presentation

高田　あまり偉そうなことを言える立場ではないですが、まず料理人の「気」がしっかりしていることが大切ではないでしょうか？

門上　それ、わかります。僕もこの前に震災復興の一環として「大阪立ちあカーレー OSAKAID 2011」というイベントをしたのですが、そのときつくづく思いましたね。元気を出してとか、元気になってくださいというのは簡単ですが、その前に本人が元気でなければ何も伝わらないなって。

高田　料理の場合も、チカラのある料理を創るには料理人に「気」と「技」が充実していないと無理ですね。当たり前のことなんだけど、案外、忘れている人が多いんじゃないでしょうか？

門上　シェフはチカラのある料理を創るために何かしていることありますか？

高田　そういわれると特にないのですが（笑）。

門上　いやいや、チカラのある人に限ってそう言うんです（笑）。たいていは本人が気づいていない。無意識に努力していることが多いんです。

高田　あえて言うならつねに企んでいますね。

門上　企みっていい言葉ですよね。

高田　料理をしていてどの段階が一番楽しいかといわれれば、僕の場合は皿に盛ってお客様にだす直前の仕上げではないんです。人によっては面倒だと思われる仕込みの段階。魚を開いたり、何かを包んでいたりする段階が一番楽しい。これからこいつらをどう進化させてやろうかと考えると想像力が翼を広げて駆け巡るわけです（笑）。

門上　私の編集という仕事も同じですよ。何が楽しいかといえば企画通るだろうときですよ。こんな企画通るだろうか。でも通ったらおもしろいなとか。そのためにはこんなことをしてやろうとか考えているときが一番楽しい。実現したらそれはそれでうれしいのですが、あとは作業になっていきます。

高田　素材を発注して入荷するまでの間は楽しいですね。どんな調理をしてやろうと本当に想像が駆け巡ります。

門上　まだ挑戦していない素材ってありますか？

高田　ジビエ系はたいてい扱いましたが、和食材は使ったことないですね。

門上　鱧とか穴子とか？

高田　いまはフランス料理のル・セット通りの材料で料理を完成させたいと思っています。その次のステップでは和食材へもぜひ挑戦したいです。

お客様に宿題を課すということ。

門上　今日、お話を伺う前にランチをいただきました。そこでおやっ？と思ったことがあったのです。

高田　料理についてですか？

門上　驚きとか感動はたくさんありました。でも料理以外で。

高田　メニューでしょ。

門上　そうなんです。メニューに日本語がいっさいない。すべてフランス語。あれは意図的なんですか？

高田　意図的です（笑）。

門上　理由をぜひとも教えてもらいたい。

高田　大きな理由は、お客様とスタッフのコミュニケーションの一環に役立てたいからです。あまりにも親切で説明的なメニューだとお客様の中ですべてが完結して店との交流が生まれにくくなります。フランス料理の店なんだからフランス語のメニューで、わからなければスタッフに聞いてもらえればと。

門上　それを実行するには勇気がいりますよ。

高田　あまりよく考えないで、やっちゃえと（笑）。

門上　その発想の源はどこにあるのですか？

高田　不遜な言い方をあえて許していただければ、僕はもっとフランス料理の可能性を広げたいと思っています。そのためには料理人はもちろん、お客様の底上げも必要なんですね。文化ってそうじゃないですか。芸術家ひとりでは絶対になりたたない。それを保護する人がいてそれを観賞する人がいてはじめて文化は成熟していく。だからあえてお客様に課題を課そうしています。メニューもそう。お客様が気になるなら、スタッフに聞くなり、自分で少しでも調べるなりしてもらうと共有できる喜びはどんどん倍増するはずです。そんなことを考えているとメニューからどんどん日本語が消えていきました。

門上　最近の主流は、お客様にはどこまでも親切にする店、ある意味、説明的な店です。だからお客様の立場がどんどん強くなって、だからますます消費者を気にした料理やサービスの店になる。得てしてそっちの方が人気の店になっていくから経営という面ではいいのかもしれないけれど、次のエネルギーとかパワーを生むひと皿とかレストランはできないんじゃないかと思いますね。お客様も与えられたものだけで満足しているんだから成長はしません。店側もそうです。いままで当たり前だったものを疑問視して検証していかなければ新しいものは生まれません。

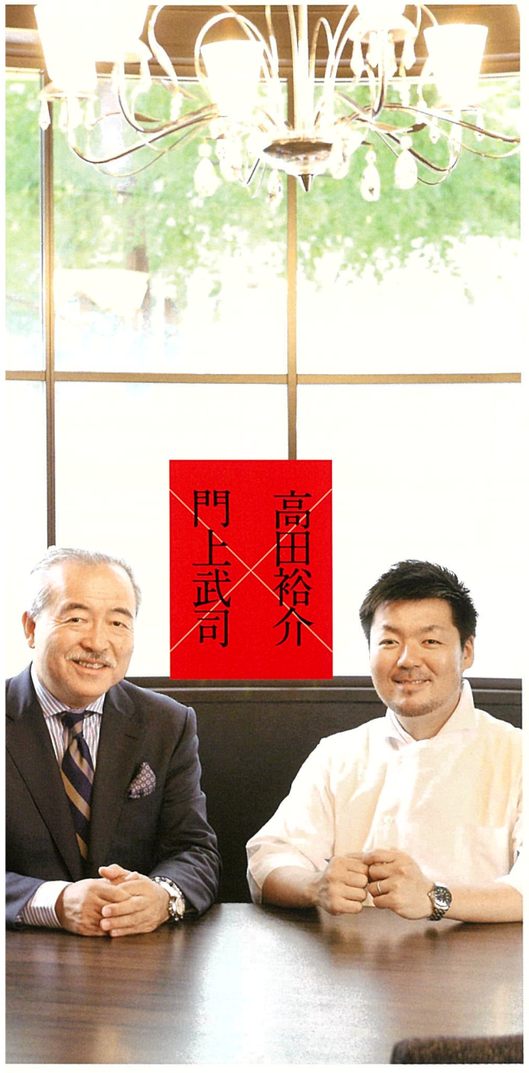
門上　高田さんの試みって、ある種「上」を作っているようなものですよね。ハードルをひとつ越えればもっと楽しく、うれしくなる。だからお客様にも宿題を課していく。それはお客様をバカにしているとできない発想です。お客様を信じているから宿題を課すんですよね。

高田　そうです。昨年もパリに行って、ああこの町の活気はいいなぁとつくづく思ったのです。今の日本にはないものです。しかし日本人にできないかといえばそんなことはない。だからこそ僕の場合はフランス料理の分野でお客様といっしょに向上していきたい。そのためには自分も闘うからお客様もがんばってくださいという気はあります。

門上　シェフのひと皿のチカラの出所がわかったような気がしました。野球でいうとわざと変化球を投げたり、受け取りにくい球を投げているんだけどそれを続けて、受け取れるようになると技量もついて楽しみを増大する、そんな挑戦をしているんですね。

高田　いえいえ、追い込まないと動かないタイプなので、自分から厳しい方へ、厳しい方へと（笑）。

門上　いいことだと思います。これからも期待しています。がんばってください。

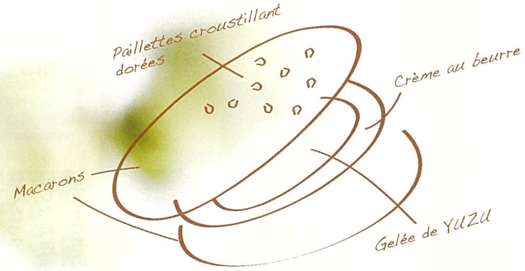


次の料理への原動力はお客様の表情です。カウンターからでもけっこう読み取れるものです。期待して入ってきた人、試してやろうと入ってきた人。最初から威嚇してくる人もいるし（笑）。だいたいわかります。そんな人々が食べている間にどんな表情に変わっていくのかが楽しみですね。威嚇する人だったらその瞬間からこっちも戦闘モードにはいります（笑）。くるならきなさい。勝負を受けてやるみたいな（笑）。

Compitum 2011 Special Talk
Takeshi Kadokami & Yusuke Takada

シェフの料理を食べて、料理人だったらまず「刺激」されると思うのです。悔しいけれどやるなぁという。一般の人は「驚き」でしょうね。こんな味覚があったのかというおいしさの発見。だからシェフの料理はどれもがワクワクするのですね。

日仏文化の融合をテーマに、
パティシエのチカラが
ひとつのスイーツになる。



MACARON YUZU au GRAND MARNIER®

Nicolas Boussin　Haruyo Matsutani

RECIPE

マカロン・ユズ・オ・グラン マルニエ

（約75個分）

◎アパレイユ・マカロン
（総重量:1,042g：コック約150個分）：

マッス・ア・マカロン	700g
卵白	240g
グラニュー糖	100g
乾燥卵白	2g
フィユティーヌ（金粉をまぶしたもの）	適量

卵白にグラニュー糖（乾燥卵白を混ぜておく）を少しずつ加えながら泡立てる。
マッス・ア・マカロンを加えよく混ぜる。
シルパットに、直径10mmの丸口金で直径約2.5〜3cmに絞り、フィユティーヌを振り掛ける。
160℃のコンヴェクションオーブンで約7分焼く。
網に移し冷ます。

◎マッス・ア・マカロン（総重量:3kg）：

粉砂糖	2kg
アーモンドパウダー	1kg

あわせて2度ふるいにかける。

◎ジュレ・ド・ユズ（総重量:328g）：

水	150ml
ユズパウダー	25g
グラニュー糖	50g
アルギン酸	2g
キサンタンガム	1g
グラン マルニエ　コルドンルージュ	50ml
洋ナシのピューレ	50g

鍋に水を入れ沸騰させる。火から下ろし、ユズパウダーを溶かし込み、グラニュー糖と混ぜ合わせたアルギン酸とキサンタンガムを降りいれながらよく混ぜる。
火からおろし、残りの材料とあわせスティックブレンダーで混ぜる。

◎クレーム・ガルニチュール（総重量:270g）：

バタークリーム	250g
グラン マルニエ　コルドンルージュ	20ml

組み立て：
熱が取れたコック・マカロンにクリームをリング状に絞り、真ん中にジュレを流し込み、別のコック・マカロンでふたをする。

グラン マルニエとは、オレンジとコニャックをベースに作られたリキュール。その起源は1827年、ジャン・バティスト・ラポストルによる蒸留所設立にさかのぼります。1880年に義理の息子、ルイ・アレクサンドル・マルニエ-ラポストルがコニャックとカリブ海諸島産オレンジのエセンスをブレンドしたリキュールを考案し、グラン マルニエ コルドン ルージュが誕生しました。

ニコラ・ブッサンからのメッセージ

東日本大震災から数ヵ月が経ちました。日本から遠く離れてはいますが、グラン マルニエの社員、私のアシスタントである治代はもちろんのこと、私達は、日本の皆さんと同じ気持ちでいます。
一日も早く復旧し、復興へと進むことを祈るばかりです。
震災以降、フランスに住む日本人パティシエ達が行っているチャリティお菓子販売グループ「Labo Love Japon」を支援し続けています。今では、日本人だけでなく、私の友人であるフランス人パティシエ達もこのチャリティ販売に積極的に参加してくれるようになってきました。ほんの小さな力ですが、日本の皆さんの励みになればうれしいです。
今回の「日本応援レシピ」は、治代の提案です。私自身、柚子の持つ独特の酸味、香りはグラン マルニエとよくあうと常々思っていました。
この日仏文化の融合であるマカロンが日本の皆さんに気に入っていただけると願っています。
日本の復興を信じて。

グラン マルニエ　ガストロノミー・アンバサダー
MOF　パティシエ　ニコラ・ブッサン

ニコラ・ブッサン
1989年、ベルギー「Wittamer」パティシエ・デコレーターを皮切りに、1991年ニューヨーク「Potel & Chabot」、1992年スイス「Domaine de Divonne」などでシェフ・パティシエとして活躍。1998年フランス「La Grande Epicerie de Paris」では、シェフ・パティシエとして食に関する全部門の責任者を務める。2003年からはグラン マルニエで有名なMarnier Lapostolle社のAmbassadeur Gastronomieに就任。ベルギーにて国際コンクール国家芸術賞、MOF　Patisserie Confiserie Chocolaterie 獲得。

松谷治代からのメッセージ

2011年3月11日。この日を境に、世界が変わったように思います。母国から遠い地にいる歯がゆさ。でも、離れているからこそできる支援。こんなときだからこそ感じる連帯感。
日々読む新聞や知り合いを通して聞く日本の様子は、まだまだ厳しい状況です。ただでさえ大変な日本にいる人達と同じように、私までもが下ばかり見て嘆いていては始まらない。そんな思いもあってスタートした「Labo Love Japon」。この活動を通して、日本人の芯の強さ、連帯感、祖国を思う強い気持ちを知ることができました。お菓子を買うことを通して日本を支援してくれる人達。「日本がこんな目にあうなんて、怒りを感じるわ」「日本の人たちは絶対にもう一度立ち上がってくれる、他の民族では絶対にできない」など、温かい言葉をかけてくれるフランス人達。
そんな気持ちに感謝して、今回の柚子を使ったマカロンは日仏文化の融合がテーマでもあります。柚子の繊細な香りと味わいは、日本人の精神力を現すような気がします。そこに、フランスの特産品ともいえるグラン マルニエを加え、日本人の繊細な力強さにフランスの力強さを加えています。
今回の「日本応援レシピ」開発に当たっては、ニコラが全面的に任せてくださいました。彼が今まで開発した「マカロン・カクテル」のレシピを日本人ならではの感覚で仕上げたつもりです。
柚子の持つ独特の繊細さと力強さとそれを後押しするグラン マルニエの繊細な力強さをぜひ試してみてください!!
Labo Love Japon　キッチンから日本へ愛を込めて。

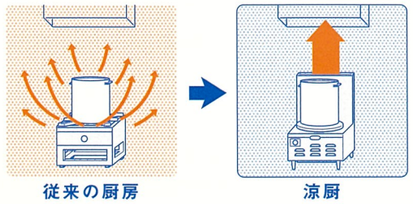
グラン マルニエ　製菓技術アシスタント
辻製菓専門学校4期生　松谷治代

松谷 治代
1988年辻製菓専門学校を卒業後、同校に入職。1999年秋より辻調グループフランス校勤務となる。2001年秋帰国後、辻製菓専門学校に勤務し、教授として指導にあたる。2005年退職後パリに渡り、2006年秋Marnier Lapostolle社に、製菓技術開発アシスタントとして入職。ガストロノミー・アンバサダーのニコラ・ブッサン氏と共に、グラン マルニエ、チェリー マルニエなどを使用したレシピ開発、世界中を飛び回るニコラ・ブッサン氏の講習会の準備、日本における通訳などに従事する。

すず　ちゅう
「涼厨」
大阪ガスの涼しい厨房

涼®

拡がる熱を集めて逃がし、厨房の中を快適に。



快適！経済的！安心！
まだまだ増える
充実のラインナップ

〈お問い合わせ先〉大阪ガス株式会社 エネルギー事業部 エネルギー開発部 販売企画チーム TEL:06(6205)4670 FAX:06(6202)2190

ガス火　検索

※商標「涼厨®」は、大阪ガス(株)の登録商標です。

辻調グループ校の新しいチカラ 1

技術・センス・経営を実店舗で学ぶ新しいスタイル。
辻製菓技術研究所の新たな試み。それが製菓店「P.L.T.」。

「辻製菓技術研究所」は今年4月に大型商業施設「あべのマーケットパークキューズモール」内に製菓店「P・L・T.(パティスリー・ラボ・ツジ)」を併設。辻調グループ校の上級校です。技術・センス・経営を実店舗で学ぶ新しいスタイル。自分たちが作ったお菓子を実習店舗「P.L.T.」で販売することで、市場動向に対応しながら、企画、製造、店舗運営に至るまで、パティシエに必要な総合的知識を体得します。

お菓子を作る。
生地作り、焼成、仕上げなど、毎日お菓子を作り続けることで、すべての商品を同じクオリティで製造する技術と量産できるスピードを習得します。一人ひとりが各ポジションで求められる役割を理解しながら、効率的な動きを体得。衛生管理を行い、商品を製造するプロセスも把握します。

店舗を運営する。
ただお菓子を作るだけでなく「なぜ売れたのか」「なぜ売れなかったのか」を振り返り、改善策を練って新たな企画を立てることもパティシエとして重要な仕事です。研究生は、四季やイベントに合わせたディスプレイの提案や、新製品の販売案などをチームでプランニングし、実践を通して学んでいきます。

技術と知識を習得する。
店舗の運営とは別に、従来通り研究生は、校舎で実習を行い、スキルを高める授業もあります。洋菓子の現場で必要となるフランス菓子のレシピ、素材の知識などを習得し、新しいレシピを形にする技術を鍛えていきます。

P.L.T. Pâtisserie Labo.Tsuji

〒545-0052
大阪市阿倍野区阿倍野筋1-6-1
あべのマーケットパーク キューズモール3F
TEL.06-6556-7190

ルージエの急速冷凍フォアグラで
コストも在庫もラクラク管理

急速冷凍シリーズ

ホール
(グランド･キュイジーヌ)
(レストラシオン)

エスカロップ
(25-40g, 40-60g, 60-80g)

処理済み

ROUGIÉ
SARLAT

www.rougie.jp

輸入販売元:株式会社アルカン
Tel. 03-3664-5114

L'ÉCOLE DU FOIE GRAS ROUGIÉ × 食のキャリア、ここから。tsuji 辻調理技術研究所

パートナーシップを結びました

Bocuse d'Or 2013 Team Japan

第14回ボキューズ･ドール国際料 理コンクール
日本代表チーム 協賛メンバー

辻調グループ校の
新しいチカラ 2

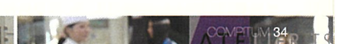
2年目を迎えた「アトリエ 辻 東京」。
さらなる進化に期待してください。

エコール 辻 東京 製菓マスターカレッジ2年制コースの2年次が、販売用の生菓子、パン、焼き菓子の製造と接客を担当します。今年度の営業(店舗販売実習)は5月11日に開始。実習にあたったクラスは、月曜日にハンズオン形式の実習、火曜日に仕込みを行います。そして販売は、水曜日は在校生向け(12時～16時15分)、木、金曜日は一般向け(12時00分～15時30分)とわけています。実習の形態は、シュー菓子、ショートケーキ、ムースなどを5～6種類担当する「生菓子班」、タルト生地やマカロン生地、バターケーキなどを使った製品5～6種類を担当する「タルト班」、小菓子(焼き菓子)8～10種とパン4～5種を担当する「焼き菓子班」、そして店舗ディスプレイ･販売などを担当する「ヴァンドゥーズ班」の4つの担当を学生がローテーションします。

「ヴァンドゥーズ班」は入口や店内の清掃、オリジナルなプライスカードの作成、焼き菓子･パンの飾りつけなど、オープン準備から接客、箱詰め、レジ係、お客様のお見送りなど、一連のすべてを学生が担当します。学生向け販売日は開店と同時に午前の授業を終えた学生が店内に入り、お昼休みに食べようと生菓子や焼き菓子を買って中庭で分け合って食べる光景がみられます。一般のお客様はどうかというと、毎週来られて同じ製品を購入される「ご近所さん」、店舗南側の内科医院に通院された方、遠方からわざわざ来られる方、などさまざまなお客様が来店されますが、営業開始後1年を経過して、ありがたいことに「ご贔屓様」が増えています。授業でありながら、お客様がいることで学生は、いつも以上の緊張感を持って作業や接客にあたる。その緊張感を途切れさせないように職員が指導しながら見守っている。学びながら作り、そして販売する。学生にとって、自分たちの実力を肌で感じることができる教育環境である。学生達のさらなる進化と2年目の「アトリエ 辻 東京」の成長にご期待ください。

ATELIER TSUJI TOKYO ECOLE TSUJI TOKYO

<販売に関するお問い合わせ>
アトリエ 辻 東京
〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-6
TEL.042-571-1621(平日9:00～17:00)



辻調グループ校共同プロジェクト
ニューヨークの日本料理店
「Brushstroke」始動

NEWS From NEW YORK

ニューヨークを代表するトップシェフの一人、デーヴィッド・ブーレイ氏。彼と辻芳樹校長、辻調グループ校の日本料理研究室の教授たちとの12年にわたる交流と研究の成果が「レストラン」という形になり、今年の7月にオープン。マンハッタンの食通たちを相手に、日本料理の可能性、拡張性の発見の旅がはじまった。

コンセプトやメニューを考えるだけでなく、実際に調理場で料理を作る。

現地の料理人たちにも、本物の日本料理を伝える。

提供される料理は、フォークでなくお箸が添えられる。

厨房のスタッフたち（右から山田勲料理長、村島先生、成田先生）。

総勢●●人のスタッフが活躍。

ロゴは“ブラッシュストローク＝力強い筆の動き”を全面に押し出した。

ニューヨーク、マンハッタンのトライベッカ地区。ここに誕生した日本料理レストラン「Brushstroke」。ニューヨークで最も権威のあるニューヨークタイムズの食のコラムで早速〝二ツ星〟を獲得し、早くも現地で注目されています。

現地の食材をできるだけ使いながら、マンハッタンに住むお客様たちに支持される日本料理を、リアルなレストラン経営の中で探っていく。辻調グループ校が教育機関として、開発・研究を実地で行いながら、その成果をいずれは、日本での教育現場にフィードバックしていく。これから何年にもわたって継続していくプロジェクトをご紹介します。

辻調グループ校と親交のあったブーレーさんから、日本料理を本格的に学びたいという依頼を受けたことが、辻調の日本料理研究室の教授陣たちとブーレーさんとの交流が始まりでした。ニューヨークを代表するトップシェフのお二人であるブーレーさんとの調理技術を中心とした交流は、一方的に教えるという形から、双方向に学びあう、料理における異文化間交流に発展しました。ブーレーさんが日本料理の食材や技法からインスパイアされ新しい料理を再構築するプロセスを、在校生にも公開授業で紹介しました。一方で、辻芳樹校長とともに日本料理の教授たちは、マンハッタンにあるブーレー氏のキッチンスタジオで、実際にアメリカの食材を使いながら、日本料理の海外での展開と可能性をテーマにワークショップを行ってきました。

ブーレーさんと辻芳樹校長、日本料理研究室の教授たちとの〝日本料理を教え・学ぶ〟という交流を通して、日本料理の本質を海外に伝え、本質を踏まえたうえで、日本料理を異なる食文化のなかで発展させていく。その活動の一環として、ブーレーさんと辻調グループ校（株式会社辻料理教育研究所）との共同経営という形で、これまでにない新しいスタイルの日本料理レストランを運営するというプロジェクトを決断しました。

レストランのオペレーションから経営に関しては、主にブーレーさんが担当。そして、料理のコンセプト作りから、具体的なメニュー作りまで、現地の日本人シェフと共同で辻芳樹校長、辻調グループ校の日本料理研究室の先生たちが担当。料理を中心に、テーブルウエアから店舗設計にいたるまで、日米の共同チームで、プランを練り上げていきました。

料理長の山田勲さんは、辻調1995年卒の第35期生。卒業後、吉兆嵐山本店をはじめ、日本国内の料理店を経験し2005年に独立。懐石店を福岡で開店。その後、2006年に渡米し、ブーレイ・レストランに日本料理のシェフとして入職しました。辻調グループ校からは村島弘樹先生、成田充弘先生の両先生が派遣されました。このプロジェクトを通して、現地に派遣された教授たちが実際のリアルな営業の中で獲得していく、日本料理の今後のカタチ、成果は、きっと将来の授業にフィードバックされていく。その日が、いまから楽しみです。

Brushstroke
◎ハドソン通り30番地
◎212.791.3771
30 Hudson Street
New York, NY 10013, USA
「テイスティング・メニュー」は8品コース 85ドル、10品コース135ドル、「ア・ラ・カルト」 8ドルから24ドル。
鮨 5ドルから16ドル。

30 Hudson St. Manhattan NY 10013

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。

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

http://www.suicplus.com

第２回辻静雄食文化賞の贈賞式を終えて。

受賞作と贈賞理由

『茶懐石に学ぶ日日の料理』

後藤加寿子著・文化出版局刊

家庭でできる心づくしのもてなしが懐石の本質に通じることを静かに訴え、伝統的な料理美学を体現しながらも現代性を帯びた作品の完成度の高さに対して。

『家族の勝手でしょ！写真２７４枚で見る食卓の喜劇』

岩村暢子著・新潮社刊

長期間の調査に基づき、家庭の食卓の今を鮮烈な写真とともにあぶり出した意欲作。
当事者家族のインタビューを含む丁寧な記録の社会学的価値に対して。

後藤加寿子さん　　岩村暢子さん

第２回を迎えた辻静雄食文化賞は、未曾有の災害が当たり前の〈日常〉を打ち崩した3月11日をはさんで選考の作業が進められました。日々の生活に欠かせない食事に焦点を当てながらも対照的な2作品が受賞作に選ばれたのは、私たち一人一人の中に宿った〈日常〉を見つめ直すまなざしが反映した結果ともいえるかもしれません。

6月15日に辻調理師専門学校で行われた贈賞式で、後藤さんは「家庭料理がみな簡単な方に流されて、家庭の食卓の中心から日本料理が姿を消した今だからこそ、ずっと作りたかった茶懐石の本にあえて取り組みました」と語り、岩村さんは「食卓を定点観測の場として眺めれば、家族と社会が見えてくるのではないかと調査を続けてきました。結果的に、食卓と食事の大切さを痛感させられました」と振り返っておられました。

歩み始めたばかりの辻静雄食文化賞ですが、第1回に続いて今回も素晴らしい受賞作に恵まれ、食文化が包含するフィールドの大きさを実感しました。多くの方々のお力を借りながら、さらに大きく賞を育てていきたいと考えております。皆さんも下記の辻静雄食文化賞HPをぜひ一度のぞいてみてください。第3回もたくさんの推薦をお待ちしています。

辻静雄食文化賞選定委員会事務局
辻静雄料理教育研究所　八木尚子

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

SHIZUO TSUJI AWARD OF GASTRONOMY

卒業生のみなさん もっともっと辻調を活用しよう!!

辻調グループ校には、
卒業から始まる
お付き合いがあります。
独立の夢に向かって
修業中の若者から、
長年お店を経営されている
オーナーシェフまで、
卒業生のさまざまな
目的にあわせた
サポートが充実。
辻調グループ校の
幅広いコンテンツと
ネットワークを、
とことん活用してください。

スタッフを探したい!

調理補助のアルバイトから、定期的な新卒求人、
即戦力が必要な時の中途求人まで、求人活動をサポートします。

お問い合わせ：キャリア職業推進部 06-6624-7273 平日(月～金)9:00～17:00

再就職したい!

コンビトゥム会員であれば、自宅のパソコンから
求人情報を確認することができます。また、証明書の発行についても
コンビトゥムホームページに詳細を掲載しています。

compitum.netにアクセス!

いろんな人とつながりたい!

辻調グループ校のTwitterやfacebookに登録し、他の卒業生と
つながりましょう。また、料理や今後の進路などについてアドバイスが
欲しいときは、気軽に先生に相談してください。

Twitter「@tsujichopress」をフォロー!
Facebookの『辻調グループ校』の「いいね!」ボタンを押す!

スキルアップしたい!

一流シェフのエスプリを学んだり、食にまつわる知識を深めたり、
コンビトゥムが主催する多彩なイベントにご参加ください。

compitum.netにアクセス!

独立開業したい!

開業事例紹介や開業サポートを活用し、
独立開業のノウハウを身につけましょう。

自分のお店や活動をPRしたい!

コンビトゥムホームページの「卒業生活躍情報」で
自分の活動や出版物を紹介したり、自分のお店を
「おいしいinfo」や会報誌に掲載したり、PRの場も充実。

お問い合わせ：コンビトゥム事務局 06-6629-6452 平日(月～金)9:00～17:00
E-mail compi@tsuji.ac.jp コンビトゥム 岩井

RAUCORD STRESSFLEX –次世代の編み素材–

水洗いできる・イス テーブル

RAUCORD Germany

株式会社 かじ新
〒598-0014 大阪府泉佐野市葵町1-8-10
tel 072-463-1010 fax 072-464-1401
e-mail:kajishin@rinku.zaq.ne.jp
http://www.rinku.zaq.ne.jp/kajishin

ランニングコスト ゼロ のテーブルクロス

フッ素フィルムクロス
汚れても･･･拭き取れる
ソース ケチャップ マヨネーズ 醤油 ワイン ラー油

Emerg
２００色から選べます

株式会社 かじ新
〒598-0014 大阪府泉佐野市葵町1-8-10
tel 072-463-1010 fax 072-464-1401
e-mail:kajishin@rinku.zaq.ne.jp
http://www.rinku.zaq.ne.jp/kajishin

全国うまいもの縦断

ZENKOKU UMAIMONO JUDAN

辻調グループ校
卒業生たちのおいしいお店。
日本中から大集合！

北海道から沖縄まで、和洋中から製菓まで、あらゆる地域やジャンルで、チカラのある料理を生み出している辻調グループ校の卒業生たち。彼らの頑張りやこだわりが生んだ名店66店舗、一挙にご紹介します。

青森 Aomori

フランス料理

桜田 康孝

西洋料理

東京、京都、フランスで研鑽を積み、基本を忠実に守った調理方法で料理を提供しています。県内の方はもちろん、県外からのお客様にも喜んでいただいています。青森県の旬の"海の幸"や"山の幸"をふんだんに取り入れた料理を、じっくりとコース料理でご堪能ください。

■ 青森県青森市堤町2-3-15
■ 017-735-7057

北海道 Hokkaido

中華料理

李太白 広田 友博

中国料理

地元に愛されつづける中華料理をめざして、常に変わらぬ感謝の気持ちで営業しています。掘りごたつ付の個室でゆっくり寛ぎながら、国産乾物フカヒレや北京ダックなどの本格中華料理から、エビチリ、麻婆豆腐、鶏の唐揚げなどの一品、麺飯類や点心まで、多彩な料理をお楽しみください。宴会料理、コース料理もご要望に応じてご提供しています。

■ 北海道函館市宮前町30-2セイコービル1F
■ 0138-42-7778
http://www.chuka-rihaku.com

岩手 Iwate

レストラン ウサギ ボタニカ

福士 正満

その他

お店のコンセプトは"自然のリズムと調和する料理"。季節の食材を使うのはもちろん、たとえば人気メニュー「玄米焼き寿司ロール」のご飯は、新月前後は玄米、満月前後は5分搗きを用いるなど、月の満ち欠けにあわせて変えています。マクロビオティック料理の素晴らしさを多くの方に知っていただくため、料理教室なども開催しています。

■ 岩手県盛岡市中ノ橋通1-3-15
■ 019-681-4932
http://blog.goo.ne.jp/usagibotanica

北海道 Hokkaido

Patisserie roku
パティスリー ロク

中野 心悟

製菓

十勝のゆたかな自然に恵まれた地元の食材をはじめ、材料にこだわり、自分が本当においしいと思ったものだけをお客様に提供することをモットーにお菓子作りをしています。人気商品は、ロールケーキやチョコレートケーキ、マカロンなど。店内に併設した喫茶スペースからは、四季折々の十勝の雄大な景色をご覧いただけます。

■ 北海道河東郡鹿追町笹川北7線11−3
■ 0156-66-4666
http://patisserie-roku.com

繁盛店の知恵やノウハウを集結！

日経レストラン

いつもお客で賑わっているあの店は、いったい何が、どう優れているのか？

日経レストランは年間5,000店超を取材。「もう一品」売るヒント、クレーム対応からスタッフ教育まで繁盛店の工夫やアイデアを満載してお届けしています。

▼過去に掲載した好評記事の一部をご紹介します。

集客・販促はこれが効く！繁盛店の工夫が続々

- 平日夜のお客を呼び戻す 11年5月号
- 深夜営業、ランチ、低価格メニュー… これをやめたら、儲かった！ 11年6月号
- お客目線でチラシを作る 11年2月号
- 消費者味覚調査2011 辛味の次は酸味がくる！ 11年5月号
- 逆転のヒントを探せ！「売れない店」を視察する 11年4月号

あと一人のファン、もう一品の注文をつかむ、接客術

- 「もう一品」注文を増やす 11年3月号
- "寂しいクレーマー"対策 11年1月号
- あなどれない高齢客対応 11年4月号
- レベルの高い接客をアルバイトにさせるには？ 11年6月号

スタッフの「やる気」を引き出す上手な育て方

- 客を呼べるスタッフはこう育てる 11年1月号
- 研修で最初にすべきことは？ 11年3月号
- 「指示が伝わらない！」のなぜ？ 11年4月号

大好評の10大連載！

1. どうしてくれる！クレーム担当者の奮闘日記
   ●歯を痛めた。50万払え！と言われたら
   ●未成年のバイトと飲酒。店長の処分は　ほか
2. マンガ さすらいの再建人マサが行く！
   ●外国人をバイトに雇ったら？ ほか

3. "居酒屋の神様" 楽コーポレーション社長 宇野隆史の小さな繁盛店の作り方
   ●「ヒマ」の一言は口にするな　ほか
4. サイゼリヤ会長 正垣泰彦の土壇場の経営学
   ●優秀な人材を見抜くコツ　ほか
5. 地方発！注目繁盛店
   ●人口3万人で月商900万円達成した"大改革"　ほか
6. 看板スタッフの愛される理由
7. 犬養裕美子の冒険するレストラン
8. 労務のミカタ ●解雇は怖くない　ほか
9. 図解で学ぶ計数管理
10. HUGE社長 新川義弘の欲の経営

※連載タイトルや内容は2011年7月時点のものです。変更になる場合があります。

日経レストラン購読料金(税込み)：1年(14冊)15,800円　3年(42冊)34,800円
【購読お申し込みの前にお読みください】●定期購読で、ご自宅へ送付 ●毎月1冊、増刊号年2冊、年14冊発行 ●個人名登録による定期購読 ●中途解約の場合は1冊1,200円×お届け済み冊数分で精算させていただきます ●定期購読の詳細については、03-5696-1111(土日・祝日を除く 9時〜17時)まで

購読のお申し込み ☎0120-21-0546 携帯電話からは03-5696-6000
日経BP社 読者サービスセンター 申込専用9時〜22時
お申し込みコード 18-42-1001

全国うまいもの縦断

ZENKOKU UMAIMONO JUDAN

東京 Tokyo

パティスリー Un Fond Solaire

宮東 弘之

製菓

「Un Fond Solaire」とは“太陽の下”という意味。太陽の下で育った「大地の恵み」という名のロールケーキは、おすすめの一品です。お客様を笑顔にするにはまず自分から、という想いから、店内ではいつも笑顔を絶やさないように心がけています。お客様に喜んでいただけるよう、日々笑顔の出るケーキを研究中です。

■ 江戸川区西葛西6-28-12モンヴィラージュ静和1F
■ 03-3804-0765
http://hot2.jp/nishikasai/sh.asp?sid=2052

埼玉 Saitama

CABO（カボ）

伊藤 香織（旧姓:八木谷）

製菓

2004年にオープンしたフランス菓子店。5周年を迎えた2009年に現住所に移転し、リニューアルしました。少人数のスタッフによる完全手作りで、安心・安全、そして常に新鮮なお店をめざし、日々探求しています。焼菓子からケーキまで幅広く愛されるオンリーワンのお店でありたいと思っています。

■ 埼玉県さいたま市緑区東浦和1-6-17
■ 048-875-7880
http://www17.ocn.ne.jp/~p-cabo

福島 Fukushima

ヴォートル

山田 修

製菓

「ヴォートル」とは、フランス語で“みなさまの”という意味です。うれしい。楽しい。皆様の笑顔のひとときに、ヴォートルのお菓子たちがご一緒できることを願いながら、一つひとつ丁寧に作っています。素材にこだわり、鮮度にこだわり、日々勉強を重ね、私たちは“みなさまの”ためのお菓子作りに取り組んでいます。おいしい笑顔が見たいから。

■ 福島県福島市大森字島ノ内69-11
■ 024-539-6608
http://www.votre.jp

東京 Tokyo

和歌藤

中野 雄造

製菓

東京・北千住駅から約10分、今も賑わいをみせる下町の商店街の一角にある和菓子のお店です。定番の「どら焼き」は5種類あり、中の餡を変えたり、栗や梅を入れたものもあり、先代の味を守りつつ、下町にあった和菓子作りをめざしています。「大福もち」や季節の和菓子も提供しています。

■ 東京都足立区千住旭町22-13
■ 03-3888-1170

千葉 Chiba

鈴木屋

鈴木 統吾

日本料理

北に利根川、南に手賀沼を望む我孫子の地に、1879年創業した和食店。自然の恵み、季節のうつろいを五感で味わっていただけるよう、素材の持ち味を十分に生かせる調理を心がけています。この夏は、煮穴子の一品を用意しました。ふっくら柔らかく炊きあげ、針生姜と木の芽のほのかな香りが穴子の風味を一層引き立てます。

■ 千葉県我孫子市寿1-10-21
■ 04-7182-0002
http://www.suzky.co.jp

茨城 Ibaraki

レストラン マロン

大塚 巌

西洋料理

1963年にコーヒーショップからスタートしたマロンも、グリル、レストランと、街のニーズにあわせてステップアップ。2代目マスターの味に対する意気込みが、お料理一皿一皿に感じられ、3代目のシェフは、フレンチをベースに素材を生かします。美都の味ここにあり。ワイン、カクテル、地酒も取り揃え、味と値段と雰囲気を大切にしています。

■ 茨城県水戸市五軒町3-1-18
■ 029-231-1690
http://r.gnavi.co.jp/g698700

秋田 Akita

ル・カフェ ブランタニエ

近藤 範一・良平

西洋料理

駅前ながら、静かな田園風景に囲まれたフランス料理店です。厳選された地のものと、日本各地、ヨーロッパ各地の食材を使い、お客様にあわせた元気になれる料理を提供しています。写真のお料理は、秋田県県南産の黒毛和牛サーロインを使ったローストビーフです。

■ 秋田県横手市十文字町通町3-7
■ 0182-42-0431
http://springlike.web.fc2.com

神奈川 Kanagawa

フランス菓子 フロランタン

中村 勉（旧姓:鈴木）・公仁代

製菓

「飾り気のない素朴なケーキは、小さな子どもから年配の方まで一緒に食べられる」と、開店以来30年あまり、3世代で通い続けてくださるお客様に支えられて、チョコレートケーキやチーズケーキをメインに提供しています。生地やクリームは、シンプルで飽きのこない素材を選び、デコレーションには遊び心を。特別注文にもお応えしています。

■ 神奈川県横浜市南区六ツ川3-72-5
■ 045-742-6118
http://www.florentin.co.jp

千葉 Chiba

Chaleureux FRENCH Le temps d'or（シャルル フレンチ ル タンドール）

加藤 朋之

西洋料理

昭和2年創業の「洋食屋金時」。平成16年に3代目がフランス料理店としてリニューアルオープンしました。隠れ家的なお店で、白を基調とした落ち着いた雰囲気の中に、成田という土地柄、和のテイストも盛り込んでいます。名物ウナギを使った料理や手作りの自家製パンも人気。世界各国のワインも120種以上ご用意しています。

■ 千葉県成田市上町507-2
■ 0476-24-7612
http://www.le-tempsdor.jp

茨城 Ibaraki

トラットリア チェルカトローヴァ

浅野 享子

西洋料理

大人がゆったりとくつろげる落ち着いた雰囲気のイタリアンレストラン。気軽に食事を楽しんでいただきたいから、パスタコースからおまかせコースまで料金もリーズナブル。豊富な茨城産の食材を使い、旬を味わえるお店です。イタリアワイン、地ビールなど、ドリンクメニューも充実。予約制となっておりますので、まずはお問い合わせください。

■ 茨城県日立市幸町1-7-1打出屋第二ビル
■ 0294-23-2133
http://cercatrova-hitachi.blogspot.com

秋田 Akita

Bistro Terre（ビストロ テール）

佐藤 薫・大地

西洋料理

住宅地の路地裏にある、小さな隠れ家的なレストランです。自家製のパンと地物の食材をメインにしたお料理でお客様を迎えます。手作りスウィーツやお祝いのケーキも人気です。お店にいながら、お家でくつろいでいるような雰囲気で楽しんでいただけるよう、日々精進しています。

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

神奈川 Kanagawa

すずの木カフェ

吉村 千絵

その他

駅前とは思えないような、静かな路地裏のカフェ。ヨーロッパの家庭料理をイメージした週替わりランチや、一杯ずつ丁寧にいれた珈琲や紅茶。無農薬や地元の野菜を中心に、ドリンクにもトレーサビリティのしっかりした材料を使っています。店内の壁面はギャラリースペースとなっており、毎月変わる展示にあわせたデザートなどもご用意しています。

■ 神奈川県茅ケ崎市元町4-32
■ 0467-82-3411
http://suzunokicafe.com

東京 Tokyo

フランス料理 ぎんきょう

沖江 展

西洋料理

目白の住宅街に佇む一軒家レストラン。庭には樹齢150年の銀杏があり「ぎんきょう」という店名の由来となっています。料理はソースと素材を大切にしたクラシカルなフレンチ。丁寧に作ったソースが、萩の網元より直送される天然魚など、吟味された食材を引き立てます。スペシャリテは「コンソメスープクラシック」と「ブブブルギニヨン」です。

■ 東京都新宿区下落合3-19-2
■ 03-3950-9155
http://www.ginkgo.jp

群馬 Gunma

Convivialite Ichinose

一ノ瀬 佳彦

西洋料理

「コンヴィヴィアリテ」を“幸せな食卓”と解釈し、お客様それぞれの“幸せ”のお手伝いをするお店。一歩足を踏み入れたら、お客様が日常を忘れてゆっくりしていただけるような空間をめざしています。できるだけ地産地消にこだわり、群馬県産の食材を中心に、素材本来の持つチカラを最大限に引き出せるような下処理や調理法を心がけています。

■ 群馬県太田市只上町1321-1
■ 0276-49-5784
http://www.convivialite-ichinose.com

宮城 Miyagi

Le mieux（ル・ミュウ）

鴨志田 めぐみ

西洋料理

閑静な住宅街にある、小さなレストランです。お店から車で10分のところにある約500坪の自家菜園では、父が四季折々の野菜を育てており、多いときには30種類もの野菜が収穫できます。その野菜をふんだんに取り入れたお料理を提供しています。店内では、母がサービスを担当。気取らない雰囲気の、くつろげる空間作りをしています。

■ 宮城県黒川郡富谷町成田4-19-3アスール・コート101
■ 022-351-8707
http://members2.jcom.home.ne.jp/le-mieux

埼玉 Saitama

Blanc&Vert（ブラン・ヴェール）

村田 哲章・公子（旧姓:名知原）

西洋料理

静かな住宅地にあるフレンチレストラン。クラシックな料理から現代の嗜好にあった料理まで、地元野菜をふんだんに使い、地方ならではのリーズナブルな価格で提供しています。煮込み料理はおすすめの一皿で、ぜひ自家製のパンと一緒にお召し上がりいただきたいです。夫婦で経営している小さなお店なので、肩肘はらずに食事をお楽しみいただけます。

■ 埼玉県鴻巣市箕田3727
■ 048-597-0619
http://blanc-vert.mods.jp/20070130top.html

宮城 Miyagi

TAVERNA GIRO（タベルナ・ジロ）

古屋 次朗

西洋料理

塩竈港に揚がる新鮮な魚介類と、全国の選りすぐりの食材を使ったタベルナ（軽食居酒屋）です。料理はアッラカルタのみ。ナポリピッツァもパスタフレスカもお楽しみいただけます。リーズナブルなイタリアワインも取り揃え、常時10種類以上グラスで飲むことができます。

■ 宮城県塩竈市海岸通8-10-2F
■ 022-385-6609

高品質で魅力的なヨーロッパの食材を皆様にお届けします

arcane
株式会社アルカン
東京 03-3664-5114
大阪 06-6242-7501
アルカンHP
http://www.arcane-jp.com/
アルカンWEBマガジン
http://www.gazettearcane.com/

マークの見方　西洋料理　日本料理　中国料理　製菓　製パン　その他

愛知 Aichi

フランス料理 アンフュージョン

西洋料理

大河内 徹・千佳（旧姓:加藤）

2人の料理人のコラボレーションによるフレンチレストラン。毎朝、地元の市場で食材を仕入れます。“日本の四季の香りを料理に”、お店の名前の由来でもあるそんな想いから、旬の食材でメニューを構成しています。メニューはプリフィクススタイル、お好きなものをお客様に選んでいただいています。めざすところは“旨いもの屋”。11年目を迎えました。

■ 愛知県岡崎市大西町南ヶ原12-193
■ 0564-54-5936
http://www.t-wangclub.com/tshops/20084

長野 Nagano

パティスリー ラ・スール

製菓

神戸 みのり

フランスで昔から愛されている素朴なお菓子を中心に、旬の食材を使い、季節を感じられるお菓子を作っています。特にシュー菓子や季節のタルトは人気商品で、贈り物としても喜ばれています。オープン当時から大人気の「シュー・リヨネーズ」は、スタージュ（研修）先で初めて作ったお菓子。私にとって特別なお菓子が多くの方に愛されているのは幸せなことです。

■ 長野県上田市下之郷658-2
■ 0268-38-1088
http://www.lasoeur.jp

石川 Ishikawa

PLAT de CHER
プラ・ド・シェール

西洋料理

森影 悟

“親しみのあるお料理”という意味をもつ「PLAT de CHER」。地元の新鮮な魚介類を中心に、旬の素材を生かしたフランス料理を提供しています。毎日市場へ足を運び、味はもちろん、見た目や食材の色や香りも大切にした料理を心がけています。お昼はランチメニュー、夜はコースメニューが中心ですが、アラカルトのフォアグラやあわびの料理も人気です。

■ 石川県小松市幸町3-117幸町ドゥエリング1F
■ 0761-23-3924
http://region.bz/ishikawa/plat.de.cher/photo.html

三重 Mie

ミルク有限会社／cake&cafe milk

製菓

中野 雅代

ミルクの自慢は、幸せなひとときを運ぶスイートなお菓子と、風味ゆたかな焼きたてのパン。上質の素材にこだわって、安心できるおいしさをお届けしています。モーニング・ランチメニューもおすすめ。おかげさまで25周年を迎えました。

■ 三重県鈴鹿市寺家7-19-13
■ 059-388-0369
http://www.cake-milk.com

岐阜 Gifu

西洋菓子 ジュエ・ラ・ボワット

製菓

尾石 さみゑ

かつて日本洋菓子協会連合会で巨匠と言われた、故浅利正一氏の愛弟子である主人と共に、2人の共同作業でお菓子作りをしています。飾らない普段着のおいしさを追求し、その代表作とも言える「モンブラン」は、地元でとれる栗で作った自家製渋皮煮を使用し、変わった作りとともに話題になり、人気商品のひとつになっています。

■ 岐阜県多治見市白山町5-49-1
■ 0572-23-4138
http://ob.aitai.ne.jp/~j-bowatt

石川 Ishikawa

遊食工房 バルティール

西洋料理

山内 康嗣

石川県金沢市内の繁華街の中にあるレストラン。“食べることは遊びのひとつ、楽しい時間を召し上がれ”というコンセプトのもと、フランス料理をベースにした創作料理を提供しています。ごゆっくりと、食事と楽しいひとときをお過ごしください。

■ 石川県金沢市木倉町2-8諸江木倉町ビル1F
■ 076-262-7344

新潟 Niigata

Patissrie Riz Riz
パティスリーリリ

製菓

飯塚 恵子

米どころ新潟にちなみ、地元のお米と米粉を使った洋菓子店として、8年前にオープンしました。以来、地産地消や原材料にこだわった洋菓子を提供しています。小麦粉とはまた違った風味・食感を、ぜひご賞味ください。お客様とともに楽しめるお店をコンセプトに、カフェスペースなどを活用したイベントも定期的に行っています。

■ 新潟県上越市富岡3525
■ 025-522-2300
http://www.riz-riz.jp

滋賀 Shiga

わ田作

日本料理

和田 宏

長浜市で季節の味を駆使した懐石料理、心から生み出す創作料理をお出ししている「旬彩懐石・創作一品料理　わ田作」です。湖北町丁野・家倉さんの無農薬有機栽培「近江こしひかり米」など、安心していただける素材を生かした、心づくしのお料理をご用意しています。意匠をこらした「旬彩懐石」をはじめ、数々の味、粋、和みをお楽しみください。

■ 滋賀県長浜市大戌亥町1283-3
■ 0749-62-6662
http://www.wadasaku.com

静岡 Shizuoka

rakuen

日本料理

野一色 啓介

“素材本来の味を大切に、手間を惜しまず、されど手をかけ過ぎず”をモットーに、海山の幸に恵まれた遠州で、素朴で丁寧な仕事を心がけています。食前酒から甘味まで手作りにこだわった「おまかせ懐石」から、炭火で銘々にお出しする当店名物の「味噌すき小鍋」や「季節魚の西京焼」のセットメニューなど、“流行の創作和食”ではない、本当に食べたい日本料理でおもてなしいたします。

■ 静岡県浜松市西区大平台3-29-16
■ 053-485-4429
http://www.ab.auone-net.jp/~rakuen

福井 Fukui

イタリア料理 クッチーナ

西洋料理

田中 淳也

私たちは、毎年イタリアへ足を運び、発見と再確認の旅を続けています。イタリア各地の郷土料理を、季節にあわせて変えながら紹介しており、特に手打ちパスタや契約農家より届けられるイタリア野菜を使った料理は好評をいただいています。今年で20周年。これからも感謝の気持ちと大好きなイタリアの魅力を伝えていきたいと思っています。

■ 福井県福井市中央1-19-20吉田ビル2F
■ 0776-24-8803
http://cucina1991.com

富山 Toyama

イタリアンカフェ ラ・フォルトゥーナ

西洋料理

加須栄 隆治

ワインにこだわった、気軽に本格的なイタリア料理を味わえるレストランです。昼は時間をかけて作るミートソースやトマトソースなどのパスタランチ、夜はワインにあったメニューを中心に提供しています。本格的でありながらも、ファミリーやカップル、お友達同士など、皆様が居心地よく過ごせるレストランをめざしています。

■ 富山県高岡市四屋（長江）1868
コンチネンタルスカイハイツ高岡1F
■ 0766-24-7577
http://cafe-la-fortuna.com

滋賀 Shiga

ル・ヴァン・ド・ヴェール

西洋料理

羽渕 清・慶子（旧姓:山本）

辻調グループ校の同級生同士の夫婦で始めた、小さな地中海料理店も、リピート率8割以上というお客様に支えられ、おかげさまで来年25周年を迎えます。別々の時期に来店された2つのイタリア人観光客グループのマンマたちが、口をそろえて「ottimo」「perfetto」と言ってくれた「ベスカトーレ」がおすすめの一品です。

■ 滋賀県彦根市松原町松原1146-1
■ 0749-23-0600

静岡 Shizuoka

ラ・セゾン・デ・プリムール

西洋料理

山田 秋晴

料理に使われている魚や野菜のほとんどが浜松産。地産地消に積極的に取り組んでいます。コンセプトは“たっぷりおいしい野菜”。季節の新鮮な野菜をふんだんに使い、見た目にも色鮮やかな料理を提供しています。アットホームな雰囲気の店内で、気軽にフレンチをお楽しみいただけます。

■ 静岡県浜松市三方原町2159-3
■ 053-438-2125
http://wr-salt.com/primeurs

長野 Nagano

有限会社ジャンリッツ／Restaurant Brand's Can
レストラン ブランカン

西洋料理

笹沢 幸司

“ブランカン発、信州ブランド物語”と称し、創業以来、地産地消、原産地呼称管理制度、食育、糖尿病食などに取り組んできました。小さなプランターから始まった活動は、地元農家との契約栽培、小学校での食育料理教室にまで成長しました。地元の食材を最優先に使用し、伝統的な技法と現代の技法をあわせた　“NEW&OLDスタイルフレンチ”を提供しています。

■ 長野県佐久市岩村田2339-7
■ 0267-65-8883
http://www.brancan.com

富山 Toyama

レストラン ラ・テューリップ

西洋料理

中村 彰男

富山湾は新湊漁港で水揚げされた新鮮な魚、自家栽培の野菜・ハーブなどをふんだんに使ったフレンチを提供しています。地元名産の大門素麺を使ったメイン料理には定評をいただいている他、コース料理のデザートにも力を入れており、砺波産チューリップや砺波産庄川ゆずなど、地元の特産を使ったスイーツで地域活性の一助を担っています。

■ 富山県礪波市狐島185
■ 0763-33-7383
http://www.la-tulipe.jp

GLOBAL CO.,LTD.
私たちは、食のプロフェッショナルの
お手伝いをさせていただいております。
ワインセラー、グラス、アクセサリー、
多彩なワイン関連商品から新規開業・
店舗運営プランなどご提案いたします。
株式会社グローバル
大阪・東京・札幌・名古屋・福岡
compitum 読者様はカタログ無料！
WEBから http://www.globalwine.co.jp
お電話で フリーダイヤル（土・日・祝除く）平日10:00~17:00 0120-60-9686
chambrair
Aus Liebe zum Wein
プレミアムワインセラー
シャンブレア

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

岡山 Okayama

Le Menage
ル メナージュ

西洋料理

大森 篤

通常コースが2種類と季節特別コースのみですが、メイン料理は7～8種類の中からお好みで選んでいただけます。ワインも飲み頃のものを100種類以上、料理にあわせて揃えており、グランワインも豊富なので、ボトルで注文しなくてもお楽しみいただけます。常時15種類以上揃えたフランス産チーズと7～8種類あるデザートも要チェックです。

■ 岡山県岡山市柳町1-2-17-1F
■ 086-225-0188

奈良 Nara

ChineseDining 白鳳酒家
HAKUHOUSYUKA

中国料理

瀧口 浩史

先代が1973年に創業した地域密着型のアットホームな中国料理。名店「福臨門酒家」で香港の三大点心師として活躍した故羅顯彬氏の最後の愛弟子として修行を積み、父のあとを継ぎました。点心はもちろん、本格的広東料理をリーズナブルに提供しています。年に一度は仕入れのため香港を訪れ、吟味に吟味を重ねて食材を選んでいます。

■ 奈良県大和高田市本郷町9-5
■ 0745-22-4753
http://www.tenshinbo.com

大阪 Osaka

和魂ほむら

その他

黒田 洋一郎

谷町最強のB級グルメ、それが「ペペ飯」です。パスタの王道ペペロンチーノをアレンジしました。出汁が多めのペペロンチーノに、白ご飯、蒸し鶏と梅干しをトッピング、鶏のスープで仕上げた「ペペ飯」。炭水化物に炭水化物は、大阪の文化です。そば飯でもなくラーメンでもないスープパスタは谷町オリジナル。大阪のコテコテパゲティーです。

■ 大阪市中央区谷町3-2-14戎谷四ビル1F
■ 06-6941-3322
http://www.wakonhomura.com

広島 Hiroshima

レストラン フュージョン

西洋料理

竹林 栄

おいしいものをテーマに自家菜園や地元で取れた魚介や野菜を中心に、産地季節の食材を瀬戸内海の塩や長崎県対馬産の塩など、3～4種類の塩を使って味付け調理し、時には県外へ食材選びに出かけます。

■ 広島県広島市中区幟町11-1幟町シールド1F
■ 082-222-8230
http://ameblo.jp/fusion-frn

和歌山 Wakayama

シェ・卓

西洋料理

上野 卓也

ワインを居酒屋感覚で気軽に楽しんでいただけるよう、オープンキッチンのカウンター席で、お箸で召し上がっていただく、隠れ家的なお店です。フランス料理をベースに、旬の食材などを使った創作料理など、毎月変わる「今月のおすすめ料理」が人気。予約をいただければコース料理も、また、出張料理も承っています。

■ 和歌山県新宮市緑ケ丘2-72-1プラザM 内
■ 0735-22-3993
http://www.rifnet.or.jp/~taku

兵庫 Hyogo

sweets club BeBee
スウィーツクラブ ビービー

製菓

田邉 一雄・裕子（旧姓:坂東）

同じ志を持ったスタッフと一生懸命仕事をし、お客様、ご近所も集まり、楽しめるクラブ活動のような場にしたい、という想いを込めた店名。甘味にはフルーツシュガー（果糖）、卵には「百花桜」など、こだわりの材料を使い、アレルギー対応ケーキなども作っています。また、記念日などに注文を受けるキャラクターケーキも好評です。

■ 兵庫県川西市小戸2-6-2ハッピーハウス1F
■ 072-744-2554
http://sweetsclubbebee.jimdo.com

京都 Kyoto

陶然亭

日本料理

渡邊 敏朗

「ぐじの梅昆布蒸し」など、手をかけ過ぎずに、素材の味や食感を生かした料理を味わっていただきたいと、頑張っております。古美術店などが並ぶ落ち着いた通りに面した、町屋風のお店です。

■ 京都府京都市東山区新門前通大和大路通東入ル西之町227-3
■ 075-561-8024

広島 Hiroshima

パティスリーオクモト

製菓

奥本 隆三

国産レモン生産量日本一の広島県尾道市瀬戸田町にある、レモンを使った洋菓子のお店。主力商品の「瀬戸田レモンケーキ」は、広島県内の各百貨店に卸したり、お中元カタログに掲載されたりしています。瀬戸田本店でしか味わえない「レモンチーズケーキ」や、しまなみ海道のサイクリング客に向けた「319（サイク）リング」というリングシューも好評です。

■ 広島県尾道市瀬戸田町中野407-29
■ 0845-27-0353
http://www.patisserie-okumoto.com

和歌山 Wakayama

Petit a Petit
プチ・タ・プチ

製菓/教室

宮本 友理子（旧姓:津井）

体にやさしく安全、安心な素材にこだわってケーキを作っています。特に高野山のふもとから取り寄せた栄養たっぷりの紀州地養卵を使用した「しょうゆろーる」は醤油発祥の地、和歌山で初めて湯浅醤油を使用したロールケーキ。醤油の香ばしさとカスタードクリームは相性が良く、人気の商品です。店内にはカフェスペースもあります。

■ 和歌山県和歌山市中92-1
■ 073-455-4958
http://www.e-petit-a-petit.jp

兵庫 Hyogo

宝塚プリエ

製菓

山森 敦史

ケーキと共に幸せを提供できる店作りをめざして10年前に開業し、昨年移転し、新店舗にて新たなスタートを切りました。常時、生ケーキは25～30種類、焼き菓子は約35種類を、すべて手作りで、出来たてのものを揃えております。テレビや雑誌などでも取り上げられた「ハニーリッチロール」は、当店一番人気の商品です。

■ 兵庫県宝塚市小林2-9-26
■ 0797-72-4008
http://www.cake-prier.com

大阪 Osaka

ヴィラージュ

西洋料理

阿部 浩三

1982年創業。こだわりのフォンドボー、デミグラス、ブイヨンなどを使い、独自の季節のオードブルやスープを作っています。メインは、鉄板で焼く魚介類やステーキで、リーズナブルなお値段で提供しています。別室のパーティルームでは10～30名様のコース料理やパーティ料理も承っております。“笑顔あふれる楽しい食事”をモットーに29年間努力しています。

■ 大阪府大阪市城東区東中浜2-1-7
■ 06-6962-8811
http://homepage1.nifty.com/steak

山口 Yamaguchi

株式会社ル・ギャルソン／クレド・ギャルソン

西洋料理

中谷 博

今年6月に創業32年を迎えたフレンチ専門店。厳選した旬の素材から生まれる本格派のフレンチコースは、多くの方から信用を得ています。ウェディングも口コミで広まり、こだわりを持った新郎新婦やご両親から信頼をいただいています。多方面からご要望をいただくのは、信念を持って料理の道に精進していることをご理解いただいているからでしょう。

■ 山口県周南市毛利町2-20
■ 0834-32-2377
http://www.garuson.jp

鳥取 Tottori

Boulangerie et Café・Le Cochon d'Or
ブーランジェリー エ カフェ・ル コションドール

製パン

倉益 孝行

個性の異なる粉、発酵方法を組み合わせ、県内外から来られるパン好きのお客様のニーズに応えます。鳥取駅前に移転したのを機にカフェも併設。45席をゆったりと配置し、自然派のワインと共に味わうコース料理から、スタンディングでの2次会プランまで、幅広くご利用いただいています。パン、料理教室やライブなどのイベントも人気です。

■ 鳥取県鳥取市栄町401本通ビル1F
■ 0857-27-5678
http://www.cochondor.com

奈良 Nara

美味厨房 呵呵

日本料理

高代 泰弘・尚世

県立馬見丘陵公園からほど近いニュータウン内にあり、和風モダンな雰囲気でまとめた店内で、本格的な日本料理を手頃な予算でお楽しみいただけることから、女性のお客様に人気のお店です。日々のメニューを固定せず、旬の食材にこだわった料理を提供しています。地元情報誌などにも度々取り上げていただいています。

■ 奈良県北葛城郡広陵町馬見中2-2-3
■ 0745-55-9977
http://www.kaka-nara.com

大阪 Osaka

洋菓子工房 アミ・デ・クール

製菓

鳥居 俊宏

「アミ・デ・クール」とは、フランス語の造語で“親友”という意味。木目調の落ち着いた雰囲気の店内で、季節のフルーツをたくさん使ったバースデーケーキや柔らかいシフォンケーキ、かわいい焼菓子などを販売しています。一つひとつ心を込めて手作りし、お客様一人一人を大切に“心からのお友達”が一人でも多くできるよう頑張っています。

■ 大阪府大阪市港区弁天2-1-8-110
■ 06-6574-0866
http://www.ami-de-coeur.com

FUJIMAK
いつも快適な厨房環境をお届けしています。
株式会社フジマック
＜業務用厨房機器総合メーカー＞
本　　社 〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7791
大阪営業部 〒564-0063 大阪府吹田市江坂町2-2-6 ☎06-6338-0710
http://www.fujimak.co.jp/
機器表面が熱くならないから
快適！安全！ローコスト！
低輻射タイプ
ガスローレンジ
涼しい厨房
ハイパワータイプ新登場!!

robot coupe ロボ・クープ
カッターミキサー
美味しさは「ここ」から始まる
フードプロセッサーのベストブランド
「ロボ・クープ」
滑らかなアイスクリームに仕上げる
「ハイパートロン・ミニ」
小型アイスクリーム フリーザー
HYPER-TRON mini ハイパートロンミニ
平刃
波刃
R-2A
R-3D
HTF-3
HTF-6N
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
□サービスステーション：盛岡／金沢／四国／鹿児島
http://www.fmi.co.jp/

熊本 Kumamoto

カフェ ビストロ ショコラ

宮本 智久

西洋料理

赤い壁を華やかに照らすシャンデリア。まるでフランス映画に出てきそうな雰囲気の店内で、ヨーロッパ各国のスウィーツやお料理を、リーズナブルな料金で堪能していただけます。最近では、青森から定期的に取り寄せているフレッシュハーブ40種ほどを使用し、地元の野菜と一緒に盛り込んだサラダが大人気です。

■ 熊本県熊本市下通2-5-10シャワーサイドテラス1F
■ 096-355-3157
http://www.chocolat-kumamoto.com

大分 Oita

有限会社AKIフードサービス／TANTO（タント）

本田 章博

その他

豊後大野で気軽においしく飲んで食べるならここ「TANTO」。ちょっとおしゃれな雰囲気の店内に、豊富なドリンク、新鮮でおいしいオリジナルメニューを多数ご用意して、みなさまをお待ちしています。スタッフ一同お客様との出会いを大切にした“まごころこめたおもてなし”を心がけ、店内はいつも地元の方や遠方から口コミで来店されるお客様で賑わっています。

■ 大分県豊後大野市三重町赤嶺3007-2日坂ビル1F
■ 0974-22-1818
http://たんと.jp

愛媛 Ehime

TRATTORIA VIOLA
トラットリア・ヴィオラ

久保 直史

西洋料理

城下町・松山に咲いた清楚な“VIOLA”。鮮度の良い素材から調理したアンティパストやパスタ、料理との相性を考えて選りすぐったワインなど、お客様に爽やかな安らぎを提供する空間「トラットリア・ヴィオラ」です。本場イタリアンフードを、ぜひご賞味ください。

■ 愛媛県松山市三番町4-12-6
■ 089-932-6888
http://www.viola-matsuyama.com

宮崎 Miyazaki

BISTRO LE SEL D'OR
ビストロ ル セルドール

濱野 弘太郎

西洋料理

フレンチをハレの日だけでなく、日常の生活の中でもっと気軽に味わってほしいと思い、お店をオープンしました。地元の方に親しみを持って召し上がっていただきたくて、地元の門川町市場でブランド化している「金鱧」を使ったり、農家の方から直接仕入れる野菜や卵、自家栽培の野菜やハーブなど、できるだけ地産地消を心がけています。

■ 宮崎県延岡市祇園町1-3-11
■ 0982-33-7380
http://seldor.web.fc2.com

佐賀 Saga

ラ・ポム

徳山 研一

西洋料理

有明海を望む町・鹿島で20年以上にわたって愛されてきたフランス料理店を受け継ぎ、欧風カジュアルレストランとして2010年にリニューアルオープンしました。地元の旬の食材を使い、地域に根ざした、しかしちょっと日常を忘れてヨーロッパ気分を味わえるお店です。ヨーロッパのように地方の小さな町でも評判の店作りができればと頑張っています。

■ 佐賀県鹿島市高津原新町3928
■ 0954-62-5602
http://www.kashimacity.com/eat/lapomme

高知 Kochi

TRATTORIA Pasta Corta
パスタ コルタ

谷口 敏仁

西洋料理

「カルボナーラ」や「ボンゴレ」などのパスタ料理や「ピッツァ」などの、親しみやすい定番メニューを中心に、素材を生かした料理を心を込めて提供しています。地元のお客様に“パスタさん”と呼ばれるアットホームな雰囲気のお店は、5年前に現在の場所に移転し、今年で28年目を迎えます。

■ 高知県高知市幸町7-2
■ 088-824-2275
http://www6.ocn.ne.jp/~i.m/pastacorta

徳島 Tokushima

チャイニーズダイニング MIKUNIEN
ミクニエン

阿部 賢一

中国料理

主要地方道沿いにある中華料理店。店内は分煙で、キッズスペース、ベビー布団、個室などもあり、0歳～お年寄りまで幅広い年齢層の方に向けたお店です。リーズナブルな値段でラーメン一杯からコース料理まで、いろいろな料理をお楽しみいただいています。歯の悪いお年寄りや赤ちゃんのために中華雑炊などもご用意しています。

■ 徳島県徳島市国府町北岩延字立石11-2
■ 088-642-3925

鹿児島 Kagoshima

ケーキハウス カネヤマ

金山 一郎

製菓

“家族4人分で、千円出したらお釣りがくるようなお店を”という想いから、お求めやすい低価格のお菓子が中心ですが、チーズはオランダのゴーダチーズ、生クリームは純フレッシュ、イチゴは無農薬の国産などなど、材料には徹底してこだわっています。常連さんも多く、バースデーケーキやウェディングケーキなどさまざまなご要望にお応えしています。

■ 鹿児島県志布志市志布志町安楽2313−7
■ 099-473-2361

長崎 Nagasaki

いけす割烹 心誠

佐野 誠

日本料理

写真のお料理は「万葉弁当」です。五島列島は多くの漁場に恵まれ、日本の中でも漁獲高が多い地域。ゆたかな自然もあります。そこでとれた魚介類をふんだんに取り入れ、自慢の釜飯を加えた、バランスのとれた弁当です。

■ 長崎県五島市福江町10-5
■ 0959-74-3552
http://www4.ocn.ne.jp/~u-sinsei

福岡 Fukuoka

洋食屋 CAPRISE

仲 秀一朗

西洋料理

四方を水田に囲まれたのどかな風景の中に、ぽつんと佇む洋食屋。庭で育てた野菜や、季節の食材を用いて、手をかけた料理にこだわっています。食材にあわせて調理法を変えるため、いつ来ても違う味でお迎えします。リーズナブルな料金で、のんびりした時間と、ゆったりした田舎の雰囲気を味わえるお店です。

■ 福岡県直方市感田2326-1
■ 0949-26-0170
http://caprise1020.yukihotaru.com

徳島 Tokushima

cafe de Ruban
カフェ ド リュバン

新田 眞弓（旧姓:天野）

製菓

お店の名前「Ruban」とはフランス語で“リボン”という意味で、お店で使用している器もすべてリボン柄です。結婚式、お誕生日など特別なイベントのケーキは、お客様のオーダーにあわせ“世界にひとつだけのケーキ”を作っています。一杯の珈琲に、一杯の紅茶に、手作りのケーキに、お店の内装に。すべてにこだわりを込めています。

■ 徳島県徳島市北沖洲3-4-47
■ 088-664-7179
http://cafe-ruban.com

沖縄 Okinawa

Le Cuip
ル・キュイップ

上間 雄二

製パン

「Le Cuip」は、石垣島にある小さなお店です。いずれはお菓子やお総菜まで取り扱うフランスそのもののお店になることをめざしています。そのため、店名にはあえてパティスリーなどの名を入れず、グルマンデーズと入れています。こんな小さな島だからこそ、私が今まで学んできたものを食べていただきたいと思い、頑張っています。

■ 沖縄県石垣市新栄町71-6島村アパート1F
■ 0980-83-2050
http://www.lecuip.com

長崎 Nagasaki

オーベルジュ あかだま

中村 浩徳

西洋料理

九州の西の端、縁がわに位置する長崎県西海市・大島にあるオーベルジュ。西海の新鮮な魚介類と安心の野菜、フレンチの食材をコラボレートさせた自慢の料理と、こだわったおもてなしができるレストラン・宿をめざしています。豊かな自然や静けさに囲まれた「オーベルジュあかだま」で、ゆっくりと過ごしていただければ幸いです。

■ 長崎県西海市大島町1383-4
■ 0959-34-2003
http://homepage3.nifty.com/akadama

大分 Oita

旬菓工房 カシウ

右田 雅也

製菓

“お菓子作りは幸せ作り”をモットーに、体にやさしい安全な素材と旬のフルーツをふんだんに使い、心を込めて一つひとつ手作りしたお菓子をお届けしています。さまざまなオーダーメイドに対応できるデコレーションケーキやロールケーキ、シュークリーム、焼菓子などを販売。誕生日や結婚式、記念日に、幸せいっぱいのケーキをお召し上がりください。

■ 大分県由布市挾間町挾間619-1
■ 097-583-5790
http://www.cachou.co.jp

香川 Kagawa

昭和堂

土肥 照弘

製菓

緑広がる落ち着いた田園風景の中に、突然現れるお菓子のうち。“おいしさと、楽しさの世界を広げる”をテーマに、進化し続けるお菓子を創造しています。メイン商品「ちびたまシュー」は売り切れ必須の人気商品。5種類の風味が楽しめる週末数量限定の「ちびたまシュー特別バージョン」など、ぞくぞくと楽しい企画を実行しています。

■ 香川県綾歌郡綾川町畑田2719-2
■ 087-877-0447
http://www.showa-do.co.jp

プロシェアNo.1 マディラワイン
MADEIRA BARBEITO
木下インターナショナル株式会社／東京木下商事株式会社
http://www.kinoshita-intl.co.jp

CASIO 『特命レジスター』その名は ネットレジ
レジの操作はそのままに…
売上帳票や日報を自動作成 経営が『見える』
売上速報を1日3回携帯電話へ配信 すぐに手が打てる
クレジットカードやおサイフケータイ® iD™にも対応 電子決済もできる
「ネットレジ」イメージキャラクター ニャンボス
※「おサイフケータイ」および「iD」は、株式会社NTTドコモの登録商標または商標です。
TK-2500-4S
詳しくは ネットレジ 検索 カシオ計算機株式会社 〒541-0056 大阪府大阪市中央区久太郎町3-6-8 TEL:06-6243-6162 大阪法人営業所［担当：石田］

NEW OPEN!

辻調グループ卒業生 新規開店情報

2010年7月～2011年6月までに独立を果たした
辻調グループ校卒業生のお店一覧

マークの見方

西洋料理　日本料理　中国料理　製菓　製パン　その他

アノニム

2011年1月13日移転OPEN
加古 拓央(辻調理師専門学校1994年卒業)
兵庫県神戸市中央区下山手通4-13-3
078-778-0965

シェ・オオマエ

2011年1月15日OPEN
大前 富士夫(辻調理師専門学校1969年卒業)
福岡県福津市津屋崎4-12-23
0940-52-4230

パティスリー シェ・ニノ

2011年1月15日OPEN
二宮 幸介(辻製菓専門学校1998年卒業)
三重県三重郡朝日町白梅の丘西1-8-12
059-377-2220

パティスリー ルシェ ルシェ

2011年1月27日OPEN
村田 義武(辻製菓専門学校1996年／
フランス校1997年卒業)
大阪市西区南堀江4-5西道頓堀ハイツB-101
06-6535-0870

自家焙煎&欧風焼き菓子 エルザスコーヒー

2011年2月2日OPEN
三田村 信孝(エコール辻大阪1995年卒業)
福井県鯖江市本町2ー1-26
0778-51-0655

帝塚山(本店)ラーゴ

2011年2月3日OPEN
池邊 正憲(辻調理師専門学校1998年卒業)
大阪市阿倍野区帝塚山1-9-6 TZY196ビルB1F
06-6652-7700

grains de vanille（グラン・ヴァニーユ）

2011年2月6日OPEN
津田 励祐(辻製菓専門学校1998年／
フランス校1999年卒業)
京都市中京区間之町通鍵屋町486
075-241-7726

トラットリア コチネッラ

2011年2月7日移転OPEN
金作 裕司(辻調理師専門学校1987年卒業)
兵庫県神戸市中央区中山手通2-17-6
078-221-1725

エタンセール カワモト

2011年2月10日移転OPEN
川本 憲一(エコール辻大阪1997年／
フランス校1998年卒業)
福岡県北九州市小倉北区清水3-2-18
093-592-5800

手づくりのパン アルフォンソ

2011年2月15日移転OPEN
豊田 忠(辻調理師専門学校1972年卒業)
大分県豊後高田市草地7333
0978-25-4567

京甲屋(きょうかぶとや)

2010年11月13日OPEN
池田 泰優(辻調理師専門学校1990年年卒業)
京都市中京区堺町通蛸薬師上る甲屋町390
075-708-5605

Chioggia（キオッジャ）

2010年11月13日OPEN
池田 英文(辻調理師専門学校1989年卒業)
京都市左京区吉田牛ノ宮町8-5
075-752-6131

RESTAURANT SAINT-CLAIR(聖光)

2010年11月20日OPEN
郭 聖光(辻調理師専門学校2005年／辻調理技術研究所2006年卒業)
李 英(辻調理師専門学校2005年／辻製菓専門学校2006年卒業)
163-12 Bangi-Dong,Songpa-gu,Seoul,KOREA
+82.2.424.2585

ビストロ・ド・ラ・コンティ

2010年11月22日移転OPEN
中川 郁也(辻調理師専門学校1991年卒業)
石川県金沢市玉川町5-4
076-255-3418

新中国料理 HARAKAWA

2010年11月22日OPEN
原川 強(辻調理師専門学校1996年卒業)
大阪府堺市南区檜尾3140-1
072-272-0303

焼肉亭 ばりきや

2010年11月25日OPEN
渡辺 剛(エコール辻東京1992年／
フランス校1993年卒業)
岐阜県大垣市青墓町2-260-1
0584-91-1129

レストラン ラ・ラヴァンドゥ

2010年12月4日OPEN
大林 靖道(エコール辻東京1998年／
フランス校1998年卒業)
茨城県常陸大宮市南町1144-6
0295-52-1789

ブーランジュリ ワダ

2010年12月12日OPEN
和田 俊彦(エコール辻大阪2005年卒業)
兵庫県芦屋市松ノ内町4-5アーベイン芦屋川102
0797-31-6300

Convivialite Ichinose

2010年12月17日OPEN
一ノ瀬　佳彦(エコール辻東京1994年／
フランス校1995年卒業)
群馬県太田市只上町1321-1
0276-49-5784

すし処 ひでまる

2011年1月11日OPEN
沖 秀和(辻調理師専門学校1999年卒業)
大阪市中央区釣鐘町1-1-10ベルズヒル1F
06-6946-6065

パールデサンジュ

2010年10月1日OPEN
中島 ひとみ(辻製菓専門学校2001年／
フランス校2002年卒業)
愛知県江南市高屋町西町93
0587-74-5026

Restaurant Sen

2010年10月12日OPEN
丸山 旋(エコール辻大阪1991年／
フランス校1992年卒業)
東京都千代田区九段南3-7-2九段みなみビル1F
03-6272-3393

お食事とお酒の店 まるじん

2010年10月14日OPEN
小林 好文(辻調理師専門学校1970年卒業)
大阪市北区堂島1-3-29日宝新地レジャービル2階
12号
06-6345-5679

Pizza Lago（ピッツァ ラーゴ）

2010年10月15日OPEN
池邊 正憲(辻調理師専門学校1998年卒業)
大阪市東住吉区駒川2-2-31ヴェルドール駒川公園
1F
06-6790-7123

KADOYA(2号店)

2010年10月18日OPEN
李 炅胡(辻調理師専門学校2006年／
辻調理技術研究所2007年卒業)
鄭 鎬泳(辻調理師専門学校2007年／
辻調理技術研究所2008年卒業)
朴 炳奇(辻調理師専門学校2007年／
辻調理技術研究所2008年卒業)
601-26 Yeoksam-dong,Gangnam-gu,
Seoul,KOREA
+82.2.557.7854

パティスリー・ラ・ノブティック

2010年10月22日OPEN
日高 宣博(辻調理師専門学校1981年卒業)
東京都板橋区常盤台2-6-2池田ビル1F
03-5918-9454

チャイナビストロ EVOLVE

2010年10月25日移転OPEN
常村 美文(辻調理師専門学校1986年卒業)
兵庫県神戸市中央区加納町4-8-17
078-331-5665

翠陽

2010年10月28日OPEN
黒川 義行(辻調理師専門学校1990年／
辻調理技術研究所1991年卒業)
大阪府大阪狭山市茱萸木6-950-1
072-367-8700

ピッツェリア エ トラットリア ラ バルカッチャ

2010年11月10日OPEN
宮本 一典(辻調理師専門学校2004年卒業)
大阪市北区豊崎3-5-17
06-6373-8181

旬の菜と旨い酒 おおはま

2010年9月1日OPEN
大濱 幸恵(エコール辻東京2007年卒業)
東京都杉並区阿佐谷北1-44-14阿佐谷北MTビル102
03-5356-8914

サロン・ド・テ オ・グルニエ・ドール

2010年9月2日移転OPEN
西原 金蔵(辻調理師専門学校1979年卒業)
京都市中京区堺町通錦小路上ル菊屋町519-2
075-468-8625

おが和

2010年9月3日OPEN
小川 洋輔(エコール辻東京1996年卒業)
京都市東山区祇園町北側347-51第一雅ビル1F
075-525-3327

カフェと食堂 cocoro

2010年9月3日OPEN
竹中 祐加 (旧姓:喜多尾)(辻調理師専門学校2008年卒業)
大阪府吹田市五月が丘東13-18第二誠和ビル103
06-6816-8266

キャトルフィーユ

2010年9月7日OPEN
市岡 真理子(辻製菓専門学校2000年卒業)
長野県飯田市座光寺3793-1
0265-48-0281

ラ・エピキュレア

2010年9月7日OPEN
川島 貴宏(辻調理師専門学校1993年／
辻調理技術研究所1994年卒業)
大阪市中央区平野町4-7-5 SRビル1F
06-6125-5510

PATISSERIE　ARCACHON

2010年9月16日移転OPEN
森本 慎(エコール辻東京1995年／フランス校1996年卒業)
東京都練馬区南大泉5-34-4
03-5935-6180

Cafe de Miyam（カフェ ド ミヤン）

2010年9月18日OPEN
宮﨑 博士(辻調理師専門学校1986年卒業)
兵庫県神戸市灘区鹿ノ下通2-4-21
078-767-5958

パティスリー ア・ピエ

2010年9月29日OPEN
寺岡 亮二(辻製菓専門学校1995年卒業)
大阪府柏原市清州1-4-9 UTPIA KASHIWARA103
0729-70-5212

TRATTORIA da-DONY

2010年9月OPEN
閔 東淵(辻調理師専門学校2010年卒業)
422-62 Ssangmun-dong, Dobong-gu, Seoul KOREA
+82.2.902.2376

チャイナ・カウンター TAKE

2010年8月5日OPEN
竹入 博人(辻調理師専門学校1985年卒業)
大阪市中央区東心斎橋2-8-20新日本畳屋町ビル1F
06-6213-9008

キッチン★レジェ

2010年8月7日OPEN
木下 明彦(辻調理師専門学校1979年卒業)
大阪市住吉区苅田3-13-22フローラルハイツ1F
06-6608-7708

燗の美穂

2010年8月8日OPEN
中村 美穂(辻調理師専門学校2000年卒業)
大阪市中央区博労町2-6-14
06-6281-8007

casa al mare

2010年8月10日OPEN
樋口 由紀(辻調理師専門学校2001年卒業)
岡山県玉野市宇野1-12-7
0863-33-3035

トラットリアQ

2010年8月10日OPEN
斎藤 久則(エコール辻東京2002年／
辻調理技術研究所2003年卒業)
東京都目黒区五本木1-29-1ピアッツァU1F
03-6452-2939

Italian Dining Bamboo

2010年8月20日OPEN
渡邉 大輔(エコール辻大阪2002年卒業)
京都市西京区桂木ノ下町1-101 ALビル5F
075-391-6502

焼きトン おおくら

2010年8月26日OPEN
大倉 靖弘(辻調理師専門学校1977年卒業)
大阪市西区京町堀1-13-23
06-6443-1182

ビストロ カフェ オムレット

2010年7月1日OPEN
金村 光沢(エコール辻大阪2010年卒業)
大阪市中央区上本町西2-6-27
06-6761-0672

Caffè flook（カフェ　フルック）

2010年7月1日OPEN
宇佐美 暁生(エコール辻大阪2009年卒業)
京都市西京区大枝西長町7-21
075-200-9221

Hanchika（ハンチカ）

2010年7月7日OPEN
岩城 卓志(辻調理師専門学校2004年／
フランス校2005年卒業)
大阪市浪速区難波中2-8-91中川ビル半地下1F
06-6643-1166

鹿児島料理 よかおごじょ

2010年7月8日OPEN
山口 麻衣美(辻調理師専門学校2008年卒業)
大阪府枚方市須山町32-6
072-847-6810

レストラン ウサギ ボタニカ

2010年7月21日OPEN
福士 正満(辻調理師専門学校1987年／
フランス校1988年卒業)
岩手県盛岡市中ノ橋通1-3-15
019-681-4932

旬菜割烹 池

2010年7月23日OPEN
池中 安子(旧姓:新里)(エコール辻大阪2008年卒業)
大阪府茨木市東奈良2-8-13
072-635-8882

grâce kihachiro HACHISUKA（グラース）

2010年7月25日OPEN
蜂須賀 喜八郎(辻調理師専門学校1986年卒業)
東京都港区南青山2-13-7マトリス1F
03-6440-0400

京彩和食 こばやし

2011年6月2日OPEN
児林 敦史（辻調理師専門学校1985年卒業）
京都府京都市下京区猪熊通り四条下ル松本町283
075-201-7722

パティスリーハシモト

2011年6月8日移転OPEN
橋本 尚泰（辻調理師専門学校1984年卒業）
東大阪市菱屋東1-1-31フローラ21
072-962-1339

イル・カミネット

2011年6月8日OPEN
北村 誠（辻調理師専門学校1997年卒業）
北村 里恵（旧姓:三浦）（辻調理師専門学校2004年／辻調理技術研究所2005年卒業）
大阪市北区東天満1-10-10
06-6948-8522

パティスリー ル エリソン

2011年6月18日OPEN
小嶋 重光（エコール辻東京1996年／フランス校1997年卒業）
小嶋 真理子（旧姓:続木）（辻製菓専門学校1996年／フランス校1997年卒業）
千葉県市原市今津朝山988-7
0436-63-3398

日本料理 晴山

2011年6月20日OPEN
山本 晴彦（エコール辻東京1999年卒業）
東京都港区三田2-17-29グランデ三田地下1F
03-3451-8320

OSTERIA della Cantina（オステリア デラ カンティーナ）

2011年5月18日移転OPEN
竹中 信広（辻調理師専門学校1978年卒業）
大阪府大阪狭山市大野台4-3-11
072-360-5900

日本酒餐昧 うつつよ

2011年5月24日OPEN
藤井 章弘（辻調理師専門学校1998年／エコール辻大阪1999年卒業）
大阪市中央区本町3-2-1-2F
06-6281-8322

Hérisson d'un jour（エリソン・ダン・ジュール）

2011年5月26日移転OPEN
中村 裕（エコール辻東京1994年／フランス校1995年卒業）
山梨県甲州市勝沼町中原5288-3
0553-39-8830

プチ・ラパン

2011年5月28日OPEN
岸田 綾（旧姓:田中）（辻製菓専門学校1994年卒業）
山口県山口市黒川514-34
083-941-5141

cafe-Bistro 桜秋桜

2011年6月2日OPEN
加藤 良二（辻調理師専門学校1994年卒業）
加藤 孝司（エコール辻大阪1997年／フランス校1998年卒業）
愛媛県松山市小川甲456
089-904-2066

中国料理 星華

2011年4月26日移転OPEN
清水 隆治（辻調理師専門学校1983年卒業）
大阪市北区堂島1-3-39第2二葉ビル地下1F
06-6346-5558

Délice（デリス）

2011年4月29日OPEN
高平 公生（辻製菓専門学校1996年卒業）
富山市城川原2-40-1
076-460-0673

ビストロ・ラ・ココット

2011年5月2日OPEN
西浦 正人（エコール辻大阪2000年卒業）
大阪市中央区北久宝寺町4-2-12本町御堂パークビルB1F
06-6251-9449

Boulangerie NiSHiKAWA（ブランジェリ・ニシカワ）

2011年5月4日OPEN
西川 一馬（辻製菓専門学校1997年卒業）
西川 美菜（旧姓:田中）（辻製菓専門学校1997年／辻製菓技術研究所1998年卒業）
山口県岩国市玖珂町1028-27
0827-82-7005

手打ちうどん 瓢六

2011年5月10日OPEN
植月 元子（辻調理師専門学校1998年卒業）
東京都国分寺市西恋ヶ窪2-6-6
042-324-2626

Usakichi

2011年4月5日OPEN
亀井 健（エコール辻大阪1997年／フランス校1997年卒業）
大阪市中央区釣鐘町1-4-3舟瀬ビル1F
06-6944-2234

工（Takumi）

2011年4月7日OPEN
中安 工（エコール辻大阪1997年／フランス校1998年卒業）
東京都港区新橋4-20-8 フジビルB1F
03-3578-1333

四川料理Xingfu（シンフウ）

2011年4月15日OPEN
小川 隆司（辻調理師専門学校1994年卒業）
熊本市西梶尾町434-1
096-245-5221

パティスリー ラ キュイッソン

2011年4月20日OPEN
飯塚 和則（エコール辻東京1993年卒業）
埼玉県八潮市南川崎882ライツェントヴォーネン101
048-948-7245

カフェ フェリーチェ

2011年4月25日OPEN
野村 昌嗣（辻調理師専門学校1986年卒業）
滋賀県大津市長等2-2-23
077-522-6652

RESTAURANT RUSTIQUE（ルスティク）

2011年3月3日OPEN
樺井 俊之（エコール辻大阪1991年／フランス校1992年卒業）
京都府京田辺市興戸宮ノ前80
0774-46-9178

Ma yucca（まゆっか）

2011年3月15日OPEN
植田 祐加（エコール辻東京2000年／フランス校2001年卒業 ）
26 rue de la Buffa Nice 06000 FRANCE
+33.4.93.88.39.84

Restaurant KIGAWA

2011年3月21日OPEN
紀川 倫広（エコール辻大阪1993年卒業）
186 rue du Chateau 75014 Paris FRANCE
+33.1.43.35.31.61

すし まるじん（旧「鮨 穂の河）

2011年4月5日移転OPEN
内海 隼人（辻調理師専門学校1983年卒業）
大阪市北区堂島1-3-29日宝新地レジャービル2F
06-6345-5679

中之島 穂の河

2011年4月5日OPEN
内海 隼人（辻調理師専門学校1983年卒業）
大阪市北区中之島3-3-23中之島ダイビル3F
06-6445-0002

極麺 輝

2011年2月18日OPEN
安部 泰輝（辻調理師専門学校1993年卒業）
愛知県名古屋市西区康生通2-24ダイアパレス1F
052-531-2745

土佐堀オリーブ

2011年2月22日OPEN
羽山 智基（エコール辻大阪1997年／フランス校1998年卒業）
大阪市西区土佐堀2-1-12 B1F
06-6450-8182

Bistrot Quotidien（ビストロ コティディアン）

2011年2月22日OPEN
須藤 亮祐（エコール辻東京1996年卒業）
東京都港区麻布十番3-9-2タモン麻布2F
03-6435-3241

Kushi & Wine Pange（パンジュ）

2011年2月25日OPEN
古川 和秋（辻調理師専門学校2003年／フランス校2004年卒業）
広島県福山市元町13-5元町リオンビル2F
084-983-0214

手作りドーナツ ポッコァポッコ

2011年3月1日OPEN
渡辺 ゆり（辻製菓専門学校1994年卒業）
北海道札幌市中央区南十条西12-1-35
011-532-3033

愛媛支部

継続から継承へ。情報交換の場から刺激の場へ。若い人をもっと巻き込んで。

コンピトゥムの愛媛支部は、立ち上がってから8年になる。主要メンバーは約30名。その中心となっているのが岡田三朗さんだ。

「辻調グループ校の卒業生が集まってよく飲み会をしていたんですね。みんな同じ職業につくもの同士、悩みや課題を抱えています。それを前向きに解決していく方法の一つとして会を作ろうということになりました。辻調グループ校に相談するとぜひともということで。そこから愛媛支部として活動をはじめることになったのです」と岡田さん。

活動としては年2回の講習会の他、最近では養護施設の子どもたちにフルコースの料理を提供する社会貢献活動もはじめた。

「地元にいると都会で活躍されている料理人の技を習得することはもちろん、料理を味わう機会もなかなかありません。だからお越しいただいて講習してもらっています。思うのですが、料理人にとって実際に味わうということはとても大切です。レシピだけなら本屋へ行けば手に入ります。しかしこのレシピがこの味になる奥義を自分なりに探求する時間が成長につながるはず。そのためにも毎回、これぞと思う一流の料理人をお招きして腕をふるっていただいています」と岡田さん。

講習会への招聘は、岡田さんが自ら店へ足を運んでシェフにお願いするという。この日はコンピトゥムの会長、山根さんの講習会が開かれていた。

「地域には地域の良いところがあります。しかし閉じこもってしまえば料理人の可能性は小さくなります。日本中の料理人と交流して刺激を得ることはとても重要。日本各地のコンピトゥム会員も、この愛媛支部のように会を組織して、もっともっと交流の場を設けることが必要ですね」と山根会長も愛媛支部の活躍に目を細める。

愛媛支部では会員以外の人も講習会へ参加できるようにしている。「受講費を会員は2000円、一般の方は5000円と区別しています。広く、いろいろな方に来ていただきたいと思っています。5000円が高いか安いかは意見の分かれるところですが、地方にいる料理人が東京や大阪の料理を食べようとしたら、交通費や休んだ日の売上げやら、その額では収まりません。そう思うと5000円で4品も一流の味を味わえるんだという意識で、若い人にこそもっと参加してほしいですね」と岡田さん。今後もさまざまな取り組みを企画して、情報交換の場であると同時に刺激の場にもしたいと語った。

辻調グループ校のメリットは、卒業生とのつながり。いろいろな料理を味わいたいし、いろいろな料理人と知り合いたい。そのすべては自分のためになるはず。だから辻調グループ校の組織力をもっと利用しない手はないと岡田さんは力説する。

Report from Ehime

この日の講習会メニューは、「トロトロに煮た後、炭火で焼いた穴子、ズッキーニのスキャッチャータ添え」他3品。実際に岡田さんが山根会長の店「ボンテベッキオ」へ訪れて味わって決めた品々という。

熱心に山根会長の講習を聞く受講者たち。会員の他にも地元の料理人が多数参加。会場を提供していただいた松山の調理師学校の生徒も講習に参加していた。

Compitum Korea Chapter

「コンピトゥム」韓国支部設立に向けてのお知らせ

2011年4月10日、ソウルの明洞にあるウェスティン・チョソンホテルに、52名の卒業生が集まり同窓会が開かれました。これは、南　晶秀さんの呼びかけに応じて開催されたもので、その席上、韓国支部の正式な設立についてのアンケートを実施致しましたが、ほとんどの参加者の方からご賛同をいただきました。

現在は設立に向けて、会員名簿の整理、支部長を初めとする各役員候補の方々への就任のお願いなど、10月末に予定されている支部設立総会に向けて着々と準備が進められています。設立後は、韓国在住卒業生の相互の親睦を図っていただくと同時に、技術講習会の実施など、大いに活用していただきたいと思います。本部も出来る限りのサポートをしてまいります。

韓国にお住まいで、入会を希望する卒業生の方がいらっしゃいましたら、右記の開設準備室宛に連絡をお願い致します。支部開設に向けて、会員の皆様のご協力とご理解を賜りますようお願い申し上げます。

韓国支部開設準備室（担当者:愼賢貞 TEL 82-2-730-1641）

辻調グループ × Gakken ＝ 40余年にわたる〈絆〉

辻調グループ フランス校の 30 年

フランスで料理修業

森脇慶子 著

あまたの一流シェフ、名パティシエを輩出しつづける辻調フランス校。卒業総数５６８１人。リヨン郊外の美しいシャトーを巣立った若者たちが日本のフランス料理界と製菓業界を変え、大いなる発展をもたらした。その実践教育・研修システムの現場に分け入り、プロ中のプロを生み育てる方程式を読み解く。

【 目次抜粋 】

■辻調フランス校の誕生 Début des Châteaux ■日本のフランス料理と製菓の流れ Evolution de la Cuisine et de la Pâtisserie Françaises ■学びの実践的システム Système Pédagogique ■シャトーでの一日 Un Jour au Château ■プロ意識に目覚める Professionnalisme ■ヴァカンスからムニュ・スペシオ、そして研修へ Menus Spéciaux ■研修生活 Stage ■帰国から就職へ Travailler comme cuisinier ■フランス校卒業生のそれぞれの道 Carrières Diverses ■辻調フランス校のこれから Demain

《辻調グループ フランス校３０周年記念出版》

A5 判・上製・224 頁　定価：2,625 円（税込）

放送開始16周年 待望のテキスト誌誕生！

月刊テレビテキスト

上沼恵美子の おしゃべりクッキング

ABC朝日放送・辻調理師専門学校 編

おなじみの人気ＴＶ番組「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」の月刊テキスト誌を２０１１年1月に創刊！ 放送されるすべてのレシピを詳しい手順写真とともに紹介。番組テキスト以外の連載ページ、「おうちで簡単スイーツ！パティシエの味」や「基本のおかずＡＢＣ」も大好評。

★毎月２１日発行・発売★

AB判・オールカラー・平均８４頁　定価：480円（税込）

～ 上沼恵美子のおしゃべりクッキング ● レシピブック・シリーズ ● ABC朝日放送・辻調理師専門学校 編 ～

決定版 上沼恵美子のおしゃべりクッキング

忘れられない 人気のおかず

好評既刊の放送開始 2000 回記念スペシャル総集版『新装版 人気のおかず２６０』と放送開始 3000 回スペシャル記念号『保存版 基本のおかず特選』の２冊をベースに永遠の名品レシピをセレクトして再構成。

AB 変型・オールカラー・192 頁
定価：1,470 円（税込）

このコツでプロの味

和洋中おいしい基本

畑・本多・小阪…番組初代３先生が伝授する「ほんとにおいしく作るためのプロの技とコツ」。小社既刊の和・洋・中レシピの『おいしい基本』３部作の中から「キモ」のページを復刻・再構成した保存決定版。

A4 変型・オールカラー・192 頁
定価：1,680 円（税込）

＊最寄りの書店でお買い求めください。書店ご不便の際は、ショップ. 学研 http://shop.gakken.co.jp/（携帯アクセス可）にてご注文ください。在庫切れの節はご容赦ください。

コンピトゥム 活動レポート 2010 2011

●2011年 今後の予定 ※9月3日現在

2011

9月3日　辻調理師専門学校
韓国料理（韓食）特別セミナー入門編①
講師：蔡 淑美氏

10月1日　辻調理師専門学校
韓国料理（韓食）特別セミナー入門編②

10月29日　辻調理師専門学校
韓国料理（韓食）特別セミナー入門編③

11月28日　エコール 辻 東京
パルマハム講習会
講師：多田 昌豊氏（パルマハム職人）

●2010年9月～2011年8月のイベント実績

2010

9月9日～9月10日　大阪
ルポンドシエル「ギィ・ラソゼ」料理フェア

9月11日　エコール 辻 大阪
「エスプレッソ」&「ドルチェ」のデュオ
講師：横山 千尋氏（㈱フォルトゥーナ）
有野 孝氏（ヒルトン小田原リゾート&スパ）

10月5日　エコール 辻 東京
おいしい伝統　熟成ヨーロッパ
講師：有間 十志子氏（チーズプロフェッショナル協会員）
馬場 祐治氏（㈱サンティール）
多田 昌豊氏（パルマハム職人）

10月5日　愛媛
愛媛支部 食育・子育て支援料理訪問ボランティア
会場：あすなろ学園

10月13日　辻調理師専門学校
イタリア料理セミナー
講師：堀江 純一郎氏（「イ・ルンガ」）

10月19日　愛媛
愛媛支部 フランス菓子講習会
講師：高野 幸一氏（パティスリー「アルカイク」）

11月13日　エコール 辻 大阪
「ガレット・デ・ロワ2010&フランス地方菓子」講習会
講師：西原 金蔵氏（オ・グルニエ・ドール）
永井 紀之氏（「ノリエット」）

11月18日～21日　神戸
神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」料理フェア

2011

1月14日　エコール 辻 大阪
おいしい伝統　熟成ヨーロッパ
講師：有間 十志子氏（チーズプロフェッショナル協会員）
馬場 祐治氏（㈱サンティール）
多田 昌豊氏（パルマハム職人）

2月4日　エコール 辻 大阪
MOFシェフによる「フォワグラ」セミナー
講師：フィリップ・エチュベスト氏
共催：「㈱アルカン」「ルージエ」

2月6日　辻調理師専門学校
「食の都・大阪」

2月7日　辻調理師専門学校
フラワーアレンジメントセミナー
講師：坂口 研二氏

2月19日　大阪
日本料理食べ歩き研修会「河豚」
会場：岸和田「喜太八」

3月2日～4日　大阪
ルポンドシエル「ギィ・ラソゼ」料理フェア

3月4日～6日　神戸
神戸ポートピアホテル「アラン・シャペル」料理フェア

3月7日　エコール 辻 東京
日本酒の魅力を学ぶ
講師：久慈 浩介氏（㈱南部美人）
「和譲和楽」SAKEアカデミー

6月13日　エコール 辻 東京
フランス料理講習会
講師：中嶋 秀之氏（「ミッシェルナカジマ」）

7月6日　辻調理師専門学校
フラワーアレンジメントセミナー
講師:坂口 研二氏

7月11日　辻調理師専門学校
日本酒の魅力を学ぶ
講師：久慈 浩介氏（㈱南部美人）
「和譲和楽」SAKEアカデミー

7月12日　愛媛
愛媛支部 イタリア料理講習会
講師：山根 大助氏（「ボンテ ベッキオ」）

7月28日～29日　エコール 辻 大阪
イタリア料理技術講習会
講師：落合 務氏（ラ・ベットラ）
主催：日本製粉株式会社

8月24日　辻調理師専門学校
第7回定期総会

8月24日　辻調理師専門学校
サマーセミナー　フランス料理講習会&愛媛支部活動について
講師：岡田 三朗氏（「ル・トワ・ルージュ」）

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

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

携帯電話から確認される方　コンピinfoメール　http://compi.tsujicho.com
※「コンピinfoメール」の登録に関するお問い合わせは、コンピトゥム事務局までお願いいたします。

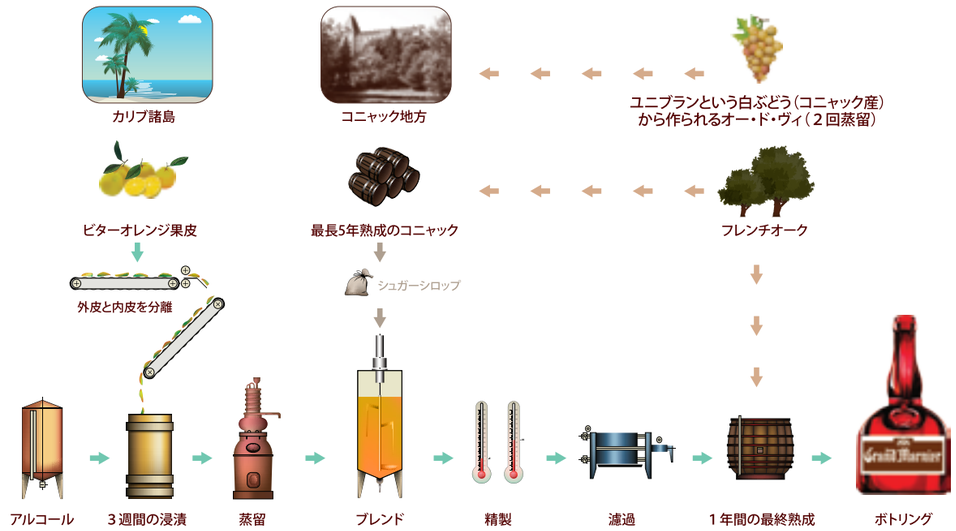
グラン マルニエ愛好者の皆様

日頃は、グラン マルニエをご愛用いただき、有難うございます。
皆様の厳格な味覚に認めていただけていることを心から嬉しく思っています。
この度、日本の皆様にご愛用の感謝をお伝えするとともに、
私たちグラン マルニエのこだわりを知っていただきたくお便り致します。

現在のコニャックをブレンドしたグラン マルニエのレシピは**1880年に誕生し、**
現在まで130年以上の伝統を守り続けています。
ボトルのデザインも**使用している蒸留器をイメージ**して造られています。
原料のオレンジピールはすべて**カリブ諸島に所有する自社畑で取れるオレンジ**を使用しています。
これは常に安定した安心の品質を生むために大切なことです。
また、蒸留されたオレンジスピリッツと合わせる**コニャックは最長で5年熟成したもの**を原料としています。
グラン マルニエのマイルドな口当たりはこの熟成されたコニャックに由来します。
私どもマルニエ・ラポストール社はコニャックの製造量でも世界有数の企業であり、
そのほとんどがグラン マルニエのために使用されています。
グラン マルニエは、コニャックと合わせた後も、**半年から1年の間、オーク樽で熟成を行う必要があります。**
長い時間をかけて、妥協することなく、大切に造り続けています。

私たちの情熱が、皆様の芸術的なお菓子造りに貢献でき、また消費者の方々の喜びに繋げる事ができれば、
それは私たちにとっても最高の喜びです。今後も変わらぬご愛用をどうぞ宜しくお願い致します。

グラン マルニエの生産過程



会員様限定で、機関紙「ラ・ヴィ・グラン マルニエ ガストロノミー」をご郵送致します。
グラン マルニエ ガストロノミー・アンバサダーである M.O.F. ニコラ・ブッサンのレシピをはじめ、フランスのお菓子のトレンドなどもお届け致します。
無料会員登録については下記にお問い合わせ下さい。

お問合せ先：ラ・ヴィ・グラン マルニエ事務局　MHDモエ ヘネシー ディアジオ株式会社　www.mhdkk.com
東京都千代田区神田神保町1-105 神保町三井ビル13階　Tel: 03-5217-9969　Fax: 03-5217-9970　Mail: grandmarnier@mhdkk.com

編集後記

昨年、コンピトゥムは「同窓会」から「校友会」にかわりました。これからの校友会がどのように活動すべきかを、役員や会員が一緒になって考えていかなければなりません。卒業生と学校がうまくつながり、卒業生にとって役立つ情報やメリットを提供できる活動を展開していきたいと思っています。そのためにも、総会や会報誌を通じていろいろなご意見をいただけると幸いです。
また、10月末には、「愛媛県」「石川県」に続いて韓国支部が設立いたします。これから全国に支部を設立していくことも、私たちの課題の一つ。卒業生一人ひとりの「チカラ」は微力でも、集まれば大きな「チカラ」にすることが可能です。コンピトゥムへのご協力を、よろしくお願いいたします。

2011年9月吉日
辻調グループ校友会 コンピトゥム
会長 **山根 大助**

まず最初に、この度の東日本大震災において、被災されました全ての皆様に心よりお見舞い申し上げます。
さて、卒業生の皆さんのご協力を持ちまして、今年も会報誌が完成いたしました。今号は、飲食業界で活躍する卒業生の皆さんの、それぞれの考え方や思いを、「料理のチカラ」というテーマを通して語っていただきました。
企画から編集の細部に至るまで、ご協力をいただきました卒業生の皆さんには、誌上を借りましてあらためて御礼申し上げます。
この3月に、長年校友会の発展に尽力してこられた肥田先生が、定年を迎えられ、事務局長を退任されました。後任と言うにはまだまだ未熟ではございますが、私も校友会の発展に精一杯寄与してまいりたいと思いますので、引き続きご支援、ご鞭撻を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

2011年9月吉日
辻調グループ校友会　コンピトゥム事務局
事務局長 **岩井 清次**

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

連絡先
辻調グループ校　Compitum事務局
TEL:06-6629-6452
FAX:06-6627-1106
E-mail:compi@tsuji.ac.jp

Tsujicho Group Alumni Network 辻調グループ校 卒業生ネットワーク コンピトゥム
Compitum 2011