

懐かしい授業との再会を、通信教育講座で。

初心にからつてもう一度勉強したいとか、
あの先生の授業をもう一度受けてみたいとか、
そんな卒業生のための辻調があります。

「辻調グループ」の通信教育講座。

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

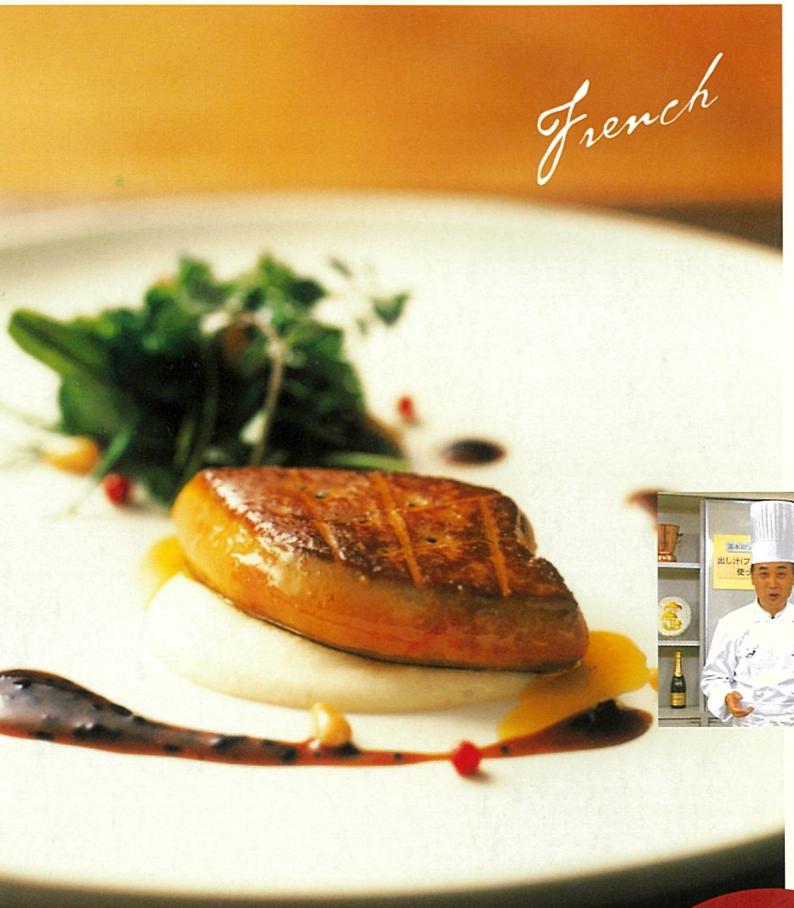
「本物を学ぶ」をコンセプトに、

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

「本物を学ぶ」をコンセプトに、
あの頃の向上心を甦らせます。

「辻調グループ」の通信教育講座。

「本物を学ぶ」をコンセプトに、
あの頃の向上心を甦らせます。



辻調・辻製菓の 通信教育講座

- ◆ 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



tsuji
辻調グループ
【大阪・東京・フランス】

www.tsujicho.com

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



- 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)
■ 和菓子技術講座ではテキストノートは分量ノートとなります。
※この講座で調理師免許、製菓衛生師受験資格は取得できません。

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

講 座 名	入 学 金	受 講 料	ス ク 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)

資料請求(無料)お問い合わせ 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部
Tel **0120-24-1725** Fax **0120-22-1459**
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 E-mail : tsushin@tsujicho.ac.jp

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

《ホームページ》
www.tsujicho.com

辻調 通信 検索

携帯電話からも
カンタンに
アクセス

*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。

Tsujicho Group Alumni Network Compitum 2012

辻調グループ 卒業生ネットワーク
「コンピトゥム」

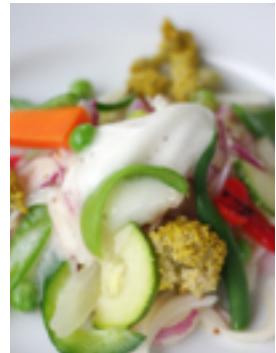
published September 2012
by the COMPUTUM-Tsujicho Group Alumni Network Office
3-16-11 Matsuzaki-cho Abeno-ku Osaka City #545-0053
Tel.06-6629-6452 Fax.06-6627-1106

THE WASHOKU ってご存じ?

tsuji



Tsujicho Group Alumni Network
Compitum
辻調グループ 卒業生ネットワーク
「コンピトゥム」2012



特集: THE WASHOKU	03
会長に訊く 山根 大助	04
副会長に訊く 内海 隼人	06
わたしのTHE WASHOKU	08
岡田 三朗／坂口 研二／六名 泰子／横山 千尋／ 和知 徹／泉 昌樹／和田 信二／小林 寛司／ 柿沼 理／花田 剛章／光川 浩司	
どこにもない。ここにしかない。そのために全身全霊で打ち込んでいるだけ。	
創る人 小山 進	19
特別対談 フードコラムニスト 門上 武司 × 弧柳オーナー 松尾 慎太郎	24
クープ・ジルジュ・バティスト 宮崎 辰	28
食育のいまとこれからを語る。	
岩村 暢子 × 畑 耕一郎	30
校長インタビュー	34
辻調理技術研究所 25周年	37
浅井 卓司／新田 淑恵／古谷 哲也／木村 英明／ 屋木 ミキ／朽 康憲／阪本 知義／杉浦 由佳／ 中南 利郎・あゆみ	
第3回 辻静雄食文化賞	44
製菓シェフズ 対談 グラン マルニエ ニコラ・ブッサン × オ・グルニエ・ドール 西原 金蔵	46
松谷 治代	
全国うまいもの縦断	48
辻調グループ校卒業生 新規開店情報	57
コンピトゥム活動レポート	61
コンピトゥム支部活動レポート	62
仏校一期生の会／韓国支部／石川支部	

— 口 口 ×



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)



エスカロップ
40-60g



処理済み



www.rougle.jp

輸入販売元:株式会社アルカン
Tel. 03-3664-5114




パートナーシップを結びました



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 パートナー

WASHOKU

THE WASHOKU つて 何ですか？

日本の料理が世界の注目を集めています。

一口に日本の料理といっても、その範囲はどこまでも広く、世界の人から見れば、会席料理だけではなく、カレーもラーメンも含まれるかもしれない。技法もさまざま、出汁を中心とした調理だけでなく、日本の食材を使えば、フレンチなどもジャパンスタイルと映るかもしれない。

そんな理屈をこねまわすまでもなく、日本人が作る料理に世界の注目が集まっているのは事実。

世界は日本の料理の何に注目しているのでしょうか？それは一時だけのものなのか、日本の料理の奥深さと日本の料理人の実力が認められてきた証拠なのか？

日本人が楽しんでいた料理が「和食」だとしたら、ちょっと乱暴かもしれないけれど、世界の人も楽しむ料理が「WASHOKU」と考えることもできる。「和食」を「WASHOKU」と考えると、何が見えてくるのか。どんな発見があるのか？

2012年の「コンピトゥム」のテーマは、「THE WASHOKU」——。

世界が日本の料理人に問い合わせています。

フランス校“シャトー・ド・レクレール”的ワインは
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。

CHÂTEAU DE L'ECLAIR



BEAUJOLAIS

Mis en bouteille au Château

PRODUCT OF FRANCE
2011
BEAUJOLAIS
Appellation Beaujolais Contrôlée
Millésime remarquable !
Une robe de la couleur des mûres, un nez mêlant la fraise et le cassis, une bouche friande et des tanins fins, voici comment définir ce Beaujolais.

CHATEAU DE L'ECLAIR
Propriétaire - Récoltant
Liergues (Rhône) - France
sicarex@beaujolais.com
L11404
contains sulfites
750ml 12,5% vol.

CHÂTEAU DE L'ECLAIR
Propriétaire - Récoltant
Liergues (Rhône) - France
sicarex@beaujolais.com
L11404
contains sulfites
750ml 12,5% vol.

CHÂTEAU DE L'ECLAIR
Propriétaire - Récoltant
Liergues (Rhône) - France
sicarex@beaujolais.com
L11404
contains sulfites
750ml 12,5% vol.

CHÂTEAU DE L'ECLAIR
Propriétaire - Récoltant
Liergues (Rhône) - France
sicarex@beaujolais.com
L11404
contains sulfites
750ml 12,5% vol.

CHÂTEAU DE L'ECLAIR
Propriétaire - Récoltant
Liergues (Rhône) - France
sicarex@beaujolais.com
L11404
contains sulfites
750ml 12,5% vol.

CHÂTEAU DE L'ECLAIR
Propriétaire - Récoltant
Liergues (Rhône) - France
sicarex@beaujolais.com
L11404
contains sulfites
750ml 12,5% vol.



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>



真似ることからオリジナリティへ。
そこでとどまつてはいけない。
いかに本質へ訴えることができるか。
THE WASHOKUはこれからの
取り組みにかかっている。

日本食環境が恵まれていると思うのは、世界中の料理がいただけることです。日本料理はもちろん、洋、中、エスニック。それもかなりハイレベルな、多彩な料理を食べることができる国って、世界中を探してもそうありません。ある意味、食に関しては、日本は開けた国です。イタリア人なんて、ほとんどがイタリア料理を食べていますよ(笑)。フランスもフレンチの店が圧倒的に多いですよね。しかし日本は違います。もちろん昔からそうだったわけではなく、めざましい食文化の向上は、ここ30年くらいのことですが、その多彩な料理、多様な食の時間がいまの日本人の味覚のベースを作っていることはたしかです。日本の料理が独自の進化をしている原点も、ここにあると私は思っています。

日本の料理の進展と、私が料理人になった歴史はちょうどぴったりと重なるのです。自分のことを振り返ると、最初の10年はイタリアの料理に追いつけと必死でその背中を追っていた時期。次の10年はやっと自分のオリジナリティにめざめたとき。そして最近の10年でやっと自分のスタイルが見えてきた時期です。つまり「イタリア風」から「イタリア料理」、そして「ポンテベッキオ」の料理になったということ。同時期のフレンチや中国やイタリアンの料理人も同じです。「～風」から脱却して「自分の料理」を築くことに取り組んできました。その積み重ねが日

本の多彩な食文化につながり、世界の料理人も注目するような独自の料理「THE WASHOKU」につながっていったと思っています。

たしかに素材を中心とした料理法とか出汁の食文化は、世界の料理人の注目を集めています。しかし、その世界の注目を集めるいまが重要。日本の料理が世界の料理と肩をならべて本当に「THE WASHOKU」となれるかどうかの正念場でもあると思っています。正直なところ、いまは日本の料理法や考え方が新鮮であるだけかもしれません。出汁の使用についても飽きられる可能性だって多分にあるはず。表面だけの技法はすぐに飽きられます。なのにごとも生き残るのは本物だけ。キモノと見捨てられないためには本質に訴える料理をめざすしかありません。

さきほども言いましたが、多彩で多様な食文化があるという優位性を意識して料理に向かえるのは日本だからこそです。そこから何が出てくるか、領域も常識も超えて、しかし見かけだけの新しさに流されず、つねに全力で本質へアプローチする。Compitumの会員にはそんな努力を期待したいし、かならずや応えてくれると思います。すべてはこれからの料理人のがんばりにかかっています。お互い、がんばりましょう。

Compitum会長 山根大助





自分も育つ。
人も育てる。
THE WASHOKUの
発展はそこから。

日本の料理が世界の注目を集めているという事実は、日本料理にたずさわる者としてはうれしいかぎりです。日本の料理人が世界からさまざまなことを学んだように、世界の料理人も日本の繊細な味作りを自分の料理にどんどん取り入れていっていただきたいと思います。

ただ、ひとことだけ言いたいのは、どんなに料理が多様化しても、技法が進化しても、根本は変わらないということです。本当のおいしさを引き出すのが料理ですが、そのおいしさを引き出し、生み出すのは人です。素材にこだわるのもいいでしょう。技法を

追求するのもいい。素材と素材の組み合わせ、素材の活かし方、料理の作り方に一生懸命になることはいいことです。しかしそれを行う人が、志の低い、目先の利益を追うだけの人だとしたらどうでしょう。その人の料理は、一瞬だけなら話題になるかもしれませんが、長くはもたないでしょう。

技だけなら、10年も調理場でがんばれば、ある程度は習得できるものです。しかし本物として生き残るためににはそこからが勝負。知識はあっても、体力と精神力のない料理人がおいしいものを生み出せるはずはありません。料理人としての高い志をうしなわず、自分という人間力を磨きつづける者だけが、この生存競争の厳しい料理の世界で生き残っているのです。

また、このことは一人ひとりの料理人だけの話ではなく、人を育てる立場にたった人にも言いたいですね。最近は若い料理人を駒のように使う人、その場の雰囲気や仲間内の和だけを意識した甘い人がめだつように思います。むかしから味作りは人作りと言いますが、その人には「自分」という意味以外に、「後輩」も含まれていると思います。だから本気で接してほしい。ときには厳しくときにはやさしく、料理人をきちんと育てるという経営者としての資質も磨いてほしいですね。

技が冴えた料理はおいしい。しかしおいしさだけでは人のココロを動かすことはできません。人は人に感動するものです。テーブルのひと皿に感動を覚えるのは、その料理に料理人の魂が込められているから。そしてそれが伝わってくるからです。ですから料理人をめざして辻調グループへ入学したときの気持ちを忘れずに、もっともっと向上する意思と心も持ちつづけてください。自分も育つ。そして人も育つ。THE WASHOKUの発展は、日本の料理人の、料理に対する姿勢にかかっていると思っています。

Compitum副会長 内海隼人



料理にも通じる“お花”で、
人の心を和ませたい。

お花と料理はよく似ています。料理は主材料を見て、触って、匂いを嗅いでみて、適切な調理法や付け合せ、器、盛り付けを考えます。お花もまた、主になるお花を決めて、飾る場所、花器、作品のボリューム感、全体の彩り、匂いや見る角度を判断して作ります。いつも、見る人の心を和ますことを考えて作品を作っています。



Saburo OKADA



岡田 三朗

ル・トワ・ルージュ

■愛媛県松山市久米町1094-3
■089-958-7088
■http://www.letotrouge.jp/

1974年 辻調理師専門学校 卒業
小川軒 入店
1978年 渡仏、半年間研修
帰国後、ラ・マード茶屋 熊谷氏に師事
ラ・テーラ ジエラール・ジョルダン氏に師事
1982年 フランス亭 入店
1990年 ル・トワ・ルージュ オープン

味付けから盛り付けの美しさに至るまで、日本人の繊細な仕事は、世界に誇れるものだと思います。とりわけ、かつおと昆布のお出汁をベースに素材に味を含ませるような、隠し味を使った上品な料理が、日本料理の真骨頂ではないでしょうか。フランス料理でも、バターや生クリームを使わず「低脂質・低糖質」な料理を作ることができるはず。先日、16年ぶりにフランス「ラ・セール」のクリストフ・モレ氏の料理を味わう機会があったのですが、昆布のお出汁を使ったバター・生クリームの少ないメニューが印象的でした。今、自分の店でも、糖尿病の方にも安心して召し上がっていただける「低脂質・低糖質」のヘルシーなコース料理の開発に力を注いでいます。

低脂質・低糖質

Kenji SAKAGUCHI



坂口 研二

カルチュラタン

■兵庫県神戸市中央区下山手通2-13-11
トワードビル1F
■078-939-7711

1976年 辻調理師専門学校 卒業
現在、花の装飾 MOFの主宰として活動中
●資格 国家検定1級フラワー
●賞歴 フラワーマスターズジャパングランプリ 優勝 …他

私たちのお店でも、いまの時代だからこそ原点回帰して、古き良き時代のおいしい料理を、栄養バランスを考慮しながら、リーズナブルな価格でお客様に楽しんでもらえるようなレストラン作りに取り組んでいます。

健康寿命



わたしの
THE WASHOKU
スタイル

地元愛媛の食材を、
ふんだんに使ったフランス料理。

フランスや東京で経験を積んだ後、故郷の愛媛に戻りお店をオープンさせました。「松山産かぼちゃの冷たいスープ・コンソメゼリー添え」「伊予灘産鰯のソテーと愛媛産夏野菜のラタトウイ・フレッシュトマトソース」「愛媛鬼北町産雉のパネ・ソースデミグラス」など、地産地消をテーマに安全・安心な旬の食材を使用しています。

わたしの THE WASHOKU



“茶せん”とエスプレッソの意外な相性。

実は、エスプレッソを抽出してから他の副材料と混ぜ合わせる時、日本の伝統的な道具である“茶せん”を使用しています。香りやクレーマー(泡)の部分の保存性に富んでいて、私のなかではなくてはならない道具の一つ。一見、縁が遠いかと思われるバリスタと和の世界ですが、意外なところで結び付いたりするものなのですよ。



バリスタと和菓子

Chihiro YOKOYAMA



横山 千尋

バール・デル・ソーレ

■ 東京都港区六本木6-8-14
Patata六本木1F(本店)
■ 03-3401-3521
■ <http://www.delsole.st/>

1985年 辻調理師専門学校 卒業
株式会社 大阪大捷 入社
1994年 株式会社 TKフーズ 入社
2001年 株式会社 フォルトゥーナ 設立
バール・デル・ソーレ オープン
以降、カフェ・デル・ソーレ 展開

「バリスタ」といふと、世間ではエスプレッソの抽出師のイメージがありますが、私は辻調グループ校で学んだことや調理場で働いた経験を活かし、エスプレッソを使用した料理やデザートにチャレンジしています。エスプレッソは、液体・粉・豆・出し殻など、野菜と同様無駄がない新しい食材の一つなのです。今興味があるのは「和菓子」。それも羊羹です。羊羹の歴史や定義・食材について勉強と研究を行い、バリスタ流の羊羹を作りたいと考えています。和菓子や日本料理に目を向けた時、改めて驚かされるのはその繊細さ、素材一つひとつのお出し方や組み合せ方、色彩、そして食べた人の満足度の高さです。バリスタの世界にも和のすばらしさを取り入れていきたいですね。

わたしの THE WASHOKU



Yasuko MUTSUNA



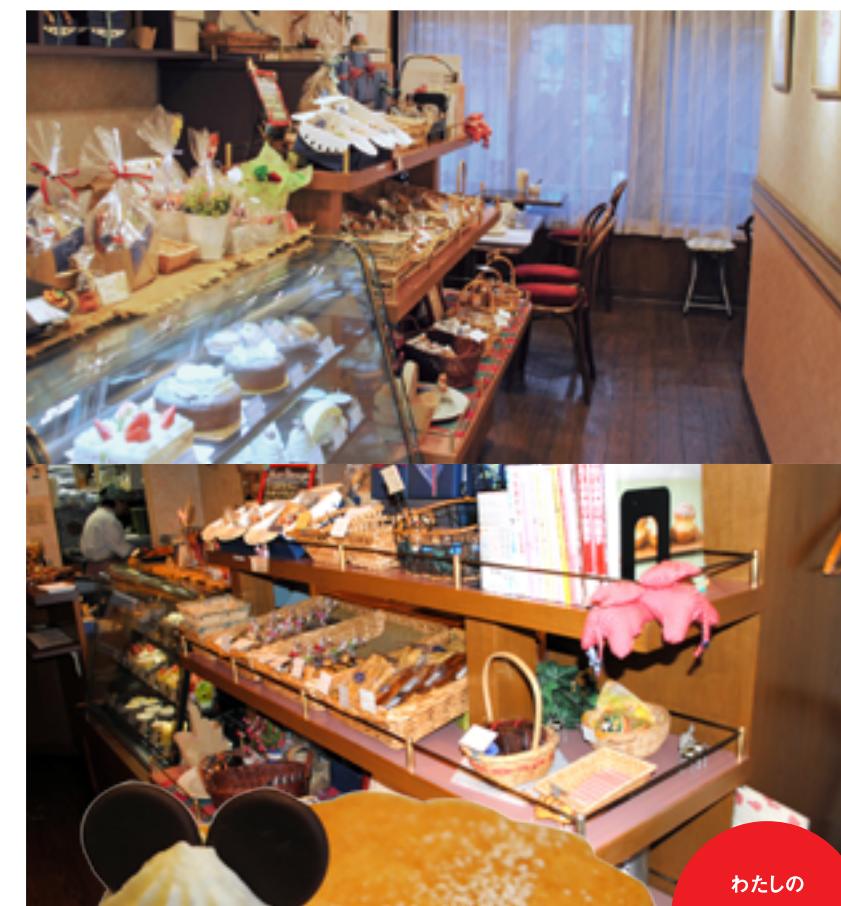
六名 泰子

パティスリー シャトン

■ 東京都調布市仙川1-14-54
第59東京ビル2F
■ 03-3309-8022

1985年 辻調理師専門学校 卒業
ル・プロッテ 入店
1986年 賢生堂バーラー・レストラン
ロオジエ 入店
1998年 パティスリー・シャトン オープン

「THE WASHOKU」と聞くと、伝統的な日本料理よりも、他国から入ってきた食材や料理を「日本人好みに進化」させた料理を思い浮かべます。素材は日本特有のものではなくても食べ方や製法が和風とか、反対に、和の素材を洋風にアレンジしたもののが浮かびますね。日頃のお菓子作りのなかでは「旬の食材」を大切にしています。たとえば、洋菓子の定番「モンブラン」も栗の旬以外にはショーケースに並びませんし、モンブランの好きな常連さんはその時期になるとよく来店されます。初夏には、北海道からバーブが届きます。ヨーロッパでは有名ですが、日本では馴染みがあまりなく、実物を見せたりしてようやくお客様に理解していただけるようになりました。これも進化です。うちでは、ルバーブのタルトで出しています。本当においしいですよ。



わたしの
THE WASHOKU
スタイル

定番のお菓子を、
工夫しながら進化させていく。

定番の「リオ」というお菓子。オリーブオイルを加えた白いムースとチョコレートムースの二種類にオリーブの実を入れて、塩味の利いたサブレ生地でサンドしてあります。以前は焼きコテで和風に仕上げていましたが、デザインを変更したことで、今はお子さんに入気があります。味は大人に受けるように作ってあるのですけど(笑)。



日本の文化と伝統を、
次の世代にきちんと伝えていく。

料理人が、安全かつおいしい食材を探することは当たり前で、「日本文化」を次の世代に伝えていくという、より大きな使命も担っていると思います。伝統や日本料理を伝えとき、「食育」というものが切っても切れないものになると思います。これから料理人は、食を守るためにも食育について考えていくことが大切ではないでしょうか。



Masaki IZUMI



泉 昌樹

和ごころ 泉

■京都市下京区四条新町下る
四条町366四条敷島ビル1F
■075-351-3917
■http://www.wagokoroizumi.com

1987年 大阪辻調理師学校 卒業
日本料理 加瀬 入店
1989年 日本料理 水仙 入店
1990年 御料理 桜田 入店
1999年 高月 入店
2002年 御料理 桜田 入店
2006年 和ごころ 泉 オープン

わたしの THE WASHOKU

和食

私は「THE WASHOKU」という言葉 자체に疑問を感じます。日本料理が世界へさらなる進化をする中で、横文字ではなく本来あるべき姿の「和食」で良いのではないかと思うからです。日本という国は四季があり、それに合わせたいろいろな行事」ことがあり、「和食」はそういうものを料理に取り入れようとしている、世界でも例を見ないすばらしい料理だと思うからです。「THE WASHOKU」ではなく「和食」として、原点を外さないなかでさらなる向上がまだまだ見つけられると思っています。私の場合の一例ですが、水、出汁、米、酢、鮑、卵カステラといった「和食」の中では、当たり前の食材を、自分が理解するまで追求しつづけることで料理をよりおいしいものにできると考えています。

Toru WACHI



和知 徹

マルディ グラ

■東京都中央区銀座8-6-19
B1(並木通り)
■03-5568-0222

1986年 大阪辻調理師学校 卒業
1987年 フランス校 卒業 ヒラマツ 入店
1996年 渡仏、
パリ「ル・ヴィヴィアロア」で研修
1998年 グレーブ・ガンド 入店
2001年 マルディ グラ オープン

以前はもっとピンポイントで、「Sushi」とか「Tempura」とか「Sashimi」とか「Nabemono」というイメージだったと思いますが、最近は海外でも幅広くWASHOKU的なアプリーチをするようになつてきました。そこに共通するのは「オイルレス」という特徴ではないでしょうか。世界で健康への関心が高まるなか、日本食のヘルシーでナチュラルな点が注目されているのだと思います。さまざまな料理が、画像や本を通じて全世界から日本に入ってくるいま、その料理やテクニックをすぐに自店のメニューに取り込む料理人が増えてきました。他の国でもそうかもしれません。もちろん、その料理スタイルを確立する方がもっと大切だと思います。しかし流行も大切ですが、それだけではなく、自身の料理を十分に理解して提供しているところが増えました。他の国でもそうかもしれません。もちろん、その料理スタイルを確立する方がもっと大切ではないでしょうか。



あなたにとっての「THE WASHOKU」って、何ですか？

オイルレス

世界を旅することで、
自分のやるべきことが見えてくる。

私はよく、日本を飛び出して、さまざまな国を旅します。そうすること、日本を俯瞰して見ることができます。その結果、いま何をするべきかが見えてきて、新しい料理ができるいくと思っています。海外に行き、その国の食文化に出会うことで料理に対する視野が広がり、それをまた、お客様に還元していきたいです。



郊外の一軒家。
わざわざ訪れる価値のある店へ。

決して便利なロケーションとは言えない。しかし自然という環境には恵まれた場所に「villa AIDA」は建つ。緑いっぱいのガーデン。その奥にはシェフ自らが耕している野菜農園が。自分が育てた野菜でゲストをもてなす。料理人の理想の一つがここにある。



Kanji KOBAYASHI



小林 寛司

villa AIDA (ヴィラアイダ)

■和歌山県岩出市川尻71-5
■0736-63-2227
■<http://www.ristorante-aida.com/>
1992年 辻調理師専門学校 卒業
心斎橋アルバ 入店
1994年 渡伊、デルフィーナ テンダロッサ
ダンアルフォンゾ等で修行
1998年 帰国後、ヴィラ アイダ オープン

私は日本とイタリアで料理を学びましたが、イタリアで思つたことは、私にしかできない料理をめざすということ。自分の店を開くときもそう。東京や大阪の路面店ならたくさんあります。ヨーロッパの郊外にあるような、便利な店ではなく、わざわざ来てももちろんそのためにはお客様を惹きつけるものが必要です。店の佇まいもそう。料理にもチカラがなければなりません。私の場合は素材、特に野菜もすべて自家製です。そこまでこだわるところから立ち上がる料理は、イタリア、などが日本とかのカタゴリーを超えて、KOBAYASHIの料理になります。それが私の考えるTHE WASHOKU、私料理です。

わたしの THE WASHOKU



Shinji WADA



和田 真二

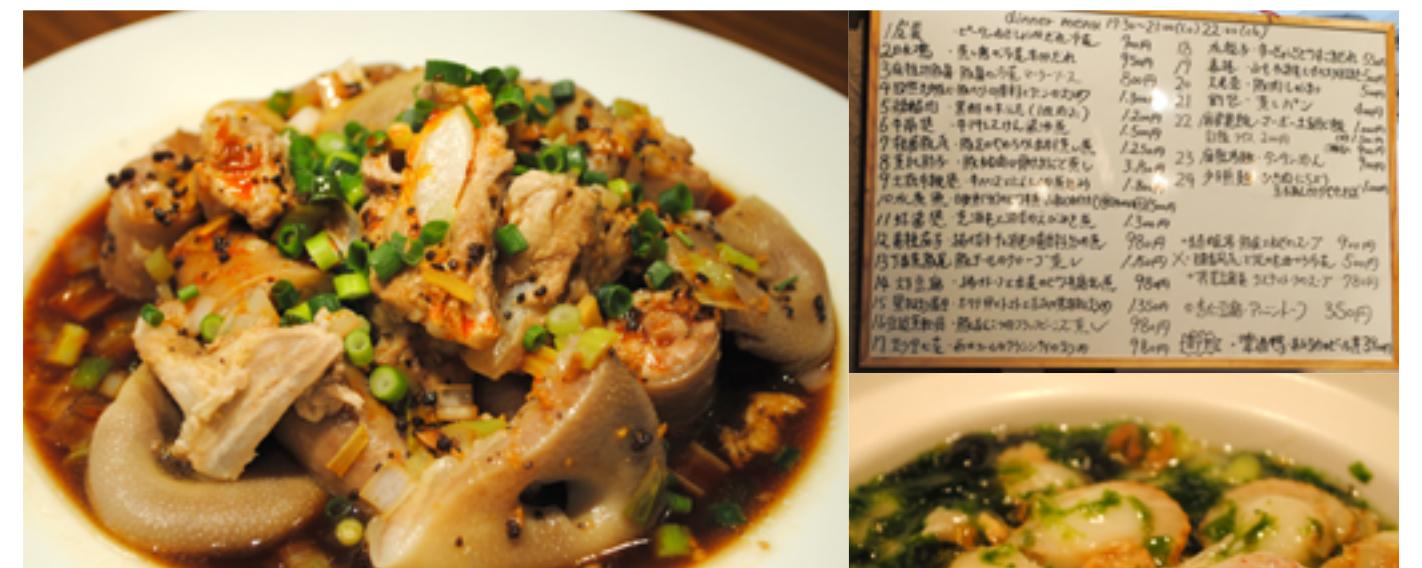
五指山

■東京都千代田区内神田1-9-10
光正ビル別館1F
■03-3292-0080
1988年 辻調理師専門学校 卒業
重慶飯店 入店
1989年 崎陽軒 入店
1991年 杏花飯店 入店
1998年 虎萬元 入店
2000年 陸羽壺 オープン
2007年 五指山 オープン

日本の料理人たちが、海外の料理をどんどん取り入れて、新しい料理を次々と確立させてこられたのは、だ知られないものがたくさんあると思います。そのなかで、日本で再現でき、なおかつ日本人に受け入れられるものがあれば、自分の店でも積極的に取り入れてみたいと思います。そのために中国本土をまわり、食べ歩きや食材探しをすることで、その土地の歴史ある料理や地元で流行っている料理、日本では目につかないような食材に巡り会い、その料理や食材からいろいろなヒントを得て自店のメニューにアップします。

斬新さと繊細さ

中国料理の世界でも、中国の広大な土地と長い歴史のなかで、まだだ知られないものがたくさんあると思います。そのなかで、日本で再現でき、なおかつ日本人に受け入れられるものがあれば、自分の店でも積極的に取り入れてみたいと思います。そのため中国本土をまわり、食べ歩きや食材探しをする



わたしの
THE WASHOKU
スタイル



中国で出会った食文化を、
日本人向けに“翻訳”する。

自分の足で中国をまわっていると、さまざまな料理や食材に出会います。それをストレートに表現するのではなく、メニューに載せる時には、やはり日本人に合った味を意識し、たとえば辛味(唐辛子の辛さ)や香辛料にも気をつけています。食べた人がいつまでも記憶に残るような料理を作りたいと思っています。



スタッフと“以心伝心”的
メニュー作り。

新しいメニューを考えるときはいつも、スタッフ全員の意見を取り入れて決めています。“以心伝心”のようにスタッフの思いが通じることがうれしいです。料理も大切ですが、最後のデザートにまで力を入れ、中国料理のデザートを進化させ、「老虎菜」独自のスタイルで最後までお客様に楽しんでいただきたいです。



Takeaki HANADA



花田 剛章

老虎菜

■兵庫県神戸市東灘区魚崎北町
5-7-15
■078-453-5777
■<http://lao-fuu-tsai.com/>

1995年 辻調理専門学校 卒業
1996年 辻調理技術研究所 卒業
1996年 東京第一ホテル堺 入社

1998年 神戸リースガーデン入社
入社後、紹介で渡中(香港)
1999年 株式会社ニヨキ 入社
2001年 帝国ホテル ジャスミンガーデン 入社
2003年 株式会社 行光ファインフーズ 入社
2009年 老虎菜 オープン

わたしの THE WASHOKU

和触・我食

「和食」ではなく、「和触」あるいは「我食」。人間一人ひとりの個性が違うのは、一人として同じことなく生まれ育ち、触ってきた食材・文化、目にした風景、感じた風、まわりにあった香り、食してきた郷土料理、家庭の味が違うから。自らの肌で触り、感じたものが人間そのものの色となり、その色が濃く料理に反映される。だからこそ、その人の経験してきた色が感じられる料理に、心動かされるのだと思います。

私自身の体験として、最近印象的だったのは、和歌山で見た猪の解体。一切の臭みをなくすために、生きたまま捕獲し、血抜きをするといふこだわりを持っておられる方で、正面から素材と向き合い、食する人を想いながら仕事をされる姿に、改めて自分を見直させられました。



Osamu KAKINUMA



柿沼 理

Meister かきぬま Backstube

■愛知県名古屋市千種区星ヶ丘山手113
■052-781-3353
■<http://meisters-backstube.com/>

1992年 辻調理師専門学校 卒業
1993年 エコール 辻 大阪
製パンマスター・カレッジ 卒業
渡独、パン職人の資格・製パンマイスターの資格・製菓マイスターの資格を取得
2006年 帰国後、Meister かきぬま Backstube オープン

日本ではいろいろな手法、食材を使つて次々と新しいものが生まれています。これは長所でもあります。が、伝統的な手法や食が消えていく原因の二つもあるので短所とも言えるのではないか。料理人が自由に発想してオリジナルを作ることの許された日本の食文化。これからも新しいものが生まれ出される楽しみを期待しつつ、日本本来の文化も微力ながら守つていただきたいですね。

ドイツに約10年滞在し、帰国してからは、「地産地消(日本にある豊富な食材をパクに取り入れること)」を心がけています。海外からの安い食材ではなく、良いもの、安全なもとの、生産者の顔の見えるものを積極的に使っていくことが、日本の農家さん、材料メーカーさんを守ることにもつながっていくと思います。



わたしの
THE WASHOKU
スタイル

パンを食べることで、
日本本来の食材も摂取してもらう。

「雑穀バー」や「きな粉のショートブレッド」「梅ジャムのタルト」など、本来日本人が普通に食してきた、雑穀やきな粉、ごま、抹茶など、和の食材を多く取り入れ、ドイツのパンや焼き菓子を日本人向けにアレンジ。お店のパン、焼き菓子を食べることで、できるだけ多くの食材をお客様が取り入れられるよう心がけています。



どこにもない。
ここにしかない。
そのため全身全霊で
打ち込んでいるだけ。

スイーツの人気店「エスコヤマ」の小山さんは、伝道師である。スイーツの職人という枠をこえて活躍するその実績、その姿そのものが、もうすでに一つのメッセージとなっている。そんなパティシエって、小山さん以外、他に誰がいるだろうか。小山さんが伝えようとしているものは何か?誰に伝えようとしているのか?そんな疑問から今年の「創る人」の取材ははじまった。

人創る TsukuruHito Compitum 2012

PATISSIER eS KOYAMA

シェフパティシエ

小山 進

Susumu Koyama



Koiji MITSUKAWA



光川 浩司

鮨 みつ川

■石川県金沢市東山1-16-2
■076-253-5005

1995年 エコール辻大阪
日本料理マスタークラス卒業
銀座 久兵衛 入店
2000年 ドイツのデュッセルドルフ、
日本料理店「キカク」入店
2003年 金茶寮 入店
2004年 鮨 みつ川 オープン

日本は料理と季節の幅がとても広く、一年の節目の行事にも、それに結びついた食べ物が必ずありますね。一年を通じて新鮮で質の高い食材が手に入るだけでなく、同じ食材でも部位や季節によって味が違うことを、日本人は深いレベルで理解しています。また、日本料理は口の中に入れてからの動きまで意識している気がします。

先日、フランスのシャンパンパニュ地方で、鮨とシャンパンパニュのコラボという企画のもと、メーカー12社を招いてパーティーを開きました。前菜の評価は正直いまいちでしたが、鮨への反応は上々で、皆様のテンションも上がっていました。海外の方に日本料理の魅力を正しく説明し、もっと興味を持ってもらえるように、最近は英会話に興味が湧いています。

あなたにとっての「THE WASHOKU」って、何ですか?

季節との結びつき



わたしの
THE WASHOKU
スタイル

食材に合わせ、
お客様に合わせ、鮨を握る。

ただ、新鮮な食材を握るのではなく、食材の状態によって手を加えたり、熟成させたり、お鮨を握る時、素材ごとに温度差をつけたり、その素材の旨味を十分に引き出すことを常に考えています。カウンター越しの会話からお客様の年齢や好み、どこから来られたかなどを探り、そのことを考えながらお客様に鮨をお出ししています。

わたしの THE WASHOKU

「ぼくはスイーツ作り一筋とか、人生のすべてをスイーツにかけている人ではありませんから。伝えたいことがあって、その手段としてぼくにはスイーツが最適だっただけ。もし音楽とか絵とか文章でもっと伝えることができるならそちらに進む可能性だってあります。」と小山さんは開口一番そう言った。とはいえたさんには、パティシエは身近な職業だったことは否定できない。父は和洋菓子製造会社でケーキ職人として働いていた。パティシエをめざすきっかけも、忙しい父の手伝いを通じてだった。

辻調グループで学んだ小山さんは「ハイジ」へ就職する。「大きな企業に入りましたが、ぼくは自分がしたいことを優先するより、状況を見極めて、その時々にふさわしい動きを選ぶ

状況を見極めて、ふさわしい動きを優先する。

「ぼくはスイーツ作り一筋とか、人生のすべてをスイーツにかけている人ではありませんから。伝えたいことがあって、その手段としてぼくにはスイーツが最適だっただけ。もし音楽とか絵とか文章でもっと伝えることができるならそちらに進む可能性だってあります。」と小山さんは開口一番そう言った。とはいえたさんには、パティシエは身近な職業だったことは否定できない。父は和洋菓子製造会社でケーキ職人として働いていた。パティシエをめざすきっかけも、忙しい父の手伝いを通じてだった。

辻調グループで学んだ小山さんは「ハイジ」へ就職する。「大きな企業に入りましたが、ぼくは自分がしたいことを優先するより、状況を見極めて、その時々にふさわしい動きを選ぶ

タイプです。このときはパティシエになることに反対していたお袋を安心させたかったから大きな企業に入るは気づかなかつたんですが、その選択は正解でしたね。作り手の他に、ビジネス的なことも担当できましたからで、ネスのことも担当できました。ただ、そのときはムとかロールケーキブームのきうかけを作ったあと、商品開発全般、さらには販売戦略の立案などを担当しました。結果として、独立して経営することになりました。ために必要なことは一通り経験したことになる。

誰もしていないことに挑戦しなければ勝てない時代に独立した。

ばくの居場所はどこにあるのか。
誰もしていないことを探して挑む。

当時の小山さんは独立して店を持つことはあまり考えていなかつたという。「実はぼくはもともと独立志望でなかつたんです。大きな企業のなかでいろいろなことにチャレンジできたし、ちゃんと結果を出すことに魅力も手応えを感じていました。ただ子どもが病気になつてしまつたのです。その薬代にけつこうなお金が必要になりました。それで会社に辞表を提出して自分の店を作る決心をしました。だから店は成功させないとけなかつたのです」と小山さん。

その日から小山さんの成功するための店作りがはじまる。まずは場所を探しだ。「庭付き一軒家というのが、ぼくの店探しのテーマでした。生まれは京都市内でしたが、育つたのは伏見区です。山も川もある田園地帯。魚取りや虫取りに夢中になつたところです。自然のなかで遊んで、好きなことを掘り下げてきたことが、ぼくのもの作りの原点。だから自分もそんな自然があるところにしようと決めました。あと、時代性ですね。ぼくの若いころの関西は、百貨店を中心に関西のナショナルブランドが全国へ展開していくのが主流で



人創
る
TsukurulHito
Compitum
2012
PATISSIER eS KOYAMA
シェフパティシエ
小山 進



「C.C.C.」品評会の出品作品は、1)ビター、2)ミルク、3)ナッツ、4)独自性、5)自由という規程にあわせて懐石料理のように組み合わせた。大徳寺納豆をつかったスイーツは有名だが、「洋」のチカラをみせつけたウイスキーボンボンもすごい。ウイスキーのラフロイグと木イチゴのガナッシュを2層にしてコーティングしている。



伝えるものがあつて、
伝える技術があれば、
その仕事はかならず成功する。



そして小山はKOYAMAになる。

開店以後、「エスコヤマ」は関西を代表する店に成長する。その成長のキーを小山さんはこう語る。「ぼくは若いスタッフによく言うんですけど、いまがどんな時代かを見極めることがあつても食べていけません。とくに好き勝手やついると、どんなに腕がとても大切だと。それを見極めずには情報過多の時代ですよね。ニーズやウォンツは知っているけれど、自分が本当にほしいものはわかる人が多い。こちらからカタチにして提供すると『これがほしかった!』とよろこぶのです。ほしいというものをカタチにするのが昔の商売。いまはまでは信用を勝ち取つて、こちらからいろいろな施設を拡大しているのもそんな理由から。女性はもちろん、いつしょについてきた子どもさんも男性も楽しめるスイーツ店つて、全国を探してもここだけですよ。だから遠路はるばる来てくださるんです。もちろん、スイーツがおいしいことは絶対条件ですが」。

2011年、小山さんは世界的栄誉を手にする。「サロン・デュ・ショコラ・パリ」で外国人最優秀賞、フランスの権威あるショコラ愛好家協会

人創る
Tsukurullito
Compitum 2012
PATISSIER eS KOYAMA
シェフパティシエ
小山 進

小山さんは伝える努力を惜しまない。店作りでもそう。「サロン・デュ・ショコラ」でもそうだったという。「サロン・デュ・ショコラ」の場合、味だけでなく、ブースデザインからセッティングまですべて自分でトータルにしました。「C.C.C.」品評会でも企画書を事前にびつり書いて、ストーリーも完璧に作りあげました。1番目のスイーツはこれで、2番はこれで、その理由はこうで。そんなフレンチーションをしたのはぼくがはじめてだったようです。チョコレート文化に関しては圧倒的に浅い日本人のぼくが好成績をおさめたのも、日本人ならではの作り込みをして、それを伝える努力を惜しまなかつたからです。そしてこの姿勢はスイーツにかぎらず、どの世界でも共通の成功条件だと思います」。

そんな小山さんの姿に共鳴した編集者が出版の依頼に来たといふ。面白いのはそれがスイーツのレシピ本ではなく立派なビジネス書ということだ。「何度も言いますがスイーツを作るって伝える仕事なんですね。表現する仕事。だから伝えたいことがない人にはつらい時代になってしまっていますね。ぼくは日本の未来をよくするためにできることをスイーツ



で伝えたい。味で伝えることができない場合は、書籍にもするべきだし、写真にもするべきだと思うんです。ビジネス本以外でも『ショコラ・ジャポン』という一部フランス語訳つきのレシピ本が出ます。フランスでも発売を考えてています。それも日本人であるぼくがどんなことを考えて、シヨコラをクリエイションしているか、その姿が未来の日本を担う若い人へのメッセージになればと願つての出版です。自慢話ではないんですよ。ぼくは自分を一人の代表者としか思っていないません。だから伝えたいですよ。勝つよろこびを、成功する醍醐味を、それより何より、まだまだ日本にはしあわせになれる可能性があることを」と小山さんは目を輝かせて力説した。

「C.C.C.」の品評会で最高評価(5タブレット)がそれだ。「ぼくはフランス菓子が好きなわけでも、フランスで修行したわけでもありません。そんなものがなんでできません。ヨーロッパにくらべたら日本のショコレート文化なんて赤子のようなもの。そんななかで何かを表現するには、自分のなかにある日本性に頼るしかありません。ただ、それは日本の食材を使えばいいという安易なものではなく、日本人だからできるものが必要あります。伝えるものがあつて、伝えるのがパティシエの仕事なんですね。ケイにかぎらず仕事つて伝えることができます。伝えるものがあつて、伝える技術があれば、その仕事はかならず成功します。ぼくはそう信じてやっています」。

松尾慎太郎

門上武司

フードコラムニスト



すべては素材からですね。素材の国の料理が和食ですから。

で就職先のファイルを見ていたら、ふと「渡り蟹のえんどうソース」という料理がでてまして、生意気にもこれを作りたいと思つたんですね。そこで「岳川」の名を知つたのです。

門上 意外とそんな人がふつと入れたりするんですよね。

松尾 ただ、求人の資料には「岳川」の名前と電話番号しか書いてなかつたんです。他的お店を見るとお給金とか勤務時間とかズーフィーと書いてあるのに「岳川」は名前と電話番号しか書いてない。

門上 それはそれでスゴイ話ですね。

松尾 学校の先生に相談したところ、「これは本当に給料安いぞ」と言われて…。

門上 …(笑)

松尾 ぼくはもう作りたい一心で、やる気満々だったから「お金なんてどうでもいいです。そこに行きたいです」と言つて。まあ、お給金は本当に安かつたですけど(笑)。

門上 「渡り蟹のえんどうソース」は、おいしそうと思つたのですが?おもしろい料理だなと思つたんですか?

松尾 食べたいなと思いました。

門上 なるほど。松尾さんの探求心がわかりますね。それで実際は入つてどうでしたか?

松尾 どうもこうも。入つて3年くらいは料理どころの話ではなくて、自分の居場所を探すことで精一杯というか。もちろん前のおやじさんは会話もできませんでした。洗い場にも人がいっぱいいたものですから。3年くらいは、営業時間になると地下へおりて地下掃除、その後は洗い物ばかり。料理といえばまたいを作りくらいでですか。その合間、合間に先輩の技を必死で盗むという。料理の「り」の字くらいの仕事をさせてもらえたようになつたのは4年目くらいからですね。

門上 3年つて相当ですよ。やっぱり和食の世界はすごいですね。

松尾 ところがおやじさんがいまのおやじさん年代で、すると一気に世代交代が進んで、ぼくは24歳で板長になつたんです(笑)。

門上 ええつー19歳で入つて、3年間は洗い物ばかりで、そして24歳で板長に(笑)。なつたときの気持ちはつてどうでした?オレは板長だって胸を張る気分?それともええ?どうしようつて戸惑う感じ?思つたのですか?

松尾 戸惑いばかりですよ。それまで仕事は洗い物

がほとんどだし、いまのおやじさんは基本的には料理は教えられるものではなく、盗んで自分で覚えるという考え方でしたから。先輩に電話したり、自分でいろいろな本を読んで作り方を試したり。(笑)。でも切羽つまつた状態の方が吸収することも多いでしょうね。少しでもまわりが見えるようになつたのはいくつくらいがらですか?

松尾 26か27歳くらいになつてやつと。門上 そんなんに。

松尾 自分ができないもどかしさ。それは人にも伝わつて、まわりも戸惑つているのがわかるんです。お客様にも味が変わつたと言われることもあつて。最終的にはいまのおやじさんに確認していただいていたんですが、まあ、こんな若造が煮方していくたら味も変わるだろうという目で見るお客様もいましたね。それでも数年、3年くらいですか。煮方として板場に立ちつづけると、少しづつ認めていただけるようになつて。すると戸惑いがきて、少しまわりが見えてくるようになる。それが味に反映していく具合になつていつたと思っています。



フードコラムニスト 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)、『僕を呼ぶ料理店』(クリエイティブ関西)等。



弧柳 松尾慎太郎(まつおしんたろう)

1995年、辻調理師専門学校を卒業。法善寺『岳川』で12年間に渡つて腕を磨き、2009年、北新地に「弧柳」を開店。屋号のごとく、弧を描いて撓る柳のようにしっかりとした基礎と柔軟な発想の日本料理をめざし、注目の店として内外の評価も高い。2012年ミシュランガイド京都・大阪・神戸・奈良版で三つ星の評価を得る。



松尾慎太郎

門上武司

を作りあげていかなければいけません。

松尾 ほくの頃の「堺川」は、もう変化球の時代でして。芋の煮つころがしを覚える前に、ワインソースの作り方をマスターしたという感じです。それはそれでいまのぼくにはとても勉強になっているのですが、ただ自分の店をするにあたっては、もう少し和食に近い料理で勝負したいなという気持ちはありません。

門上 具体的にはどういったことですか？

松尾 素材の持ち味を活かして、素材同士の相性、素材と素材の相乗効果を活かした料理ですね。「堺川」で学んだことを一度頭のなかに閉まっておいて、基本のこと、本当に基本なことを組み合わせていくような料理をめざそうと思っています。

門上 そのあたりの勉強は、仕事しながら本とか読んで学ばれたのですか？

松尾 そうですね。少ない給料の中から月一はどこかへ食べに行つていました。和食をもっと深く学ぼうと思ったきっかけは、祇園の「川上」へ行ったときです。ぼくが26歳の頃。サワラの味噌漬けが出たんです。一口食べた瞬間にこれは違うと思ったのです。和食の奥深さを実感した一瞬かもしれません。サワラがふくらむようにして、味噌がうまい具合に入つてしまつてね。そこで和食への考え方方が変わりまして、これは奥が深い世界だぞ。それで色々本を読むようになつて、色々勉強するようになります。

門上 かへ食べに行つっていました。

松尾 と思つたきっかけは、祇園の「川上」へ行ったときです。ぼくが26歳の頃。サワラの味噌漬けが出たんです。一口食べた瞬間にこれは違うと思ったのです。和食の奥深さを実感した一瞬かもしれません。サワラがふくらむようにして、味噌がうまい具合に入つてしまつてね。そこで和食への考え方方が変わりまして、これは奥が深い世界だぞ。それで色々本を読むようになつて、色々勉強するようになります。

門上 いい話ですね。

松尾 もう一つ食べていて不覚にも涙がこぼれてしまうなくなつた店があります。「未在」さんです。もそうですが、一軒家で、カウンターだけで、素材を活かした料理をお出しして。料理、店舗、料理人の併まい、ぼくがめざしているスタイルがすべて目前にありました。キャリアが違うからといえど、それまでですが、どうしてぼくにはできないのだろうと思うと悔しくて涙がこぼれてきて…。

門上 あの皿はすこかつたですね。

松尾 引っ越す前の「未在」さんのときです。料理もそうですが、一軒家で、カウンターだけで、素材を活かした料理をお出しして。料理、店舗、料理人の併まい、ぼくがめざしているスタイルがすべて目前にありました。キャリアが違うからといえど、それまでですが、どうしてぼくにはできないのだろうと思うと悔しくて涙がこぼれてきて…。

松尾 もう一つ食べていて不覚にも涙がこぼれてしまうなくなつた店があります。「未在」さんです。

門上 あそこ料理もすばらしいですね。

店名についてはいろいろ聞かれます。

最初は自分の名前でいこうと思っていたのですが、大きくなつて店は縁起のいい名前が多いんですね。「吉兆」さんとかはその代表例です。それで縁起のいい木の名前にしたいなと思つて、そこでしだれる柳というイメージの「弧柳」に。当初は、まわりからだいぶんと反対を受けましたけどね(笑)。



「堺川」で学んだことを

一度頭のなかに閉まって料理に対峙した。



素材をすべての中心に、季節やその日の移り変わりを皿へ。

門上 和食つて、いま、世界から注目を集めているじゃなですか。

松尾 出汁ですよね。昆布とカツオで、ましてや干したもので出汁を取る。シンプルなのに旨味の強い、それでいて素材を殺さない。海外の人気が注目する理由もわかる気がします。

門上 松尾さんの和食の定義って何ですか？

松尾 他の国と違つて日本は素材のいいものがぐに入ります。素材に恵まれた国です。昔は冷蔵技術が良くなかったので、素材をおいしくもたらせる工夫が和食の調理技術の幅をぐつと広げました。昔も今も、素材の持ち味をいかに活かした料理が和食ではないでしょうか？

門上 素材を活かすつて一口で言つても難しいですね。

松尾 生の状態と、火を入れた状態では味は違つてきます。たとえばお造りと、皮だけあぶつたお造りと、塩焼きでは、同じ素材でも味はまったく違つてきます。この素材にはどの調理が最適で、どの野菜

と組み合わせると味が相乗していくかを考えて料理していきます。

門上 料理つてもともと地元のものを使うところからスタートしているじゃないですか。ただその一方では流通も冷蔵技術も発達して、各地の、それこそ世界中の素材や調味料が手に入るようになつてます。和食でアンチョビとか使つてます。あらゆる垣根がなくなりつつある時代です。すると自分が作りたい料理があつてそのため食材を集めるとかいうことはないんですね。

松尾 ぼくは食材とかを見ないとハツと思つかないですね。

門上 調理法もそうですか？

松尾 たとえば海老でも火の入れ加減でかたく仕上げるよりもできるし、やわらかくもできる。その素材をおいしく仕上げるために調理法も組み合わさせていきますね。

門上 「弧柳」では素材ありきを貫いでいるんですね。

松尾 はい。基本的にその日のメニューは、その日の仕入れをしてから決めます。市場へ行って、いい素材を買って、お店へ帰る途中、あれでこれを作ろうと

海外でている和食って、定番的なメニューが多いようですが、最近の海外の人が求めているのは、和食のメニューではなく、日本料理の根本的な考え方をベースに新しい創造をした料理人たちのメニューという気がしています。料理へのアプローチの仕方とか考え方ですね。



門上 独立を考えたのは？

松尾 30歳までは店の味を作るのと、いい意味で後輩に刺激を与えることで精一杯でした。考えたのは33歳くらいですか。その頃ですね、いまのおやじさんは切り出したのは、それから1年ちょっと、次の煮方を育てるために残つて、そして「堺川」を辞めました。

門上 きっかけは何だったんですか？

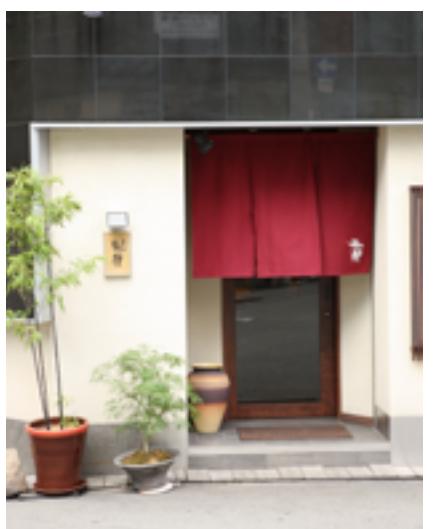
松尾 母が体調を崩しまして。独立したら時間ができるかなと思ったのですが、甘かったです。逆でした(笑)。

門上 「堺川」で修業をしたということは、他の日本料理店ではない、「堺川」独特の味や姿勢や流儀があつて、それが松尾さんのベースになつている」とは否定しようがないことだと思うのですが、「弧柳」は「弧柳」の味や姿勢や流儀というのかな、ブランド

門上 なるほどね。

松尾 昔ながらの古典的なことをちゃんと学ばなければ新しいことはできないと思い知らされたのです。変化球ばかりで革新しさを追いかけてもしています。昔の人たちがなぜこの素材を塩漬けにしてたか、味噌とか醤油に合わせようとしたのか、そのあたりの理由をきちんと勉強しようと思つましたね。

門上 そんな衝撃は他にありますか。



北新地 弧柳

大阪市北区堂島1-5-1
エスパス北新地23-1F
TEL. 06-6347-5660
<http://www.koryu.net/>





CGB サービス世界コンクール東京大会 決勝観戦・授賞式&記念ガラディナーに関するお問い合わせ先

お申し込み
お問い合わせ先

「クープ・ジョルジュ・バティスト」サービス世界コンクール東京大会実行委員会(FFCC内)
〒105-0021 東京都港区東新橋2-14-1 コモディオ汐留2F
東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME」内
TEL:03-5408-4357 <http://www.ffcc.jp/event/cgb/index.html>

宮崎辰
1996年辻グループフランス校卒業、南フランスにて研修する。1997年東京、「シェ・ジョルジュ・マルソー」に勤務。ここでサービスに惹かれて、この世界に入る。東京「クレセント」や「グランド・ハイアット東京」の開業準備室でホテルの立ち上げを経験し、その後、銀座「オストラル」「ピエール・ガニエール・ア・東京」など多くのグランメゾンでメートルドナルドとして従事し、2010年秋より、「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」メートルドナルドに就任、現在に至る。

しろ楽しんでやっています。
ぜひとも優勝したいですね。私をサーヴ
イスの世界に導いてくれた先輩、教えてく
れた師匠へ恩返しをするために、両親のた
めにも優勝したい。とともに料理人にな
ると思って辻調グループやフランス校の学
費を出してくれていたのに、サービスの
世界へ私は進みました。親に認めてもらっ
たために優勝したいです。
そして日本のフランス料理のサービス界のため
にも優勝したい。レストランは料

もともと料理人志望で辻調グループに
入学し、フランス校でも学びました。転機
は卒業後でした。はじめて勤めた店のメー
トル・ドナルドの上司のタキシード姿が素敵
だったので。単純で笑われそうですが、
フランス料理のサービスという仕事をめ
ざめた瞬間です。そして自分もサービス
の道に進もうと決めたのです。
レストランでの時間を楽しいものにする
には、「料理」「雰囲気」が大切です。その
内の「雰囲気」を担当するのが我々サー
ビスですが、日本では残念ながらその役割
の大切さがまだまだ認められていません。

理人とソムリエとサービスで成り立つて
いるのに、まだまだサービスの地位は低
いと思われています。もっと脚光をあび
て、仕事のすばらしさが広まれば、もっと
多くの若者がサービスをめざすと思う
のです。それほどやりがいのある仕事で
す。サービスの役割を広く伝えるために
もぜひ結果を出したい。期待してくださ
い。

2012年「クープ・ジョルジュ・バティスト」
サービス世界コンクール
プロ部門 日本代表

もともと料理人志望で辻調グループに
入学し、フランス校でも学びました。転機
は卒業後でした。はじめて勤めた店のメー
トル・ドナルドの上司のタキシード姿が素敵
だったので。単純で笑われそうですが、
フランス料理のサービスという仕事をめ
ざめた瞬間です。そして自分もサービス
の道に進もうと決めたのです。
レストランでの時間を楽しいものにする
には、「料理」「雰囲気」が大切です。その
内の「雰囲気」を担当するのが我々サー
ビスですが、日本では残念ながらその役割
の大切さがまだまだ認められていません。

どんなおいしい料理が出ても、すばらしい
ワインがあつても、サービスする人の質
が低ければその時間は決して豊かなもの
になりません。私がめざすのは、料理人が
作った100%の料理を100%でお客
様にサービスすることではありません。
110%、120%にするサービスをす
ることが私の仕事です。そのためにはたえ
まい努力が必要です。料理人が下ごし
らえに多大な時間をついやすように心
がけ、その状況、その気分、その想いにこた
えるサービスを考えます。10組のお客様

が来店されたら10通りのサービスを行
わなければ、料理人の料理を110%、
120%にしてお届けすることはできま
せん。
クープ・ジョルジ・バティストの大会は、
実は楽しみなんです。ロブションという最
高の舞台で最上のお客様にサービスし
ているという環境、ピーカクをむかえた年
齢、そして日本での開催と、こんなに好条
件が揃った上で出場できる機会はそうそ
うありません。いまは休日を返上して勉
強と練習にあけくれていますが、ちつとも
苦痛でもないし、不安でもありません。む

2012年「クープ・ジョルジ・バティスト」
サービス世界コンクール
プロ部門 日本代表

シャトーレストラン ジョエル・ロブション
メートルドナルド

宮崎辰

優勝することで、
すばらしかこと、
その役割を伝えたい。



C O U P E G E O R G E S B A P T I S T E
本当に信頼のおけるサービスマン。
結果を出せると信じています。



期待しています。ロブションもコンクールで実力をつけていた人で19個のメダルホルダーという世界記録を持っています。コンクールに出ることが宮崎の成長につながるだけでなく、日本のサービスの実力を世界に知らせる絶好の機会になります。彼は料理も習っていたので、多くを説明しなくともわかってくれる、本当に信頼できるサービスマンです。普段の実力が発揮できれば必ず結果を出せると信じています。

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／辻グループフランス校1988年卒業

「クープ・ジョルジ・バティスト」
サービス世界コンクール
東京大会

「クープ・ジョルジ・バティスト」は、ヨーロッパ
で最も権威のあるサービスコンクール。サー
ヴィス業界のプロと学生を対象に、フランス國
内大会、及びヨーロッパ杯、世界コンクールを
開催。世界大会は2000年からスタートして、
今年で5回目。11月に東京で開催される。



家庭の料理は
餽化していると
思いますか？

もう餽という言葉に抵抗がありますな。
既製品であろうが、すばら飯であろうが、
人が動いて作っていることが餽でないし、
餽になつてほしくないという、希望の方が強いですが……。

岩村さん 外での行動を調べる手も
わけやね。
ありました。食卓といふ1日3食、な
にげなく無意識のように繰り返され
ている現場にその変化が番現れるん
です。

岩村暢子

(いわむら ようこ)

1953(昭和28)年、北海道生まれ。法政大学卒業。広告会社アソツー ディ・ケイ 200Xファミリーデザイン室室長。食卓を通して現代の家族や社会をみつめる研究をつづけ、著書に「変わる家族 変わる食卓 真実に破壊されるマーケティング常識」「親の顔が見てみたい! 調査」「家族の勝手でしょ! 写真274枚で見る食卓の喜劇」などがある。

イヤンタビマーーすると「こうしたい」と「これでいい」という言葉が頻出するんですね。家庭の食に対する投げやりになつてきているから、その意味では餽化しているということかもしれません。

家族のスタイルの変化が食卓に現れる。

家族のスタイルの変化が食卓に現れる。

はじめようと思つたきっかけは?

岩村さん 私は食よりも日本人の変化に興味があつてはじめたんです。すると1990年代くらいに日本のお母さん像とか家庭像が変わってきたんですね。1990年代というのは、1960年以降に生まれた人が家庭つた。

畠 その人たちの時代から変わってい

岩村さん それまでのお母さんは自分のことはさておき、まずは夫のため、家族のためを考えいました。洗濯洗剤のCMでも子どもの靴下や夫のYシャツの襟がキレイになりますというアプローチでした。ところが1990年以降はあなたの白いブラウスがキレイになるというアプローチがグッとくるようになるんです。お母さんたつて自分の自由や好みを主張するようになる。

畠 そこでみんなが私! 私! って言つたら、当然、家族のスタイルも変わつてくるわけです。これは調べる価値はあるぞ? でもどうして調べたらしいんだろう?

岩村さん それで食卓の風景に目をつけたことがあります。食卓といふ1日3食、なにげなく無意識のように繰り返されている現場にその変化が番現れるん

じゃないかと考へて、食卓を観測してみよっ。

畠 それで各家族の食事を1週間調査した。

岩村さん 私も女だから、3日くらいなら見栄をはるだろうと(笑)。1週間つけたらどこかで本音が現れる。そこまでやらないと実態は浮きあがらない。想像通り、最初は豪華絢爛な料理でも、だんだん淋しくなっていく(笑)。

畠 しかし本当にこれほどひどいもんなんかなあ。

岩村さん 私も最初に行つたときは対象者の選択を間違つたと思いました。こんなにひどいわけがないと(笑)。まわりの人も、こんなワケないよ、岩村は失敗したって笑つていました。でも、数年つづけて、ひどさは変わらないんですね。それで、あつ、これつて実像? と思って。そんな目でまわりを見てみると、思い当たることもあるんですね(笑)。

岩村さん どうもの友達を預かつたとき、私が煮干しへみそ汁の出汁をとつているのをそのまま見栄をはるだらうと(笑)。家の母親にあそこのママは変な魚でみそ汁を作つていて言つたんですよ。その家ではみそ汁は顆粒でさつと作るものだつたんですね(笑)。

岩村さん 私の家もそうでしたよ。ごはんは何? つてだいたい聞いていまして、カレーって言われるとうれしかつたわ。友達もお前どこは今日カレーかつて(笑)。カレーといつてもいまのようなちゃんととしたものではなく、カレーパウダーフリードラムのものでした。うれしかつたんですよ(笑)。

岩村さん 学校の給食がちゃんと補つてくれていますと平気で言つお母さんも多いですよ。調理電化製品はたくさんあるし、スープやコンビニに行けば、いたれりつくせりの食材が並んでいます。私の子どものころは冷蔵庫もないし、冷やすといえばまるのやうな容器にビールや野菜を入れて井戸に吊るしていました。保存できなかつたら、母は毎日買い物に行つて、毎日料理を作つていましたよ。だから父さんの用の料理とか、自分用とか子ども用つてなかつたわけで、みんないつしょ、どうのが当然。

岩村さん 先生がお小さい頃つて、食事が生活の楽しみではなかつたですか?

岩村暢子 × 畠耕一郎

家族の勝手でしょ! 写真274枚で見る食卓の喜劇

岩村暢子

お菓子で朝食、味噌汁回し飲み、夫と妻の昼飯格差、赤ちゃんの一人食べ、家庭のネットカフェ化など。「信じられない!」と叫ぶか、「他人事じゃない……」とため息をつくか。食卓は、家族という社会の映し鏡のようなもの。十年以上に及ぶ徹底的な食卓調査の集大成として、家族の変貌をあますところなく伝える、類書のない問題作。第2回辻静雄食文化賞受賞。



食卓は、過去の遺産になつたと 思いますか?



食卓は、過去の遺産になつたと 思いますか?

昔あつたような食卓の風景はなくなりましたが、これからまた違う、その時代の食卓が出てくると思うんです。良い悪いは別にして、それが食文化ではないでしょうか。

食育のいまとこれからを語る。

食事の時間が 楽しみだったのは昔の話。

畠 昨年、辻静雄食文化賞を受賞されたときに「家族の勝手でしょ!」を読ませていただきました。

岩村さん ありがとうございます。驚かれたんじゃないでしようか。

畠 正直、驚きましたな。我が家ではありえない現象の数々だと。でも、お菓子化する料理とか、「家族の勝手でしょ!」に出てくる現象は、やはり少子化の影響ですか?

岩村さん あまり関係ありませんね。大家族であつても、「私は煮魚」「オレはステーキ」(ぼくはラーメン)って意見を主張すればバラバラの食事です。要是「私の意向を通してられるよね? 通してくれて当然よね?」というモラルとか人間関係の変化が大きな要因ですね。先生は奥様にリクエストされましたか?

畠 いや。もう出されたもんをありがたくいただきます(笑)。

岩村さん いまは「お兄ちゃん何食べたい? お姉ちゃんは? ババは?」って聞くことが前提なんですね。それぞれの意向が通るのが当然の人間関係で夫婦や家族が成立しているんです。だから

畠 いや。もう出されたもんをありがたくいただきます(笑)。

岩村さん いまは「お兄ちゃん何食べたい? お姉ちゃんは? ババは?」って聞くことが前提なんですね。それぞれの意向が通るのが当然の人間関係で夫婦や家族が成立しているんです。だから

畠 いや。もう出されたもんをありがたくいただきます(笑)。

岩村さん いまは「お兄ちゃん何食べたい? お姉ちゃんは? ババは?」って聞くことが前提なんですね。それぞれの意向が通るのが当然の人間関係で夫婦や家族が成立しているんです。だから

畠 いや。もう出されたもんをありがたくいただきます(笑)。

岩村さん いまは「お兄ちゃん何食べたい? お姉ちゃんは? ババは?」って聞くことが前提なんですね。それぞれの意向が通のが

楽しみでしたよ。遊んでいると日暮れに母親が迎えに来ます。今日のことは何? つてだいたい聞いていまして、カレーって言われるとうれしかつたわ。友達もお前どこは今日カレーかつて(笑)。カレーといつてもいまのようなちゃんとしたものではなく、カレーパウダーフリードラムのものでした。うれしかつたんですよ(笑)。

岩村さん 私の家もそうでしたよ。ごはんの時間がとても楽しみでした。

厳密にいえば、食は人格を作らないかもしれないけれど影響は与えます。おさなりに作ったものを投げやりに与えられると、自尊感情が傷つく。やはり人格形成に大きく影響すると思つんですね。



家庭の 団らんは 死語である?

気持ち的には限りなく△に近いXです。
家族である以上、団らんがある家庭になつてほしい、戻つてきてほしい、戻らんかもわかりませんが、そんな気持ちをこめてXですね。



教育の
いま
これから
を語る。

岩村暢子 × 畑 耕一郎

協力・特定非営利活動法人 からくりロボット

ないがゆえにほし、ほしいがゆえに盛んに語られる。
ないもののねだりの状況ですね。
だから死語ではないと思います。言葉としては昔より
いつそう呼ばれているんです。紳といつしょです。

人格は料理にきつちに表れます。講演や料理をおいしく作る
7カ条を言つんやけど、最後に愛情を持つてくれる。
料理が「ミニヨン」の「」である限り、
作り手の愛情は伝わるからね。影響するわな。

家庭の食卓の明日に
希望はあるか?

岩村さん いまのお母さんは食育には
興味はあるんですよ。ただ、それは外
で楽しむこととして。

畠 外で楽しむこと?・

岩村さん 食育のイベントには子ども
といふんです。だからイベントは賑わっ
ています。参加している母親も楽しみ
感や興味がない。そんな家庭で育つた
子どもは他人に興味がない。食育のこ
れからはどうなるんやろうね。

岩村さん いまのお母さんは食育には
興味はあるんですよ。ただ、それは外
で楽しむこととして。

畠 イベントとしては楽しいけれど、家
庭外で楽しむこと?・

岩村さん いまのお母さんの気持ちちは
2つあって、普段の食事を作るのは面
倒だから少しでも簡単なものにしてい
くんですが、レジャーや趣味やイベント

岩村さん お母さんが子どもの食事に責任
感や興味がない。そんな家庭で育つた
子どもは他人に興味がない。食育のこ
れからはどうなるんやろうね。

畠 お母さんが子どもの食事に責任
感や興味がない。そんな家庭で育つた
子どもは他人に興味がない。食育のこ
れからはどうなるんやろうね。

岩村さん 本当にその通りですね。
畠 いま、孫が1歳半でいつしょに食べ
ることが多いんやけど、スイカをはじめ
て食べさせたら吐きだしました。ちやう
ねん、これ美味しいでと言つて目の前で
食べる、自分のスイカを離してぱく
のをくれと手を出してうまそつに食べ
たよ(笑)。

岩村さん 「食卓の団らん」は、「絆」
といつしょです。ないがゆえにほし、ほ
しいがゆえに盛んに語られる。じゃあ
作りだせるかっていうと、もうばんざい
している状態ですね。

畠 食卓の団らんていうと、卓上の会
話だと思ってるところがあつてね。でも
ちやうんねん。会話はゞく一部であつ
て、母さんがこれを作った思いやりや
りやつたり、気持ちやつた
り、言葉にならないいろん
な配慮があつてね。「ああ、
今日は私、具合が悪いって
言つたから、さつぱりした
もの作ってくれたんだな
あとが、それみんな実はコ
ミニヨンですよね。態度の悪い子どもや、もの
すごくマナー違反やつてい
る子には叱るのも団らん

岩村さん 本当にその通りですね。
畠 いま、孫が1歳半でいつしょに食べ
ることが多いんやけど、スイカをはじめ
て食べさせたら吐きだしました。ちやう
ねん、これ美味しいでと言つて目の前で
食べる、自分のスイカを離してぱく
のをくれと手を出してうまそつに食べ
たよ(笑)。

岩村さん 好き嫌いを口で叱るより、
そういう家庭の存在はとても大きい
ですね。だから希望はまだまだあるんで
すね。

岩村さん 私たちと10歳ほどしか変
わらないのに、幼年期の食の体験はぜん
ぜん違うんです。さきほどの話ではあ
りませんが、カレーを作るのがカレー粉
だった私たちの親と違つて、カレーとい
えばルーをパキパキ割つて作るみたいな
(笑)。やがて家には冷蔵庫が入つて、な
かには冷たいコーラがあつて。

岩村さん ただすべての原因がこの世
代にあるわけではなく、その親たちは
1930年代に生まれた人たちで、幼
少期を戦中戦後の食料難の時代に過
ごした人なんですね。その世代の人は
自分の幼少期の食に戻りたくないわけ
です。だからインスタントのルーや素が
出るとすぐに飛びついた。それをおいし
いと思ったんですね。

岩村さん この世代の子どもたちで、
まだ変わつてないんです。

畠 いまの50歳くらいの親の子どもた
ちはどうなんやろ?

岩村さん 母子だけの食事。そんなイン
スタント料理とバラバラの食卓で食
べたり、ハウスのシチューを食べたりで
どもの食事がわかれていくんます。



食は人格を つくると 思いますか?

岩村さん 私たちと10歳ほどしか変
わらないのに、幼年期の食の体験はぜん
ぜん違うんです。さきほどの話ではあ
りませんが、カレーを作るのがカレー粉
だった私たちの親と違つて、カレーとい
えばルーをパキパキ割つて作るみたいな
(笑)。やがて家には冷蔵庫が入つて、な
かには冷たいコーラがあつて。

畠 ぼくたちは1袋5円のワタナベの
粉末ジュースやつたのに(笑)。

岩村さん ただ、この世界が好きで、私が好きで、私に興
味があるけど、外の世界とか社会性に
はそんなに興味がない。だから平氣で
電車のなかで化粧ができるんです。
親がだけに味なんてわからんはず。
べなくなつていく時代。

岩村さん 母子だけの食事。そんなイン
スタント料理とバラバラの食卓で食
べたり、ハウスのシチューを食べたりで
どもの食事がわかれていくんます。

岩村さん お父さんは刺身で一杯やつ
ていても、子どもはグリフのカレーを食
べたり、ハウスのシチューを食べたりで
いる。そつやつてお父さんの食事と子
どもの食事がわかれていくんます。

畠 60年代って日本は高度成長期
真っ只中。日本のサラリーマンが一番働
いていた時代やからお父さんも家へ食
べたり、ハウスのシチューを食べたりで
いる。そつやつてお父さんの食事と子
どもの食事がわかれていくんます。

岩村さん お父さんは刺身で一杯やつ
ていても、子どもはグリフのカレーを食
べたり、ハウスのシチューを食べたりで
いる。そつやつてお父さんの食事と子
どもの食事がわかれていくんます。

畠 その年代の子どもが辻調グループ
に入学してきます。一番最初の授業で
昆布とかつおで出汁をとり、ほんの少
し塩をしただけのものを飲ませます。
薄いと思つていいんです。でも何回も
訓練することで本物の味がわかるよ
うなるんです。ということは、まだま
だ修正はできるんですよ。

畠 その年代の子どもが辻調グループ
に入学してきます。一番最初の授業で
昆布とかつおで出汁をとり、ほんの少
し塩をしただけのものを飲ませます。
薄いと思つていいんです。でも何回も
訓練することで本物の味がわかるよ
うなるんです。ということは、まだま
だ修正はできるんですよ。



畠 耕一郎

(はたこういちろう)
大阪あべの辻調理師専門学校、日本料理技術顧問。1947年大阪生まれ。1967年辻調理師学校(当時)を卒業後、同校に入職、日本料理の専門教育の道を歩む。教壇に立つかたわら、テレビ、ラジオ、出版などで、幅広く活躍。著書として、『プロのためのわかりやすい日本料理』(柴田書店)、『日本料理 プロの隠し技』(光文社)など。2002年日本調理師協会功労賞受賞。2005年、調理師養成功労者として厚生労働大臣より表彰。

料理人としての志を
高める場としても、
辻調グループを機能させる。



辻 芳樹



のか、ヘルシーという理由からなのか？

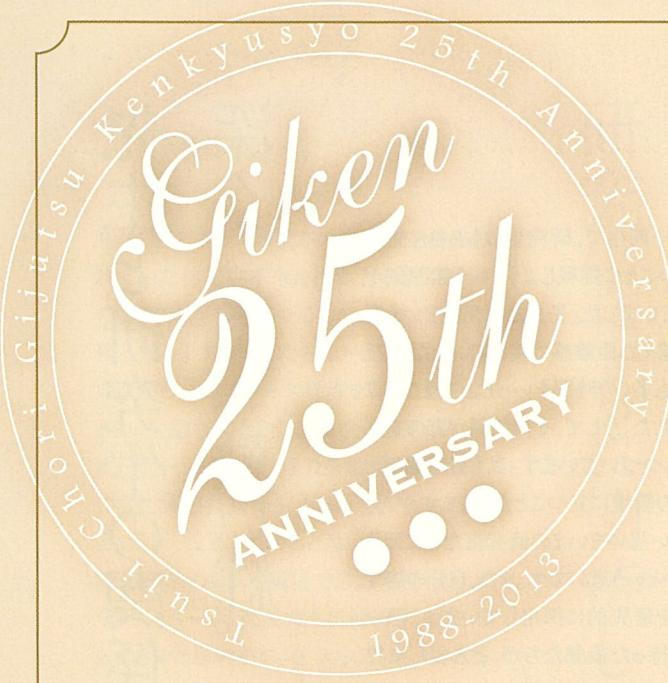
日本の料理人の技術は明らかに高いです。これほど技術へ深くこだわって料理作りに取り組む国は、世界に類を見ないのでしょうか。世界で一番おいしいフランス料理店があるところは東京だという意見もあるほどです。ここにすべての鍵があると思います。辻調グループは開校以来、「本物にこだわる」という姿勢を徹底してきました。手に職をつけることは大切ですが、そのレベルで満足するのではなく、それ以上のことを学生に求めて、それに応えるための改革を行っています。「本物にこだわる」という姿勢にフレはりませんが、学生をその気にさせて、「本物へのアプローチ」へ進ませる方法は時代とともに変わり、毎年、毎月、改善しなければなりません。

「本物にこだわる」とことなしに、文化は生まれません。THE WASHOKUが日本の料理文化を象徴するようになるには、料理人一人ひとりの料理への姿勢が問われるのです。その一環として辻調グループも、技術だけでなく、料理人としての志を高める場として、機能しつづけたいですね。

THE WASHOKUという考えには多様性があります。料理に携わる一人ひとりにそれぞれの解釈があると思うのです。私の解釈では日本人が作る料理がTHE WASHOKUであって、つまりTHE WASHOKUとは海外の人から見た日本の料理文化のフレームワークです。ただ、この考えは日本人の私のイメージで、海外の人はそう思っているのかどうかはなはだ疑問です。たしかにニューヨークのスーパーに行けばエスカレーターで降りた正面に、サーモンなどの寿司があつたり、日本の料理や食材が並んでいます。だからといって海外のスーパーは我々と同じ意識で日本の食材を店頭に並べているわけではないと思うのです。寿司を楽しんでいる海外の人に、和食はどうですかと尋ねても困った顔をするのではないかでしょうか？「和食？ぼくは寿司を食べているんだけど」と。

だからこそ日本の料理文化を世界へ発信することは大切だと思います。日本の行政は「和食」をユネスコ無形文化遺産に登録申請していますが、このような取り組みは二つの意味で重要だと考えています。「一つは、これまでの日本は戦略的に海外へ発信することがあまりにも少なすぎたから。もっと組織的に、戦略的に世界へ発信しなければ、THE WASHOKUのイメージは定着しません。もう一つは、世界へ発信することで、日本の料理人が自分たちの料理を見直すいいきっかけになるからです。「和食」が海外から注目を集めていると言われていますが、何が注目を集めているのかを検証する努力を、料理人は惜しまないでいただきたいですね。日本料理が好まれているのか、寿司やラーメンが人気なだけなのか？おいしいから食べる

料理人には、本物へアプローチする姿勢が、辻調グループには、本物を示しつづけるためのアプローチが必要。



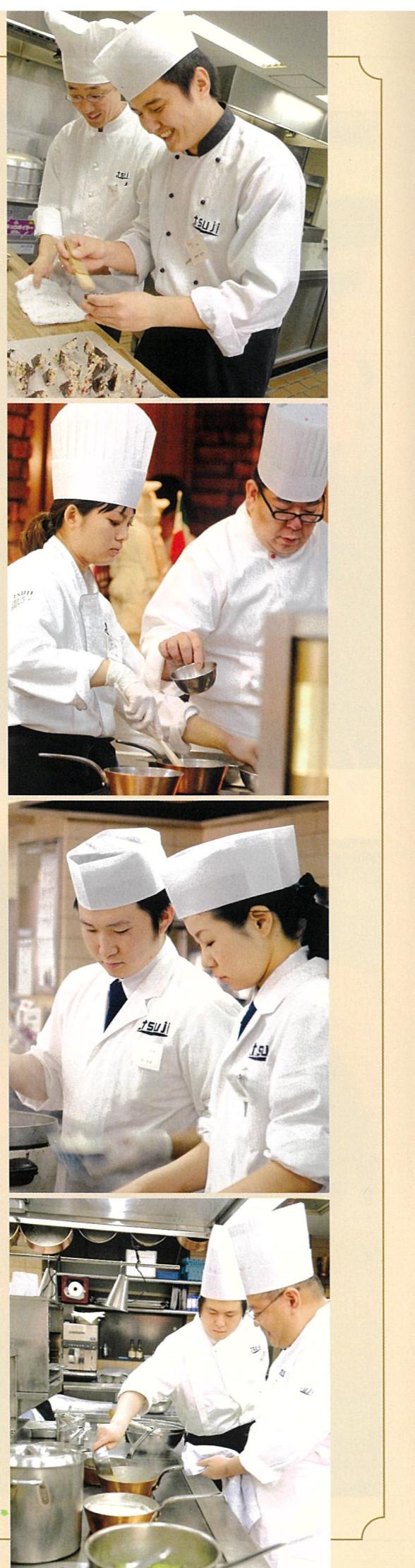
辻調理技術研究所 25周年

1988年に誕生した「辻調理技術研究所」は、来春25周年を迎えます。辻調グループを卒業した人が、さらに上をめざすための上級校として、たくさんの優れた料理人を輩出してきました。

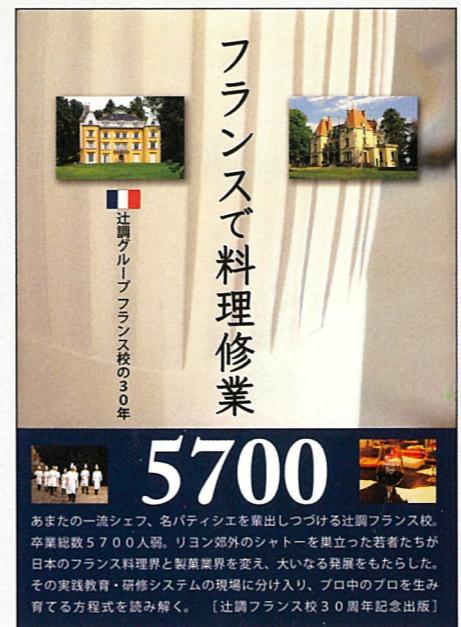
“技研”は、あなたにとってどんな場所でしたか?

また、どんな場所であってほしいですか?

卒業生から寄せられたコメントと共に“技研”的これからとこれまでを見つめます。



辻調グループ × Gakken = 40余年にわたるく縊



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

あまたの一級シェフ、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 Professionalisme ■ 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)

辻調グループが全面協力するテキスト誌

月刊テレビテキスト 大好評 発売中

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～

上沼恵美子のおしゃべりクッキング

逸品シリーズ① 簡単スピードメニュー



番組でも人気抜群の「簡単スピードメニュー」の中からすぐできる! おいしさピカイチ! と大好評のおかずを集めた傑作選。短時間で仕上がるコツや楽しいアイデアがいっぱい。忙しいときだけでなく、毎日のおかずにも大活躍間違いなし!

●主な内容

目からウロコの早ワザおかず/びっくりアイデアレシピ/ホットプレート&レンジで本格蒸しもの etc.

A4判変型・オールカラー・112頁
定価：1,200円(税込)

このコツでプロの味 和洋中おいしい基本



畠・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)

先生と生徒の関係を越えた、深く、長く、熱い絆。

自分のお店の新メニューに、

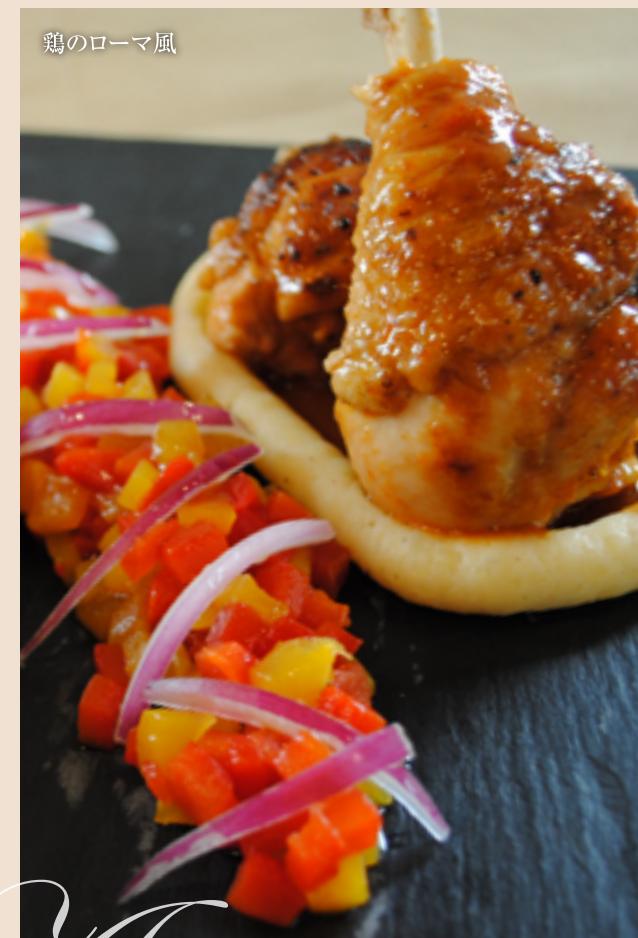
新田 淑恵
1989年 中国料理研究課程 卒業
中華食堂 一楽
■広島県尾道市久保2-10-12
■0848-37-5862



私たちちは一期生で、生徒はもちろん先生方も新しいことに挑戦しようという雰囲気がみなぎっていました。先生と生徒という関係を少し越えた距離感で接していただき、授業以外でも多くの時間をいっしょに過ごすことができました。そして、その関係が25年経ったいまでもつづいています。私も外来講師として母校の教壇に立つことがあります、先生方の熱い思いをいまの生徒たちに伝えたいと思います。また、自分の店でも技研生を優先的に採用しています。熱い辻調魂を持った後輩たちが、どんどん業界を盛り上げてくれることを願っています。



浅井 卓司
1989年 フランス・イタリア料理研究課程 卒業
イ・ヴェンティチエッリ
■兵庫県西宮市樋の池町24-16 アドール苦楽園1F
■0798-74-0244



鶏のローマ風



担担麺

たくさんの中華料理の実講習の中で、2学期にランチメニューの授業があり、その一コマで“担担麺”を習いました。その時はじめて食べた担担麺に興味が湧いて、技研を卒業してから自分のお店のメニューに取り入れました。学校は毎日が新鮮で、実講習、特別講習、辻静雄先生の授業、料理天国の口ヶなどなど、思い出がいっぱいです。技研ができたばかりで、たくさんの来賓の方が見学に来られていました。たまたま私が鍋担当の日に、三国清三シェフが来られて、陸羽で私の料理を一口召し上がっていただいたことをいまでも鮮明に覚えています。



フカヒレの姿醤油煮込み



播州赤鶏馬鈴薯巻き揚げ

即戦力を求める現場は、研究生たちに期待している。

実習で効いた、先生のアドバイス。

在学当時、フランクホーテルの料理長を務められていた林先生が来日され、目の前で本物の広東料理を学べたことが、いまでも心に残っています。仲間たちといっしょに話し合いながら一つのコース料理を作り上げたこともいい勉強になりました。次世代の新しいオーナーシェフや料理長を数多く輩出している辻調理技術研究所は、業界全体の底上げに一役買っていると思います。また、即戦力が求められる現場では、1年間、より深く学んでいる研究生たちに期待するところも大きいと思います。在学中にしっかりと基礎を学んではほしいですね。



古谷 哲也
1989年 中国料理研究課程 卒業
中華菜房 古谷
■大阪府豊中市岡町南1-1-22 矢部ビル岡町コープ101号
■06-6841-7281

ある調理実習で刺身を任されたのですが、全身に力が入ってしまって、なかなかうまく刺身を切ることができませんでした。その時、先生が「もう少し力を抜いて、こういう風にやってみて」と手本を見せてくださいました。その通りにやってみたら、おもしろいほど綺麗に切れた。うれしかったですね。いまでは、ずっと夢だった自分のお店を持つことができ、辻調理師専門学校の卒業生にも働いてもらっています。技研生とも、ぜひ仕事をしてみたいと考えています。もう一度入学して、いまの自分の力を試してみたい、なんて考えることもありますね。

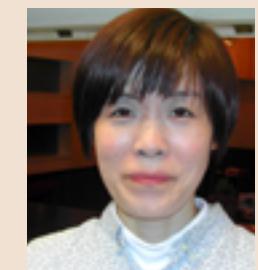


木村 英明
1990年 日本料理研究課程 卒業
創菜和献 楽／炭火焼鳥 鳥九／
馳走家さむら
■大阪府堺市堺区北瓦町2-3-3(創菜和献 楽)
■072-228-9125

少人数制の班から生まれた、友人との強いつながり。

自分の店を持てた。

技研時代は、少人数制の班で料理を学ぶことができたので、友人とのつながりがとても強かったです。正直、成績はあまり良くありませんでしたが、充実した、楽しい学生生活を過ごすことができました。入学したばかりの研究生は、専門分野を熱心に学びたくて入ってくる人がいれば、まだ就職するには自信がないからという人もいて、意識に差があると思います。1年間共に頑張ることで、その差が少しでも縮まり、みんなが同じような思いで料理に取り組んだり、仲間と助け合う心を持てるようになれたりしたら嬉しいと思います。



屋木 ミキ (旧姓:岩井)
1991年 フランス・イタリア料理研究課程 卒業
フランス食堂Quenell(クネル)
■北海道札幌市中央区南2条西8-6-4 鳥居ビル1F
■011-876-8778



朽 康憲
1995年 中国料理研究課程 卒業
中国料理 枯
■奈良県奈良市鶴町15-3
■0742-27-2600



友達に負けないよう、必死で勉強した1年間。

私は今、講師として日本料理の研究生たちに裏千家茶道と未生流華道を教えています。先生方の熱心な指導により、より上をめざそうと努力はじめめる研究生たち。わずか1年間ですが、入学したての頃と卒業する頃では、表情がまるで違うものです。研究生たちが日々変わり、みるみる成長していく姿を毎年楽しみにしています。また、ここでの1年間は、日本料理を通じて日本のすばらしさを見つめ直す時間でもあるのではないかでしょうか。自分に誇りを持ち、日本人の心を忘れずに、人に喜んでもらえる料理を作っていてほしいと思います。

阪本 知義
1996年 フランス・イタリア料理研究課程 卒業
La belle vie (ラ・ベル・ヴィ)
■大阪市西区新町2-17-17 新町アパートメント101
■06-6534-6686



杉浦 由佳
1996年 日本料理研究課程 卒業
辻調理技術研究所
講師(茶道・華道)

繁盛店の知恵やノウハウを集結!

日経 レストラン

いつもお客様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店超を取り扱う。「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。

お客様を呼ぶ強いメニュー、看板料理のつくり方

野菜メニューを増やした店の約8割が業績UP!

あなたの店には野菜が足りない!?

12年5月号

ヴィノシティが40%、とりとり亭は39%、原価BARは52%…

原価率40% 繁盛店の新常識

12年1月号

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

お金も時間もあって外食好き、リピートもしてくれやすい

シニア客を狙え!

11年11月号

カネをかけずにお客を呼ぶ

「ご近所回り」のすごい集客効果

10年7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

常連客を増やす えこひいきの極意

11年9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

経営者の指示は、なぜ伝わらないのか

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



大好評の10大連載!

① アル・ケッチャーノ 奥田政行の「私なら、こうやる」

② 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!と言わされたら
●未成年のバイトと飲酒。店長の処分は ほか

③ 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

④ “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

⑤ 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

⑥ 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

⑦ キャッヂコピー術
お客様の心は言葉で掴め

⑧ 犬養裕美子の冒険するレストラン

⑨ 労務のミカタ ●解雇は怖くない ほか

⑩ お金に好かれる習慣

※連載タイトルや内容は2012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冊定価1,200円(税込)×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

お申し込みコード 18-42-1001



技研時代、一つひとつの仕事に対してとても厳しい山本先生という先生がいらっしゃいました。大きな声で叱られることもあり、怖い先生だなと思っていました。しかし、いざ現場にててみると、先生に叱られたことの意味を、身をもって感じました。あの頃、私たちに“学生”ではなく、“料理人”として接し、厳しくご指導してくださった山本先生に心から感謝しております。この世界の厳しさだけではなく、心構えや礼儀、言葉づかいなども学べる場になれば、より素晴らしい学校になると思います。



中南 利郎

1998年 日本料理研究課程 卒業

和顔(わけん)

■大阪市西区北堀江1-6-12 四ツ橋中央ビル1階
■06-6532-0873 ■http://wagen.hp4u.jp/

厳しく接してくれた。
学生ではなく、料理人として、

あしなが育英会義援金のお礼

東日本大地震・津波遺児支援のための事業を行っているあしなが育英会。

辻調グループで義援金を募ったところ、350万円を超える寄付金が集まりました。皆様に厚くお礼を申し上げるとともに、あしなが育英会から届いたお礼状の言葉を紹介させていただきます。

みなさまのご寄付は奨学金や心のケア活動として遺児の夢や希望になり、世代を超えて引き継がれます。今後とも一人でも多くの遺児が夢に向かって人生を歩むことができますよう、ご支援をよろしくお願い申しあげます。

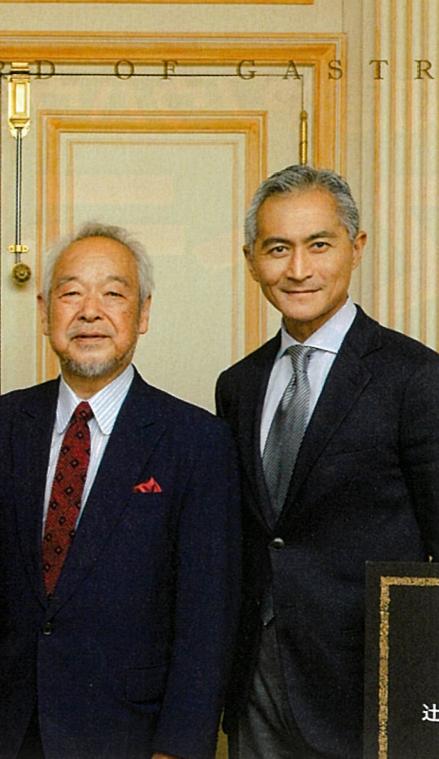
あしなが育英会

会長 玉井 義臣

辻調理師専門学校
辻調グループフェスティバル2012様

お礼状
(本文抜粋)

第3回辻静雄食文化賞が決定。



受賞作・受賞者



辻静雄食文化賞

『田口 護の
スペシャルティコーヒー大全』
田口護・著／NHK出版・刊



専門技術者賞



谷 昇氏
「ル・マンジュ・トゥー(東京・牛込神楽坂)」
オーナーシェフ

さ、表現の独創性、料理技術の進歩への貢献などさまざまな視点から討議を重ねた結果、全会一致で初の受賞者として選ばれたのが、谷昇氏です。調理科学など新しい知見も柔軟に取り入れ、自己を「進化」させながら、現役の料理人として卓越した技術を発揮しつづけていることが贈賞の理由です。

贈賞式には第1回受賞者のお一人である「アル・ケッチャーノ」のシェフ奥田政行さん、受賞作『日本めん食文化の一三〇〇年』の著者、奥村彪生さん、第2回受賞作の一つ『家族の勝手でしょ!—写真274枚で見る食卓の喜劇』の著者、岩村暢子さんも駆けつけてください、今回の受賞者やその関係者、また選考委員の方々を囲んで交流が広がりました。

辻静雄食文化賞は、自薦、他薦を問わず、皆様から広く支持される作品、人物、活動を審査対象としています。第4回に向けて、推薦をお待ちしております(詳細は下記のwebサイトをご参照ください)。

辻静雄食文化賞選定委員会事務局
辻調グループ・辻静雄料理教育研究所 小阪ひろみ

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

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

福富奈津子(辻静雄料理教育研究所)著 四六変型判 384頁 定価2,940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。中国大陆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。

フランス料理ハンドブック

辻調グループ 辻静雄料理教育研究所 編著 A5判 496頁 定価3,990円(税込)

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

プロの仕事を伝えるために。プロの仕事を支えるために。
年間定期購読のご案内

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图表で紹介。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、生きた情報を届けします。

専門料理

毎月19日発売 定価1470円
A4変型判 約170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160頁



都市ホテルからビジネスホテル、温泉・観光地旅館関係者必読の経営誌。経営戦略、投資から、設備、料理、現場で働く人の実務に関するここまで、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160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、ド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、最新情報を届けます。

好評の既刊専門料理書



お求めはお近くの書店へ または下記窓口、柴田書店WEBサイトへ 柴田書店 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3・4F

注文窓口(柴田書店カスタマーセンター) TEL 048-989-6441 FAX 048-989-6443

問合せ窓口 TEL03-5816-8282 http://www.shibatashoten.co.jp ◆本広告の価格は2012年7月現在の税込の定価です

未来を拓くチカラを得るために、

いま、何をすべきなのか？

満員の学生の前で、二人の巨匠は熱く語った。



5月26日、エコール 辻 大阪で魅惑の対談が実現した。会場のすべての席をうめた学生たちの大拍手で迎えられたのは、グラン・マルニエの「コラ・ブッサン氏」とオ・グルエ・ドールの西原金蔵氏。そして通訳として松谷治代さん。パティシエをめざすきっかけから学校での勉強の仕方、学びの姿勢、独自のスイーツを作る発想の原点などについて、さまざまな話が展開された。

「学生時代の勉強はレシピを丸暗記することからはじまりました」という「コラ氏」。「お菓子作りは基礎力が大切で、徹底的にレシピをおぼえることがそのベースとなります」という二コラ氏の発言に、「テクニックも大切ですが、まずは知識です。食材について、料理の歴史について、技の周辺の知識の習得が大切。一見、まわり道のように見えますが、学生のときはどんな欲なまでに知識の習得にはげんでほしいですね」と西原氏もこたえる。パティシエになると、料理店で働いていたという二コラ氏。遠まわりに見えるその料理の修業がいまのお菓子作りに役立つていると力説し、進む道に関係ないことでも興味をもつて学ぶことでその後の自分のチカラになることを強調した。

二コラ氏も西原氏も、それぞれ独自のスタイルを確立し、オリジナリティあふれるスタイルを確立し、オリジナリティあふれるスタイル

を生み出している。その秘密は何なのか。「基本は不变です。辻調での学び、フランス修行時代の学びが私のベースになっています。そのうえで、自分らしさ、私は京都にいるのでその地域性を取り入れたりしています。リヨンで学んだオレンジのコンフィの作り方を応用して、京都のゆずのコンフィなどはその一例ですね」と西原氏。「私のスタイルはモダンでクリエイティブなものと言われますが、自分で加热器クラシックだと思っています。伝統をベースに少しずつ現代性のあるものに発展させているからです。クラシックな要素を積み上げるとモダンなものになるのです。それが私のスタイルかもしません」と二コラ氏。

「アッシュ・ショーンと同じで、お菓子にも時代によって好まれるのは違つてくる。「お酒をたっぷり使った時代のグラン・マルニエの使い方がありました。現代のようになります。リヨンで時代のグラン・マルニエの使い方もあります。たとえばお酒とは香りを凝縮させたものと考えた使い方。具体的には、60℃くらいのときにお酒を入れるのです。アル「ールは蒸発しても香りは残るという研究結果が出ています」と二コラ氏がいえ、「味の余韻」というものがあれば、香りの余韻もあるわけですね。お酒で素材の味と香りの余韻を引き立たせるという使い方はいいですね」と西原氏も興味を示す。

二人の対談は予定の時間をかるくオーバーするほど盛り上がった。学生たちも真剣なまなざいでふたりの話に耳をかたむけていた。おそらくいまの学生には実感できないこともたくさんあつたかもしれない。しかし真剣にメモをとったそのノートは、学生のこれから財産になることは間違いない。迷ったときや悩んだときに繰り返し読み返すと、つきの二歩のヒントになるはずだ。



グラン・マルニエ
厳選されたコニャックと、カリブ海諸島産ビターオレンジのブレンドから生まれたプレミアムオレンジリキュール。上質な味わいと香りをスイーツやカクテルでご堪能いただけます。



製菓シェフズ対談

2012年5月26日
エコール 辻 大阪

グラン・マルニエ
2000年 M.O.F.
ニコラ・ブッサン

松谷治代
辻製菓専門学校1988年卒業

オ・グルニエ・ドール
西原金蔵
辻調理師専門学校1979年卒業

秋田 AKITA

イタリアンレストラン La Sala
佐藤 利哉

長い人生の節目を通してお付き合いできるイタリアンレストラン。記念日や、お誕生日、友人との再会の時など大切な人との大切な時間。「おいしい幸せ」をいっしょに共感できる喜び、そんなひとときをご提供できればと思っています。昨年、秋田市桜から同市東通へ移転しました。今年で10周年を迎えます。

■ 秋田県秋田市東通5-12-21
■ 018-834-0855
<http://hitosara.com/0005035351/>

北海道 HOKKAIDO

手づくりドーナツ ポッコア ポッコ
渡辺 ゆり

大きな木鉢で生地を手こねし、一つひとつ型を抜いて鍋で丁寧に揚げたドーナツは昔ながらの素朴な趣。外側はサクッと内側はふわっと、しっかりとした歯応えがあります。北海道のじゃがいも・かぼちゃ・どうもろこし・枝豆を使った野菜ドーナツはとても人気です。最近は札幌でもめずらしいバター香るさまざまなドーナツラスクをお客様に喜んでいただいています。

■ 北海道札幌市中央区南10条西12-1-35
■ 011-532-3033

福島 FUKUSHIMA

Hagiフランス料理店
萩 春朋／めぐみ(旧姓:澤田)

震災以降、私の住んでいるいわきは幸い放射線量の影響は少なく、農産物に関しては、検出限界値を下回っています。いまは、料理を通して地元の農業の復興に携わっており、この機会に野菜・フルーツは無農薬・有機栽培の物に変えました。朝採りの物をその日のお客様に提供しており、食材は自然の摂理に沿った物、旬の物を使用しています。

■ 福島県いわき市内郷御台境町鬼越171-10
■ 0246-26-5174
<http://www.hagi-france.com/>

北海道 HOKKAIDO

SOLI
熊井 龍哉

SOLIは、札幌のオフィス街地下にある大人の隠れ家で、私一人で営業する小さなワインバー。待ち合わせに、家路の前のひとときに一杯のワインやシャンパンで、きっと一日のお疲れをリセットしていただける空間です。突然の馬鹿騒ぎや、たばこの煙に巻き込まれることもありません。ゆっくり寛ぎの時間を過ごすことができます。

■ 北海道札幌市中央区北一条西5-2 興銀ビルB1F
■ 011-211-1848
<http://www.solisapporo.com/>

宮城 MIYAGI

手料理きくち
菊地 修

港町塩釜の高台にある完全予約制の日本料理店です。京料理をベースとした、旬の食材や新鮮な素材を使ったおまかせ料理を楽しみながら、窓外に広がる美しい塩釜港、松島湾、遠くは金華山を眺めれば、思わず時の経つのを忘れてしまう程です。

■ 宮城県塩竈市伊保石345
■ 022-364-4433

山形 YAMAGATA

お菓子のアトリエ ルージュ・ベルグ
真木 美香

故郷の山形に戻り2001年にオープンしました。小さな店ですが3人のスタッフと共に、焼き菓子40種類、生ケーキ25種類をすべて手作りで提供しています。フルーツ王国山形の特徴を生かし、季節の果物をたっぷり使ったロールケーキは幅広い年代の方に大変好評をいただいています。お客様の笑顔を大切に、これからも地元に愛されるお菓子を作りつけたいです。

■ 山形県西村山郡河北町谷地月山堂377
セントラルステージA 1F
■ 0237-72-7102

全國 縦断 もうまい

ZENKOKU
UMAIMONO
JUDAN

「THE WASHOKU」にいろいろなカタチがあるように、
辻調グループ校の卒業生たちの活躍のフィールドもさまざま。
日本中の“おいしい”がつまた
ジャンルを問わない名店56店舗を、一挙にご紹介します。



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.gazettarcane.com/>

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。

compitum 読者様はカタログ無料！

株式会社グローバル
GLOBAL CO.,LTD
大阪・東京・札幌・名古屋・福岡

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。

<http://www.globalwine.co.jp> フリーダイヤル 平日09:00~17:00 0120-60-9686



縦断
も
う
全
國
ZENKOKU
UMAIMONO
JUDAN

群馬 GUNMA	かれえ工房 黒澤 洋介／直美(旧姓:桑田) 県内少数のカレーライス専門店。ルーはブイヨンをベースに野菜の甘味や旨味を生かした欧風カレーです。中でも人気はオムレツカレー、地元の生産者から直送のこだわり卵を使用しています。また、お米にもこだわり、新潟県のあきたこまち、コシヒカリを取り寄せ使用しています。お子様からお年寄りの方まで皆様に愛される味のお店をめざしています。	山梨 YAMANASHI	Hérisson d'un jour エリソン・ダン・ジュール 中村 裕 甲州市勝沼町にあるフレンチレストラン。溪流のせせらぎ、木漏れ日、野鳥のさえずりに包まれた森の中の一軒家です。地元の野菜や肉類、ジビエ、川魚などの季節の素材を活かし、地元のワインと共に楽しめる甲州フレンチをめざしています。自家製のパンや生ハム、燻製なども自慢です。自家菜園では野菜やハーブ、きのこ栽培にも挑戦中。	埼玉 SAITAMA	Pâtisserie La cuisson 製菓 飯塚 和則 「La cuisson」という名の通り、加熱することで生まれる美味しさにこだわり、ルセットを超えるクオリティーを探求しながら日々お菓子作りに励んでいます。フランス菓子の基本をベースにして、アナログ的な発想から地域のお客様に愛されるお菓子のラインナップを取り揃えています。これから発展していく街とともに、お店も少しづつ成長できればと考えています。		
神奈川 KANAGAWA	Restaurant été 藤本 恵史 お店のコンセプトは“わかりやすく、伝わる”お店です。オープンキッチンでの臨場感であったり、スタッフとお客様の間に会話が生まれるような料理の提供であったりと、お店の帰りの会話のなかに一言でもお店の話題が出るようなお店でありたいです。	茨城 IBARAKI	Restaurant ラ・ラヴァンドゥ 大林 靖道 常に探究心を忘れずに、新しいものを柔軟に取り入れ“一意專心”的精神で日々新しい試みに挑戦しています。梅山豚をはじめとした茨城の豊かな食材に囲まれ、料理人としてとても恵まれた環境でのびのびとした料理を提供しています。これからも茨城の食の向上のため頑張っていこうと思っています。	埼玉 SAITAMA	日本料理 京雀 キョウスズメ 中村 宏高 店主は京都の老舗料亭で修行し、料理長も務めた経験を持つ料理人。京都から嵯峨豆腐、京野菜の九条葱、賀茂茄子。九州より鮮魚、岡山から猪など、厳選した季節の素材を直送。手間を惜しまず、鮮やかな技を加えて提供しています。人気の「すっぽん鍋」は、女性にも好評で、敷居が高いイメージの日本料理を家庭的な雰囲気で気軽に楽しめる希少な店です。	宮城 MIYAGI	RESTRANT LA NATURE 吉田 誠 2007年、地元でピストンをオープンし、2010年現在の場所に一軒家レストランとしてリニューアルしました。お店の2階を緑化し、野菜やハーブを育てながら料理する、うさぎのいる“癒し”がテーマのフレンチレストランです。旬を大切にし、その日感じたものをコース仕立ての皿にしています。
東京 TOKYO	Restaurant Sen レストラン・セン 丸山 旋 コストパフォーマンスの高い本格的フランス料理を提供し、お客様に小さな幸せを感じていただけるレストランをめざし2010年10月に九段南の地にオープンしました。良質な素材を自らの経験を元に見て選び、フランス料理に仕上げます。大切なご家族、ご友人またはご接待での御会食にご利用いただきたいです。	茨城 IBARAKI	シエルヴェール 緑川 翔／万里子(旧姓:渡辺) 白と緑を基調にしたモダンなお店を目指しオープンしました。老若男女問わないわかりやすい構成を心がけ、丁寧なお菓子作りをしています。多種類の洋菓子を取り揃え、なかでもマカロンは、フランスのMOFシェフから教わったものを日本向にアレンジし、皆様に大変喜ばれています。今後は買い手も作り手も楽しめるようなお店作りをめざしていきます。	栃木 TOCHIGI	石窯イタリアン アンジェロ 山口 荒士 産地直送の鮮魚、地場の厳選した有機野菜を使用したイタリアンレストランです。栃木の大谷石で作ったピザ窯で焼き上げるナポリピッツア、鮮魚の岩塙包み焼きを石窯で焼き上げたり、バラエティーに富んだメニューでどちらも食材の良さを一番に引きたてる調理法を心がけています。内装にもこだわった空間でイタリアンをお楽しみください。	千葉 CHIBA	Boulangerie Queue 中島 知美(旧姓:渡部) ハード系を中心に、天然酵母パン、ライ麦パン、菓子パン、調理パン、焼き菓子、ティニッシュ。オールラウンドのブーランジャーです。野菜もできるだけ地元産を使い、オーガニックハーブや農家さんが湧き水で丁寧に育てた野菜など地元素材の活用にこだわっています。
東京 TOKYO	パティスリー・ラ・ノブティック 日高 宣博 駅前の大きな杉の木をくぐり抜けるとほのかに漂う甘い香り。ここはいつも彩とりどりの「作りたて」と「旬」のおいしさがたくさん並んでいます。お菓子本来のおいしさを味わっていただきたくため、極上の素材を技とセンスで丁寧に作り上げたお菓子でおもてなしします。	群馬 GUNMA	伊東屋珈琲 イトヤコーヒー 伊東 美恵子(旧姓:高松) 新潟・糸魚川から移築した古民家を改装し、和洋のアンティークや古道具を組み合わせた、落ち着きのある空間のお店。オーナー自らがコーヒーの生産国へと買い付けに出向き、選定されたスペシャルティコーヒーを自家焙煎し提供しており、スイーツは、コーヒーと相性のよい手作り焼き菓子やチーズケーキなどを中心にご用意しています。	山梨 YAMANASHI	寿司・氷問屋 魚善 村上 裕志／有紀 「せっかく来ていただけるのだから、山梨らしい寿司を作ってください」の一言からできた、観光客に向けた一品。今ではこれ目当てで注文がいただけるようになりました。スタンダードな寿司はもちろん、変化に富んだ寿司も、お客様の要望に応えます。三方、河川に囲まれた、ゆったりとした街並みも一緒に堪能していただけたら幸いです。	千葉 CHIBA	Pâtisserie Le Hérisson パティスリー・エリソン 小嶋 重光／真理子(旧姓:続木) フランスの街中に昔からあるような“お菓子屋さん”をめざし、古典菓子や郷土菓子を多くの人に食べてもらいたい想いで菓子作りをしています。写真「フィン・ルマンド」は研修先の思い出の品。フランスで使用していたりんご・グラニースミスを使い、当時の味を再現しています。お菓子を通じてフランスの歴史や文化を少しでも感じていただければと思います。



RAUCORD STRESSFLEX -次世代の編み素材-

水洗いできる・イス テーブル

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 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

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>



200色から選べます

縦断
もの
うまい
全国

ZENKOKU
UMAIMONO
JUDAN

<p>滋賀 SHIGA</p> <p>パティスリー T-マファッソン</p> <p>東條 三雄</p> <p>自然あふれる守山の片隅で鮮度と素材にこだわり、老若男女の方にも、おいしく味わっていただけるような東條流のお菓子作りとお店創りをモットーにしています。隣には落ち着いた空間カフェ(茶房 我東)もあり、旬の素材や地元のものを使い一つひとつ丁寧に作られたお菓子たち。食感と素材の香りを追求したお米クッキー(我楽)が人気です。</p> <p>■ 滋賀県守山市勝部4-1088-101 ■ 077-581-1621 http://www.t-mafacon.com/</p>	<p>愛知 AICHI</p> <p>極麺 輝 キワメン テル</p> <p>安部 泰輝</p> <p>子どもから年配の方まで、幅広く楽しんでいただけるラーメン屋です。写真のコク旨汁なしラーメン。そして油そばを中心、旭川しうらーメン、濃厚つけ麺、あっさりゆず塩など、種類豊富に揃えています。和食料理店での経験を生かした毎月の限定ラーメンも好評です。座敷もありご家族でのお客様もどうぞ、油そば未経験の方はぜひ食べてみてください。</p> <p>■ 愛知県名古屋市西区康生通2-24 ダイアパレス康生通1F ■ 052-531-2745 http://kiwamen.com/</p>	<p>富山 TOYAMA</p> <p>Boulangerie Shuu</p> <p>藤岡 修平</p> <p>Shuuのパンは酵母に酒種を使用しており、その生地で作った菓子パンは独特な香りと甘みがあり柔らかな食感。また米粉入りの食パンはそのまま食べればもちもち、焼けばパリッと仕上がり、富山県ならではの昆布ビザはお年寄りからお子様まで人気があり、おやつ、おつまみにもピッタリ。菓子パンやハード系、サンドイッチまで種類豊富に取り揃えています。</p> <p>■ 富山県富山市牛島本町1-1-38 ■ 076-439-8989</p>	
<p>大阪 OSAKA</p> <p>イル・カミネット</p> <p>北村 誠／里恵（旧姓：三浦）</p> <p>北イタリアのエミリア地方にスポットをあてた自慢の郷土料理と、安くて旨いワインが豊富な本場イタリアのワイン食堂です。“サクッとちょい飲み！ガッツリ本気喰い！”と色々なパターンでイタリアンを楽しむことができ、イル・カミネットでしか味わえない名物料理も充実しています。</p> <p>■ 大阪府大阪市北区東天満1-10-10 ■ 06-6948-8522 http://r.gnavi.co.jp/kagm600/</p>	<p>岐阜 GIFU</p> <p>日本料理 耕心 ニホンショウジ コウシン</p> <p>牧田 耕一</p> <p>オープンして9年を迎めました。四季を感じる料理の数々を、耕心だから創り出せる味や盛り付け、器でお客様をおもてなししています。風情や温もりを感じる店内で、心ゆくまで料理を楽しんでいただけるよう、日々研究中です。また、毎年大好評の松茸会席を今年もどこよりも早くご提供します。</p> <p>■ 岐阜県美濃加茂市下米田町為岡249 ■ 0574-25-9998 http://koushin.junoo.jp/</p>	<p>石川 ISHIKAWA</p> <p>ピストロ・ド・ラ・コンティ</p> <p>中川 郁也</p> <p>12席の小さなピストロです。フォアグラのテリーヌやクスクス、キッシュなど、定番の料理を中心に提供しています。ワインはフランス産の飲み頃のものを中心に200種揃えており、公園や図書館の集まる閑静な街でゆったりと時間をかけて食事とワインをお楽しみいただけます。深夜まで営業していますのでコンサート後のディナー、ワインバーとしてもどうぞ。</p> <p>■ 石川県金沢市玉川町5-4 ■ 076-255-3418 http://www.la-conti.com/</p>	<p>長野 NAGANO</p> <p>キャトルフィーユ</p> <p>市岡 真理子</p> <p>信州産の卵・牛乳、地元の果物を使いできたのおいしさを伝えようと姉妹二人の小さなお菓子屋をオープンしました。特別な日より普段のおやつのロールケーキやプリン、焼きたてパイや季節のおいしいスイーツを作っています。信州産の牛乳とマダガスカル産のバニラビーンズが入った『キャトルフィーユのカステラ』は県外からのリピーターが多い一品です。</p> <p>■ 長野県飯田市座光寺3793-1 ■ 0265-48-0281 http://www.facebook.com/quatrefeuilles2010</p>
<p>大阪 OSAKA</p> <p>チャイナ・カウンター TAKE</p> <p>竹入 博人</p> <p>カウンター10席の小さな店ですが、季節の食材を使った「おすすめコース」を中心に、お客様に喜んでいただいている。広東料理をベースに、日本での定番的な中国料理だけではなく、香港で学んできた現地の料理なども味わってほしいとの思いで取り組んでいます。ご予約の際にご希望をいただければ、できるだけお応えします。</p> <p>■ 大阪府大阪市中央区東心斎橋2-8-20 新日本量屋ビル1F ■ 06-6213-9008</p>	<p>静岡 SHIZUOKA</p> <p>パティスリーオムリブル</p> <p>永野 進也</p> <p>当店の看板商品の「富ロール」はプリンのような食感と控えめな甘さで男性からも支持される商品です。その他のケーキも“優しい味、楽しく食べられるケーキ”をコンセプトに作っています。最近ではキャラクターデコレーションも人気で、お客様の期待を上回るケーキを作れるよう心がけて作っています。</p> <p>■ 静岡県静岡市葵区富沢364-1 ■ 054-270-1220 http://ameblo.jp/hommelibre/</p>	<p>福井 FUKUI</p> <p>自家焙煎&欧風焼き菓子 エルザスコーヒー</p> <p>三田村 信孝</p> <p>自家焙煎コーヒーと焼き菓子の小さなお店。コーヒー豆は産地単品の特徴が楽しめるよう、浅煎りから深煎りまで煎り分け、常時15種類以上。エルザスとはドイツ語でフランスのアルザス地方のこと。お店のロゴになってしまっているアルザス地方伝統菓子クグロフは、パン生地とバターで生地で数種類、コーヒーと一緒にピッタリに仕上げましたのでお楽しみください。</p> <p>■ 福井県鯖江市本町2-1-26 ■ 0778-51-0655 http://kaffee-elzsass.com/</p>	<p>長野 NAGANO</p> <p>洋菓子のシャルム</p> <p>松永 ひろ美（旧姓：岩山）</p> <p>昭和42年創業。お菓子を通じて地域に貢献したいとの思いから、特産物のぶどうやワイン、牛乳、はちみつ、みそ、そばなどの地元食材を使用したお菓子作りをしています。常時50種類ほどの生菓子と焼き菓子を販売しており、中でもスイスのエンガディナーをアレンジしたオリジナルの焼き菓子「くるみの木」が看板商品です。</p> <p>■ 長野県塩尻市大字広丘原新田218-9 ■ 0263-52-2031 http://www8.plala.or.jp/charme1967/index.html</p>
<p>大阪 OSAKA</p> <p>日本酒 館味うつつよ ニホンショウザンマイ ウツツヨ</p> <p>藤井 章弘</p> <p>日本酒専門のお店です。「美味しいものを食べながら飲む日本酒は最高に美味しい。また美味しい料理を食べる時は美酒が必要である。」そんなテーマのもと、お酒も料理もよりよく楽しんでいただくために日夜精進しています。夢心地でおいしい時間を提供できるお店をめざしています。</p> <p>■ 大阪府大阪市中央区本町3-2-1-2F ■ 06-6281-8322 http://www.ututuyo.com/</p>	<p>京都 KYOTO</p> <p>Caffè flook カフェ・フルック</p> <p>宇佐美 晓生</p> <p>京都西山の麓、洛西の地にあるイタリアンガーデンカフェです。窓からは緑に囲まれた開放的な眺めが広がり、料理は地元の新鮮野菜をふんだんに使って“手作り、一期一会”をモットーに丁寧に作っています。ランチは月替わりのミニコース。カフェタイムはふわふわしっとり食感のシフォンケーキが人気です。こだわりのエスプレッソでのんびりどうぞ。</p> <p>■ 京都府京都市西京区大枝西長町7-21 ■ 075-200-9221 http://www.comcarry.biz/flook/</p>	<p>愛知 AICHI</p> <p>パールデサンジュ</p> <p>中島 ひとみ</p> <p>手作り洋菓子店パールデサンジュ。ロールケーキやシフォンケーキ、焼菓子など素材の味を大切にしたお菓子を作っています。こだわりは愛知県産小麦粉「あいりす」、動物性の生クリーム、濃厚なキャラメルなど、体に優しい素材を使用しています。オススメはカリカリのシュークリーム。注文を受けてから特製のカスタードクリームをたっぷりお詰めします。</p> <p>■ 愛知県江南市高屋町西町93 ■ 0587-74-5026 http://hichototemps.blog96.fc2.com/</p>	<p>新潟 NIIGATA</p> <p>新潟前すし処 大寿司</p> <p>上村 芳実</p> <p>創業昭和25年。新潟を代表するすし屋として、度々TVや雑誌で紹介されています。『ネタは日本海、シャリはもちろんコシヒカリ』をキャッチフレーズに新潟、魚沼ならではの寿司と料理を提供しております。岩塩で食べるノドグロの握り、変わり寿司、そして“とろたく巻”的発祥の店として人気を博しています。</p> <p>■ 新潟県南魚沼郡湯沢町湯沢321-13 ■ 025-784-2163 http://www.oozushi.com/</p>

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

詳しくは **ネットレジ** → 検索 カシオ計算機株式会社

TK-2500-4S

※「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。

robot & coupe. プロに認められたこだわりの機器は独自の持ち味がある

LA Cimbali ラ・チンパリー エスプレッソマシン

ロボクーペ カッターミキサー & ブリキサー R-2A BLIXER-3D Traditional Machine Super Automatic Machine

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

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
出張所 北陸 / 冲縄
サービスステーション 盛岡 / 四国 / 鹿児島

全
國
も
の
う
ま
い
縦
断

ZENKOKU
UMAIMONO
JUDAN

広島 HIROSHIMA 手打ちそば 笑空

原田 明佳

店内はレトロ感溢れる内装で“自家製粉石臼挽き手打ちそば”を楽しむことができます。お昼は、おそとと共に、いご飯と小皿料理付きのセットや、お昼の食前酒(お猪口酒とて付き)などのお手頃な献立もあり、日本酒を楽しむ“あ”もあります。そして最後に出されるそば湯までお楽しみください。

■ 広島県尾道市土堂2-5-15
■ 0848-24-4737

島根 SHIMANE パティスリー・キュール

金見 俊夫(旧姓:藤井) / 美智子

2003年に松江にオープン。旬の食材を使った生菓子はタルトを中心に常時20~25種類、素材を活かした焼菓子は常時30種類あり、ギフトとしても人気があります。2Fには遊覧船と堀川を眺めながらイートインしていただけるティーサロンがあり、こちらも好評です。

■ 島根県松江市片原町107
■ 0852-28-6446

和歌山 WAKAYAMA ステーキダイニング ゆかり

井沼 将基

閑静な住宅街に佇むレストラン。厳選した黒毛和牛、希少部位である「みすじ」「いちば」ステーキをリーズナブルに。脂皮直後のワタリガニのパスタなど、オリジナルメニューも人気です。「五感を使ってゆっくりとお食事を楽しむ」をモットーに、店内は木の温もりを感じる和風の雰囲気となっています。ぜひ、気軽に贅沢なひとときをお過ごしください。

■ 和歌山県西牟婁郡白浜町2927-1355
■ 0739-43-5300

ZENKOKU
UMAIMONO
JUDAN

広島 HIROSHIMA Kiyo courage

住田 聖和

地元広島県に2008年にオープン。瀬戸内海で獲れる海産物や畑の野菜、広島で無理なく手に入る食材を使って、全国から私のお店を目指して来ていたいたお客様を最高に持てなすことができるお店、そして地方レストランの目標とされるお店をめざしています。

■ 広島県広島市中区幟町12-5 幌パークハイツ1F
■ 082-221-2077
http://www.kiyocourage.jp/

山口 YAMAGUCHI プチ・ラパン

岸田 綾(旧姓:田中)

2011年開業した、パン職人(夫)とケーキ職人(妻)の二人だけでやっている小さな自宅ショップです。狭い店内ですが、パン、焼き菓子、ケーキと、充実のメニュー。おすすめは自家製カスタードクリームをたっぷり包んだ「うさぎのクリームパン」家庭的な雰囲気で、できるだけ添加物を加えない“焼きたて手作りで安心”なケーキやパンを提供しています。

■ 山口県山口市黒川514-34
■ 083-941-5141
http://lapin2011.com/

愛媛 EHIME 料亭 即今

長野 繁之

“即行動、考え直すときに時間をかける”という信念を持ちながら、料理の道を歩んできました。「即今」とは一期一会と同じく、季節の食材、その時期のものはその時が一番おいしく、自然の恵みに感謝するという意味合いがあります。料理もさることながら人が好きで、お客様との巡り会いも一期一会の心で接しています。

■ 愛媛県四国中央市妻島町739-4
■ 0896-57-2666

NARA BISTROT SQUARE

澤井 隆志

2003年オープンした路地裏の隠れ家。木質調の落ち着いた寛げる店内にて、無農薬・有機農法の地もの野菜を中心とした季節感溢れるフレンチ。大和肉鶏、大和牛、自家製天然酵母パンなどにこだわった料理と、シェフ兼ソムリエが選ぶ料理にあったワインもお楽しみください。

■ 奈良県奈良市小西町9
■ 0742-26-2371
http://ameblo.jp/1112003

長崎 NAGASAKI 花ざしき 和香

横山 祐市

こだわりと選び抜いた新鮮な持ち味を生かし、心にやさしく体が喜ぶお料理をお届けしています。紺碧の海に抱かれた非日常空間での料理との一期一会を雅に楽しんでください。島原名物といえば、具雑煮ですが、和香の季節の懷石も新たに島原名物として定着してきています。島原グルメの代表として、今後もがんばりたいと思っています。お客様の笑顔が何よりの宝物です。

■ 長崎県島原市有明町大三東丙198-2
■ 0957-68-5533
http://www.hanazashiki-waka.net/

岡山 OKAYAMA 株式会社藤廣／藤ひろ

谷 正太郎

瀬戸内の魚と自家栽培の野菜を岡山の日本酒で味わえる割烹店です。岡山名物サフランのお刺身や新鮮な天然魚、自家栽培の野菜など安心な食材を選び、手作りにこだわっています。また、岡山の料理には岡山の酒が合うという信念のもと、6歳元30種類の地酒を取り揃えています。昭和49年の創業以来、お客様に永く愛されるお店をめざして日々勉強しています。

■ 岡山県岡山市北区野田屋町1-8-20
■ 086-223-5308
http://www.fujihiro-sakuraya.com/

香川 KAGAWA 中国菜館 莉莉

松本 修造／麻美(旧姓:谷水)

神戸で修行したオーナーがお客様とのコミュニケーションを第一に考えたオープンキッチンのお店、香川県の野菜摂取量ワースト1を受け、安全でおいしい地元野菜をたくさん食べてもらおうと努めており、小さなお子様からご年配の方まで食べて健康になれる、ヘルシーで素材にこだわった中華をめざして皆様の笑顔のために努力しています。

■ 香川県高松市香西本町755-8
■ 087-813-3987
http://www.ku-zou.com/shop/riri

NARA Salon des vins SEVE

奥西 良

古都奈良でワインを楽しむ空間、自ら現地に行き、働いたり、会って見てお話を生産者の顔が見えるワイン達。それに合うクラシカルなお料理や豊富なチーズなどを提供しています。時にはしっかりお食事、時にはワインを1杯だけ…いろいろな使い方をしてください。ブルゴーニュワインが多いですが、現在はロワールやアルザスなどに行き、品揃えを増やしています。

■ 奈良県奈良市西寺林町19-1
■ 0742-25-2233
http://yaplog.jp/closdetart1985/

大分 OITA 手づくりのパン アルфонソ

豊田 忠

1996年大阪にオープンした手作りパンの店。近年、国東半島に移転し、毎日食べても飽きない本格的な食パンをメインにデニッシュや焼き菓子、地元野菜、果物を使ったピクルスやジャムなども充実しています。お勧めは山型食パンのアルfonso。小麦粉本来の風味を活かすためシンプルな配合で作っており、焼いたときのサクサク感とソフトな口当たりが人気です。

■ 大分県豊後高田市草地7333
■ 0978-25-4567
http://www.pan-alfonso.jp/

広島 HIROSHIMA Kushi&Wine Pange

古川 和秋

福山生まれ、福山育ち。福山が大好きな私の小さなお店です。フランスなどの修行を生かした串揚げといいワインでおもてなしをします。週末の深夜はワインバーとなり、ちょっとしたビストロ料理を提供します。来ていただいたお客様に心をこめておもてなし、楽しんでいただく。そして福山の皆様のお役に立つ。そんなお店になりたいと思っています。

■ 广島县福山市元町13-5 元町リオンビル2F
■ 084-983-0214
http://www.pange.jp/

島根 SHIMANE シャルキュトリームーランドール

木戸 敬二

この度ムーランドールではご家庭で気軽に手作りハム、ソーセージをお召し上がりいただけるようお持ち帰りをはじめました。フランスの地方色豊かなハム、ソーセージの文化をもとにフレンチの技法と経験を活かし素材をとことん吟味し、作り上げたハム、ソーセージです。贈り物に最適な詰め合わせもご用意しています。ご利用ください。

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

兵庫 HYOGO トラットリア コチネッラ

金作 裕司

毎日、16~7種のアンティパストを仕込み、これらを一皿に盛り込むアンティパストミストが看板メニューです。パイキングではなく一皿ごとに丁寧に盛り込んでお出しします。アラカルトは瀬戸内の天然魚、丹波春日から送られてくる旬の野菜を中心にシンプルな調理とし、トラットリアらしさを追求しています。

■ 兵庫県神戸市中央区中山手通2-17-6 ロゼブル中山手1F
■ 078-221-1725
http://www.trattoria-coccinella.jp/

自然のおいしさが
生きています。

中沢乳業株式会社

関西営業所
〒532-0002
大阪市淀川区東三国 2-34-5-502
電話 (06) 6396-9076



FUJIMAK

小さなボディに多彩な調理機能を満載

業務用総合厨房機器メーカー
株式会社フジマック

Mini Steam Convection Oven
minicon

小型スチームコンベクションオーブン
「ミニコン」デビュー。



www.fujimak.co.jp/

クチーナジータ

2011年9月移転OPEN
藤田 博(エコール辻大阪1991年卒業)
神奈川県平塚市真田3-23-1
0463-75-8499

Bistrot Le Sot l'Y Laisse

2011年10月1日OPEN
土井原 英治(エコール辻大阪1992年卒業)
フランス校1993年卒業)
70 rue Alexandre Dumas 75011 Paris FRANCE
+33.1.40.09.79.20

ラクザケラクアテ エットウ
樂酒樂肴 越冬

2011年10月1日OPEN
谷口 冬子(エコール辻大阪2010年卒業)
大阪府大阪市中央区本町橋7-13松井ビル1F
06-6943-8161

ル ミディ
Le Midi

2011年10月7日OPEN
松本 和之(辻調理師専門学校1985年卒業)
大阪府大阪市住吉区帝塚山中4-9-3
06-6671-2688

美さを

2011年10月8日OPEN
今津 美佐緒(辻調理師専門学校2004年卒業)
大阪府堺市堺区栄橋町2-3-19
072-238-5885

イチ
一

2011年10月11日OPEN
小谷 英一郎(エコール辻大阪2010年卒業)
兵庫県三田市三田町26-3
079-563-1470

ブーランジュリー藏

2011年10月14日OPEN
藏野 尚美(旧姓:梶田)(辻製菓専門学校1998年卒業)
フランス校1998年卒業)
大阪府茨木市稻葉町11-17アーケ茨木1F
072-633-8868

マルク・バージュ
Marque-page

2011年10月14日移転OPEN
秋山 知晴(エコール辻東京1992年卒業)
京都府京都市中京区金座通竹屋町下る龜屋町325
075-252-5678

パティスリー&ショコラ セルフィュー 本店

2011年10月17日移転OPEN
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)
愛知県豊川市千歳通1-15-2
0533-82-0066

パニッセリア リデンテ

2011年10月20日OPEN
森原 沙織(辻調理師専門学校2001年卒業)
大阪府大阪市住之江区粉浜西1-10-3
06-6678-3213

洋食もくれん(MOQLEN)

2011年7月24日OPEN
遠藤 宏昌(辻調理師専門学校1991年卒業)
岐阜県大垣市清水町59-3
0584-78-5525

鉄板焼 万両

2011年8月1日OPEN
金田 祥一(エコール辻大阪2006年卒業)
大阪府東大阪市足代新町14-17
06-6788-8887

パティスリー エチエンヌ

2011年8月10日OPEN
藤本 美弥(旧姓:岩田)(エコール辻東京1992年卒業)
神奈川県川崎市麻生区万福寺6-7-13
マスター アリーナ新百合ヶ丘1F
044-455-4642

タマス
TAMAS

2011年8月12日OPEN
森下 篤志(旧姓:中山)
(辻調理師専門学校1993年卒業)/フランス校1994年卒業)
兵庫県芦屋市吳川町12-15
0797-38-8324

バール・トラットリア アッカ

2011年8月28日OPEN
林 幹夫(辻調理師専門学校1989年卒業)
山口県萩市大字下五間町74蔵敷ビル2F
0838-25-5784

カクレヤワトリバル
隠れ家 WA 鶏 BAR

2011年9月1日OPEN
広瀬 和彦(辻調理師専門学校2004年卒業)
辻調理技術研究所2005年卒業)
大阪府大阪市中央区東心斎橋2-5-7
06-4708-9040

イットウカ
中国菜 一燈火

2011年9月1日OPEN
小峰 崇(辻調理師専門学校1999年卒業)
辻調理技術研究所2000年卒業)
埼玉県東松山市上野本196-2
0493-21-1109

ドライブ

2011年9月5日OPEN
松井 理恵子(エコール辻東京2004年卒業)
東京都渋谷区神宮前3-1-28-1F
03-6804-6949

エムワイピー カフェ
MYP Café

2011年9月13日OPEN
三井 瑞奈(エコール辻大阪2011年卒業)
愛知県岡崎市大和町鳥ヶ城64-1
0564-74-7439

北新地 玉利 穂の河(旧:堂島 穂の河)

2011年9月13日リニューアルOPEN
内海 隼人(辻調理師専門学校1983年卒業)
大阪府大阪市北区堂島浜1-3-22ビル堂島タウン1F
06-6345-0367-5669

辻調グループ
卒業生
新規開店情報

2011年7月~2012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



中国料理 彩華

2011年7月1日OPEN
辻 信也(辻調理師専門学校1997年卒業)
愛知県豊橋市中野町野中25-1
0532-48-0553

ワインのある居酒屋 さくら

2011年7月1日OPEN
佐藤 靖浩(エコール辻大阪1992年卒業)
富山県富山市総曲輪1-8-1チェリーポートビル1F
076-442-3933

ポルトルージュ

2011年7月1日移転OPEN
五十嵐 里恵(旧姓:伊東)(エコール辻東京1992年卒業)
北海道札幌市中央区南3条西25-1-5
011-640-8101

韓国創作料理店 Jang Jang 福茂千

2011年7月4日OPEN
谷川 茂樹(辻調理師専門学校1978年卒業)
大阪府大阪市福島区福島3-10-14
06-6452-8800

パティスリー カオハナ

2011年7月12日OPEN
諸井 良育(エコール辻東京1998年卒業)
フランス校1999年卒業)
埼玉県入間市上藤沢391-6
04-2968-8737

Bistrot Pot a J びすとろぼたじえ

2011年7月14日OPEN
肥田 順昭(辻調理師専門学校1996年卒業)/フランス校1997年卒業)
肥田 順(辻調理師専門学校1970年卒業)
大阪府大阪市西区阿波座1-2-19椿堂ビルディング2F
090-7875-9568(予約専用)

ナチュラル菓子工房 citron

2011年7月22日移転OPEN
大和田 実芳(辻製菓専門学校2006年卒業)
神奈川県小田原市栄町2-7-2 Izumi ジュエリーシマノ内
0465-43-2364

ZENKOKU UMAIMONO JAPAN

福岡 FUKUOKA

エタンセール カワモト

西洋料理

川本 憲一

2002年、九州の地で小さなビストロ ブルーシエルをオープン。それから8年後、規模を拡大し、グランメゾンとしてエタンセールをオープン。九州フランス料理の玄関口として、新鮮な海の幸を武器に絶賛営業中です。世界に一つだけの空間をめざして、一つ上の上質な空間へどうぞ。

■ 福岡県北九州市小倉北区清水3-2-18
■ 093-592-5800
<http://e-kawamoto.jp/>

沖縄 OKINAWA

ニコパン

製パン

山本 陽一

宜野湾市にある小さなパン屋さん。パンを作る人も、パンを食べる人もニコ(笑顔)になる、そんなあたかいパン屋さんを作りたくて「ニコパン」と名付けました。しっかりと手間と時間をかけおいしいパンを作る。自家製天然酵母はそんな想いを込めて育てています。種をこじから約6年。毎日リフレッシュさせてニコパンの味を守りつづけています。

■ 沖縄県宜野湾市佐真下175-1-101
■ 098-898-0883
<http://bakery-nicopan.com/>

沖縄 OKINAWA

デザート ラボ ショコラ

製菓

田島 由幸

デザート ラボ ショコラでは、厨房内を劇場として見立て、オープンキッチンスタイルを取り入れたこだわりの設計。ご来店いただいたお客様へお菓子作りの工程や、でき立ての瞬間をぜひ間近で見て欲しいという願いを込め、「お菓子を主役に」「スタッフをキャスト」とし、楽しめる空間作りを演出しました。

■ 沖縄県那覇市首里金城町4-71-8
■ 098-885-4531
<http://www.chocolat2007.jp/>

鹿児島 KAGOSHIMA

株式会社IROHA

椿 千里

1000坪の敷地内でカフェレストラン・隠れ居酒屋・宴会場「砂山」・滝が見えるBAR「花椿」・料理教室を開始しました。毎月1000人を超えるランチのお客様です。Facebook「SORA IROHA」で検索してください。旅する料理人企画(日本中の料理人さんが鹿児島を旅します)や、鹿児島発「花人(花と笑顔で日本を変える企画)」など楽しい企画があります。

■ 鹿児島県姶良市蒲生町白男1477
■ 0995-52-0069
<http://iroha-sora.com/>

あなたの同期生や、気になるお店はみつかりましたか?

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

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



プロシェアNo.1 マティラワイン

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>

代官山 ターブルオギノ

2012年2月3日OPEN
荻野 伸也(エコール辻大阪1998年卒業／
フランス校1998年卒業)
東京都渋谷区代官山町14-10Luz代官山 1F 2F
03-6277-5715

Peri亭

2012年2月15日移転OPEN
永井 孝幸(辻製菓専門学校1994年卒業／
辻調理技術研究所1995年卒業)
兵庫県芦屋市大樹町6-8
0797-35-3564

ワインバル「ヴィアンド」

2012年2月18日OPEN
吉田 正也(辻調理師専門学校2003年卒業／
フランス校2004年卒業)
東京都新宿区津久戸町1-14-101
03-6280-7352

中華菜房 古谷

2012年2月24日OPEN
古谷 哲也(辻調理師専門学校1988年卒業／
辻調理技術研究所1989年卒業)
大阪府豊中市岡町南1-1-22矢部ビル岡町コーポ101
06-6841-7281

鮨 いちかわ

2012年2月25日OPEN
市川 克海(エコール辻東京2000年卒業)
東京都世田谷区中町4-27-1上野毛リトルタウン102
03-3705-2266

和華

2012年1月17日OPEN
若狭 淳也(辻調理師専門学校1995年卒業／
辻調理技術研究所1996年卒業)
広島県広島市中区大手町3-3-10
082-246-1116

ティールーム・マーブル

2012年1月19日OPEN
鎌田 敦(辻調理師専門学校2011年卒業)
兵庫県神戸市中央区中山手通2-17-8Koh'sビル2F
078-271-1114

Fritz K

2012年2月1日OPEN
桂 稔(エコール辻東京1999年卒業)
京都府京都市中京区聚楽廻南町1-9-105
075-801-9978

フランス小皿料理 Anvers

2012年2月1日OPEN
下坂 正治(辻調理師専門学校1986年卒業)
大阪府大阪市中央区東心斎橋2-3-21
06-7502-5455

おにぎり・お寿司・どら焼きの店 小巻

(テイクアウト専門)
2012年2月2日OPEN
矢野平 典子(旧姓:赤嶋)(エコール辻大阪2010年卒業)
和歌山県和歌山市塙屋1-3-55
090-8199-0752

CAKE-YASAN ichizen

2011年12月10日OPEN
清水 玲子(旧姓:森)(辻製菓専門学校2003年卒業)
大分県大分市大字千歳625-1
080-6442-5505

ブーランジュリー ア・テット

2011年12月13日OPEN
松田 哲治(辻製菓専門学校1987年卒業)
沖縄県浦添市伊祖2-30-11美浦荘103
098-988-8576

イタリア料理 PePe食堂 1988

2011年12月13日OPEN
平井 利男(辻調理師専門学校1978年卒業)
大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-4-13
06-6252-1988

Patisserie Alchemist

2011年12月14日OPEN
牛牧 朋子(辻調理師専門学校2006年卒業／
エコール辻大阪2007年卒業／フランス校2008年卒業)
大阪府大阪市阿倍野区昭和町1-20-22
06-6654-8070

和-Kazu-

2011年12月16日OPEN
沼田 和也(辻調理師専門学校2005年卒業)
大阪府大阪市北区天神橋6-3-26レンガ通り
06-4801-8855

trattoria 銀

2011年11月17日OPEN
山崎 博史(エコール辻東京1994年卒業)
宮城県仙台市青葉区国分町3-8-12-2F
022-748-7708

ワインバー クロス

2011年11月18日OPEN
宇野 篤史(辻調理師専門学校1998年卒業／
ホテル観光スクール1999年卒業)
大阪府大阪市福島区福島5-5-9-2F
06-6345-8881

蕎麦 たむら

2011年11月21日OPEN
田村 博文(辻調理師専門学校1989年卒業／
辻調理技術研究所1990年卒業)
奈良県桜井市初瀬879-1
0744-47-7011

Le Pain Martha

2011年11月25日OPEN
近藤 誠将(エコール辻大阪1998年卒業／
フランス校1998年卒業)
福岡県福岡市西区拾六町2-10-45
092-980-1469

BAR ca ALE

2011年12月5日OPEN
桧田 陽輔(辻調理師専門学校2001年卒業／
辻調理技術研究所2002年卒業)
大阪府大阪市福島区吉野3-1-40-1F
06-6467-5003

四季彩宴 あまき

2011年11月1日リニューアルOPEN
中川 旭(辻調理師専門学校2005年卒業)
奈良県橿原市内膳町1-5-12株式会社 天基
0744-23-6677

ワインショップ HTS

2011年11月6日OPEN
菅沼 恒(エコール辻大阪1992年卒業／
フランス校1993年卒業)
大阪府豊中市本町1-2-45
06-7175-4135

ラトリエコッコ

2011年11月8日OPEN
高田 麻友美(辻製菓専門学校2006年卒業)
東京都港区白金5-7-6ファイブユウ白金1F
03-6277-0795

川と山(北新地)

2011年11月14日移転OPEN
佐々木 隆(辻調理師専門学校2002年卒業／
辻調理技術研究所2003年卒業)
大阪府大阪市北区曾根崎新地1-6-12琥珀ビル6F
06-6346-0020

レストラン マノワ

2011年11月15日OPEN
中村 豪志(エコール辻東京1998年卒業／
フランス校1998年卒業)
東京都渋谷区広尾1-10-6プロスペクト・グラーア広尾1F
03-3446-8288

炭火焼イタリアン La Pace

2011年10月25日OPEN
長崎 祥之(辻調理師専門学校1995年卒業)
大阪府大阪狭山市大野台2-19-5
072-366-7210

柳華 Ryu-ka

2011年10月26日OPEN
于 敦彦(辻調理師専門学校2009年卒業／
辻調理技術研究所2010年卒業)
京都府京都市中京区三条通柳馬場東入る中之町6-1F
075-255-3633

Patisserie Iris

2011年10月28日OPEN
藏本 亮太(辻製菓専門学校2007年卒業)
宮腰 修平(辻製菓専門学校2007年卒業／フランス校2008年卒業)
大阪府大阪市福島区海老江6-1-5
06-6345-3905

SWEET BEN

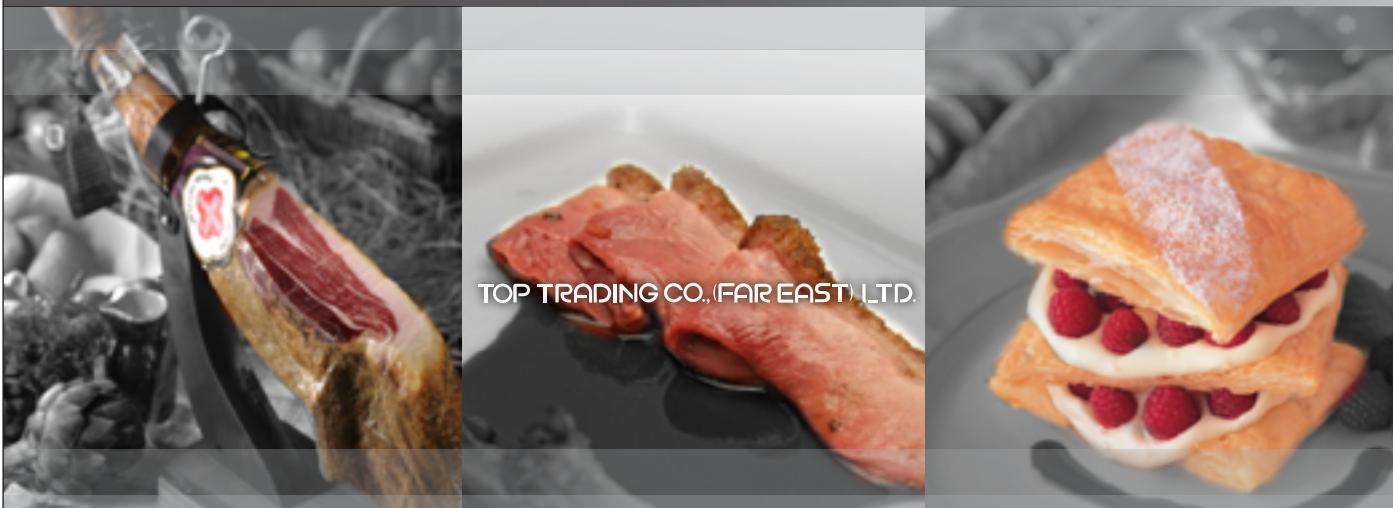
2011年10月28日OPEN
和田 吉正(辻製菓専門学校2000年卒業／フランス校2002年卒業)
和田 昌也(旧姓:島田)(辻製菓専門学校2001年卒業／フランス校2002年卒業)
静岡県浜松市中区葵西2-3-58
053-439-8936

Bella Fave

2011年11月1日OPEN
竹林 克起(辻調理師専門学校1983年卒業)
大阪府大阪市西成区長橋3-7-28
06-6568-3443

"Favorite of Chefs" from Around the World.

"Favorite of Chefs" from Around the World.

Selected Specialties from Around the World
世界中から選りすぐった、美味しい食材をお届けします。

食肉品

Meat Products



食肉加工品

Processed Meat

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(井門岩本ビル)
TEL : (03) 5821-1180 FAX : (03) 5821-1197

A007CP-1208-001

GLOBAL-PRO®

Molybdenum / Vanadium Steel

GLOBAL-PRO®
Molybdenum / Vanadium Steel
JapanMade in JAPANの切れ味。
厨房・食品加工業の衛生管理に。

本格派業務用ステンレス包丁、GLOBAL-PRO®
プロのニーズにお応えする全19ラインナップ。
刀と柄の間につなぎ目の無い一体構造により、
衛生面にも優れ、雑菌の侵入・繁殖を防ぎます。
熟練した職人による、本刃付け仕上げ。
Made in JAPANの切れ味をご堪能ください。

■ GLOBAL-PROシリーズラインナップ(左端より):
[GP-5] スライサー 21cm / [GP-14] 牛刀 24cm / [GP-15] 牛刀 27cm / [GP-1] バーリング 7cm / [GP-2] バーリング 10cm
[GP-11] ヘティーナイフ 11cm / [GP-23] ハーテンダー 13cm / [GP-4] ヘティーナイフ 16cm / [GP-22] 骨すき(片刃) 15cm
[GP-19] 骨すき(両刃) 15cm / [GP-21] 筋引 21cm / [GP-12] 筋引 24cm / [GP-13] 筋引 27cm / [GP-16] 柳刃 24cm / [GP-17] 柳刃 30cm
[GP-18] 筋引 30cm / [GP-9] バン切り 22cm / [GP-20] チーズナイフ 18cm / [GP-10] ハム / サーモンスライサー 32cm

(YOSHIKIN) 吉田金属工業株式会社 [製品に関するお問い合わせ] TEL 03-6277-8230 (担当:滝口) WEBサイト www.yoshikin.co.jp E-Mail info@yoshikin.co.jp

●2012年 今後の予定

※9月1日現在

2012

- 9月14日 エコール 辻 大阪
サンフランシスコ料理セミナー
- 10月13日 辻調理師専門学校
韓国料理(韓食)特別講義
- 10月～ エコール 辻 東京
パルマハム講習会
- 9月25日 愛媛支部
和菓子講習会
講師：辻製菓専門学校 仲 實先生
- 10月17日 エコール 辻 東京
パンタードセミナー
- 10月～ エコール 辻 大阪
日本酒の魅力を学ぶ(大阪③)
「和譲和樂」SAKEアカデミー
- 10月～ エコール 辻 大阪
パルマハム講習会
- 9月27日～10月2日 アメリカ
ニューヨーク研修旅行

●2011年9月～2012年8月のイベント実績

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
講師：蔡 淑美氏
- 10月19日 エコール 辻 大阪
パルマハム講習会
講師：多田 昌豊氏(パルマハム職人)
- 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
講師：蔡 淑美氏
- 11月12日 大阪
デジカメで料理を撮影(基礎編)①
「びすとろ ほたじえ」にて
講師：園田 英輝氏(STUDIO FISH)
- 11月15日 愛媛支部
愛媛支部：食育・子育て支援料理訪問ボランティア
場所：新居浜市 東新学園
- 11月20日 東京
日本酒の魅力を学ぶ(東京④)御苑「炉庵」にて
講師：久慈 浩介氏(株南部美人)「和譲和樂」SAKEアカデミー
- 11月22日 愛媛支部
愛媛支部：バリスタ講習会
講師：横山 千尋氏(株式会社フォルトゥーナ)
- 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)

2012

- 1月21日 大阪
デジカメで料理を撮影(基礎編)②
「びすとろ ほたじえ」にて
講師：園田 英輝氏(STUDIO FISH)
- 2月16日 学生センター
日本酒の魅力を学ぶ(大阪②)
講師：久慈 浩介氏(株南部美人)
「和譲和樂」SAKEアカデミー
- 2月29日～3月2日 大阪
ルボンドシエル「ギ・ラゾゼ」料理フェア
- 5月24日 エコール 辻 東京
グラン マルニ工特別講習会
講師：ニコラ ブッサン氏 & 松谷 治代氏(グラン マルニ工)
- 5月26日 エコール 辻 大阪
グラン マルニ工特別講習会
講師：ニコラ ブッサン氏 & 松谷 治代氏(グラン マルニ工)
- 6月3日 韓国支部
韓国支部：卒業生歓迎会
- 6月12日 石川支部
石川支部：「日本酒を語る」
金沢「いたる」にて
講師：車多 一成氏(株車多酒造)
石黒 格氏(「いたる」)
- 6月16日 大阪
デジカメで料理を撮影(日本料理編)③
「四季菜 久富」にて
講師：園田 英輝氏(STUDIO FISH)
- 6月16日 大阪
北新地「穂の河」初夏の会席
食べ歩き賞味会
講師：園田 英輝氏(STUDIO FISH)
- 7月4日 学生センター
フラワーアレンジメントセミナー
講師：坂口 研二氏
- 7月21日 東京
築地の店主が語る 食材のふかい話
「昆布」「鰯節」について
講師：吹田 勝良氏(株吹田商店)
白井 友行氏(株秋山商店)
- 8月17日 学生センター
第3回辻静雄食文化賞受賞者
谷昇氏の講演会
講師：谷 昇氏
(フランス料理店「ル・マンジュ・トゥー」)
- 8月28日 辻調理師専門学校
第8回定期総会
- 8月28日 辻調理師専門学校
サマーセミナー「和の薬膳」について
講師：山内 正恵氏(鎌倉薬膳アカデミー)

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

 携帯電話から コンピinfoメール
確認される方 <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。

ハタケキッチン キュイ
煙kitchen 結

2012年5月18日OPEN
大泉 亜美(エコール辻大阪2011年卒業)
大阪府堺市南区釜室122
072-283-1406



Trattoria・Lampia

2012年5月22日OPEN
武田 尚士(エコール辻大阪1997年卒業)
大阪府大阪市西区江戸堀1-19-3江戸堀ビル2F
06-7501-4951



酒樂和創 結心

2012年5月22日OPEN
平井 和光(辻調理師専門学校1966年卒業)
大阪府大阪市北区西天満4-10-5
パークコート西天満ビル1F
06-6809-6311



ばんざいkitchen きび

2012年6月20日OPEN
林 憲彦(エコール辻大阪2011年卒業)
大阪府大阪市西区江戸堀1-9-13江戸堀双葉ビル2F
06-6449-4575



ワインとお酒と和心料理 Takasaki

2012年6月20日OPEN
高崎 智浩(辻調理師専門学校1991年卒業)
兵庫県芦屋市川西町4-2VIVO芦屋202
0797-80-7858



老松 喜多川

2012年6月20日OPEN
喜多川 達(辻調理師専門学校1999年卒業)
大阪府大阪市北区西天満4-1-11
06-6361-6411



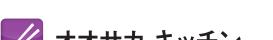
天然酵母食パン CUBE

2012年6月26日OPEN
佐藤 弘美(辻製菓専門学校2006年卒業)
大阪府藤井寺市国府1-1-7



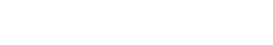
旬菜麺酒 つた弥

2012年6月27日OPEN
宮澤 透(辻調理師専門学校2002年卒業)
辻調理技術研究所2003年卒業)
宮澤 達(辻調理師専門学校2004年卒業)
辻調理技術研究所2005年卒業)
長野県長野市横沢町1483-2
026-234-2345



オオサカ キッチン

2012年6月28日OPEN
安 太久(辻調理師専門学校2009年卒業)
辻調理技術研究所2010年卒業)
李 仁源(辻調理師専門学校2010年卒業)
辻調理技術研究所2011年卒業)
magojeong APT 320 doug sangga B111
Jingwan-dong,Eunpyeong-gu,Seoul,KOREA
+82.2.354.6612



Atelier La・メール

2012年5月10日OPEN
辰野 康子(エコール辻東京2012年卒業)
千葉県市川市市川3-3-37-9
047-303-3272



四季和遊膳 咲心

2012年5月11日移転OPEN
佐藤 祐次(辻調理師専門学校1989年卒業)
佐藤 恵美子(旧姓:仲神)(辻調理師専門学校1989年卒業)
静岡県藤枝市田沼1-14-20
054-637-2773



Le Macaron YUKA. 代官山 kitchen studio

2012年5月13日移転OPEN
マカロン 由香(エコール辻東京2004年卒業)
東京都渋谷区恵比寿西2-17-14代官山HAUS-B 102
03-6416-5328

ドネ
DONNER

2012年4月21日OPEN
藤原 宏一郎(エコール辻東京2005年卒業)
フランス校2006年卒業)
神奈川県海老名市上今泉3-1-6コープ上今泉店内
046-259-8256



Cafe Marukou

2012年4月24日OPEN
石上 直美(辻調理師専門学校2012年卒業)
兵庫県淡路市郡家1168-2
0799-70-1671



OKUMURA-TEI 洋風キッチン&カフェ

2012年4月24日OPEN
奥村 公記(辻調理師専門学校1987年卒業)
福岡県久留米市田主丸町常盤1130-1
0943-72-3785



RESTAURANT Antoine

2012年4月25日OPEN
太田 淳史(辻調理師専門学校1999年卒業)
フランス校1999年卒業)
大阪府柏原市大塚1-4-1
072-972-0098



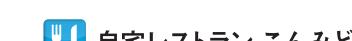
Bistria

2012年4月28日OPEN
稻吉 紗持(エコール辻東京2008年卒業)
東京都渋谷区代々木1-43-2メトロビル1F
03-6276-4311



日本酒とワイン 雪洞

2012年4月29日OPEN
奥村 雅史(エコール辻大阪2006年卒業)
大阪府大阪市中央区道修町3-1-14ドウシバビル1F
06-6226-8816



自宅レストラン こんみど

2012年4月29日OPEN
尾崎 優(辻調理師専門学校2009年卒業)
フランス校2010年卒業)
青森県青森市東大野1-21-8
017-752-9160



くし揚げ 勝

2012年4月11日OPEN
勝田 稔(エコール辻東京1996年卒業)

東京都三鷹市下連雀4-4-2三鷹044ビル101
0422-44-0203



銀座ハップブルク・ファイリヒン

2012年4月14日OPEN
神田 真吾(エコール辻東京1995年卒業)
東京都中央区銀座7-8-GINZA GREEN 7F
03-5537-3226



Stellato

2012年4月14日OPEN
山本 直樹(旧姓:前坊)(辻調理師専門学校2000年卒業)
辻調理技術研究所2001年卒業)
和歌山県海草郡紀美野町養垣内248-1
073-497-9030



倉敷 一會

2012年4月17日OPEN
秋山 崇人(エコール辻大阪2002年卒業)
岡山県倉敷市中央1-9-11
086-421-1828

from KOREA

大きく広がる予感とともに。

韓国支部による「第3回卒業生歓迎会」が開かれました。

2012年3月に卒業した韓国留学生を対象にした歓迎会が、6月3日にソウル市内で開催されました。昨年10月に設立した支部の役員、黄支部長、崔副支部長、南幹事長の呼びかけにより40名の卒業生が参加。その内、11名が新卒者。南幹事長の司会で和やかな雰囲気で交流がはじまり、参加者全員が近況を報告しました。

今回は、「鮑政」オーナーシェフであり、韓国調理師協会で副会長を務めている、崔仁氏(調理24期生)も参加してくれました。この支部活動を通じて互いの交流を深め、今後は就職に関する情報も支部事務局から発信できる体制を整え、さらに大きな「輪」に育てて行くのが目標であります。



from ISHIKAWA

満員御礼の人気のイベント。

石川支部主催の美酒の会。

6月12日、石川県は金沢の「いたる香林坊店」で開催された美酒の会。第2回目となる今回は、「若手蔵人と美酒を酌み交わす会」と名付けられ、石川県を中心とした、「天狗舞」「菊姫」「手取川」「竹葉」「長生舞」「加賀鳶」「池月」「黒龍」という酒蔵8社の若手蔵人がおすすめの美酒を持ち寄りました。吟醸あり、純米あり、にごり酒あり。普段市場にはあまり出回らない品評会用の酒も登場。そして料理を担当したのが「いたる」の店主・石黒さん(調理24期生)。加賀の旬の食材をふんだんに使って、日本酒に合うメニューがつぎつぎに並びました。石川支部の支部長や役員を含め、参加者数はなんと50名以上。飲むほどに、食べるほどに、参加者のココロも開き、会話も弾んでいきます。それがおいしい酒と料理のいいところ。予定の時間を軽く1時間もオーバーしてすべての予定が終了。次回の開催はいつ?と多くの参加者の期待が、この日の会の充実を物語っていました。



Reports from Compitum Branches

コンピトゥム支部活動レポート

from FRANCE

コンピトゥム支援の新しいカタチ。
仏校一期生の会です。



「仏校一期生の会」とは、その名の通り、フランス校が開校した最初の1980年に留学した生徒たちの同窓会。その会が6月5日、東京は銀座の三笠会館で行われました。30数年まえ、なにしろ開校したばかりの、それも日本とは勝手の違うフランスで学んだ仲間たち。フランスでは不備な点やいろいろなトラブルもあったといいますが、逆にそんなハプニングも学生の絆を深める要因になっているようで、その同窓会にあたる「仏校一期生の会」は、本当に和気あいあいとした、フレンドリーな会。当初は毎年の開催だったが、最近では2年に一回、東西で交互に開催。いまでは料理界を離れた会員もいるけれど、会場で仲間の顔を見ると、肩書きや地位などは一瞬にして消えて、学生の頃に顔にもどっていくよう。同窓の仲間として、ときにははげましあい、ときには笑いあい、長年にわたって地道に親睦を深めている「仏校一期生の会」。そんな会が一つでも多く誕生することを願って、コンピトゥム事務局では会の運営を支援する申し出を仏校一期生の会員から受けて、今回、会の席上で話し合い、出席者全員の賛同を得て承認されました。





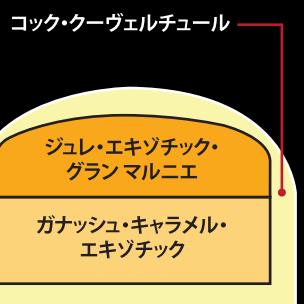
グラン マルニエ エキストラクト 50° 1000ml

エキストラクトの特徴 - なぜお菓子に適しているのか

グラン マルニエ エキストラクトは、口に入れた瞬間に広がるオレンジのさわやかな香りが一番の特徴と言えるでしょう。その後、じんわりとコニャックのまろやかさが口の中いっぱいに広がります。このグラン マルニエ エキストラクトには、砂糖を一切添加していませんので、既存のレシピにも簡単に（全体の糖分バランスを変更させることなく）「香り付けの材料」としてご使用いただけるでしょう。



グラン マルニエ エキストラクト 50° 1000mlを使用した
2000年 MOF パティシエ ニコラ・ブッサンオリジナルレシピ



ガナッシュ・キャラメル・エキゾチック（総重量：1312g）

水あめ.....50g クーベルチュール・ホワイト.....400g
グラニュー糖.....200g クエン酸.....3g
パッションフルーツのピューレ.....200g カカオバター.....80g
マンゴのピューレ.....100g 水.....3g
生クリーム(38%).....100g 無塩バター.....80g
ミントの葉.....1g グラン マルニエ エキストラクト.....50g
山椒の実.....1g

水あめとグラニュー糖をキャラメルになるまで煮詰める。前もってミントの葉、山椒の実を加えて温めておいた生クリームを加え、次に温めておいたピューレ類を加え、キャラメルの進みをとめる。カカオバターを加え溶かす。一旦漉し、50°Cまで熱が落ちたところで、細かく刻んでおいたクーベルチュール・ホワイトに少しづつ加えながら混ぜる。バーミックスでよく混ぜる。常温に戻しておいたバター、グラン マルニエの順に加え、バーミックスで3分間混ぜ続ける。
ジュレの上に流し、涼しいところに置き、表面を固める。クーベルチュール・ホワイトでふたをし、固まれば型から抜く。

ジュレ・エキゾチック・グラン マルニエ（総重量：972g）

オレンジの表皮.....3個分 グラニュー糖.....35g
オレンジのピューレ.....200g 水あめ.....116g
バナナのピューレ.....100g グラン マルニエ エキストラクト.....50g
マンゴのピューレ.....50g クエン酸.....3g
パッションフルーツのピューレ.....50g 水.....3g

ピューレ類、オレンジの表皮、ベクチンと混ぜ合わせた35gのグラニュー糖を鍋に入れ沸騰させる。
390gのグラニュー糖と水あめを加え、106°Cまでよくかき混ぜながら煮詰める。火からおろし、水で溶いたクエン酸を加え型に流し固める。
固まれば、グラン マルニエを加えながらフードプロセッサーにかけ
ピューレ状にし、クーベルチュール・ホワイトを流し込んだチョコレート型（前もって、金粉と黄色、オレンジに色づけたカカオバターで飾りを施したもの）に詰める。



グラン マルニエ
ガストロノミー アンバサダー
2000年 MOF ニコラ・ブッサン

MOF ニコラ・ブッサンからの 使い方のアドバイス

クリームや生地など、全体量の3~7%を、出来れば60°C~80°Cの間で（温めた材料などがあれば温かいうちに。温めたものを加えても大丈夫な場合は、エキストラクトを軽く温めて）加えるのが理想的な使い方です。チョコレートだけでなく、様々なフルーツとも相性がいいでしょう。

昨年の10月に「韓国支部」が発足し、6月にはソウルで、今春卒業した留学生の歓迎会も行われました。卒業生のチカラで、小さな輪が少しづつ大きくなってくれることを願っています。

また同じく6月には、「仏校一期生の会」を支部として承認しました。会員は東京や大阪で離れて仕事をされていますが、フランス校卒業後30年以上も「例会」を継続されており、まさに新しい支部の形として、ひとつのお手本にしたいと考えております。
全国のあちこちに支部ができ、そしてそこに集う卒業生が親しく交流し情報をやり取りすることが、校友会の発展に繋がっていきます。これからも卒業生の皆さんのご支援、ご鞭撻を賜りますよう宜しくお願い申し上げます。

2012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

今年の特集は「THE WASHOKU」。あえて漢字で「和食」としませんでした。外国の方から見ると「THE WASHOKU」は、寿司や懷石料理に留まらない、カレーもお好み焼きも入るもっと大きな「日本料理」のゾーンではないでしょうか？

今回はそれをテーマに、いろいろなジャンルで活躍されている卒業生の方から世界にも通用する独自の「スタイル」やその考え方、「THE WASHOKUのイメージ」をアンケートや実際のお話を通じて記事にしました。その思いや考え方、皆さんに伝われば幸いです。

会報誌制作にご協力いただきました卒業生の皆さんには、誌上をお借りしましてあらためて御礼申し上げます。コンピトゥムというネットワークを通じて、卒業生の活躍情報や新規開店情報など、さまざまな情報を事務局宛にいただけた幸いです。ホームページや会報誌を通じて、これからも卒業生の皆さんに役立つ情報を発信ていきたいと思います。コンピトゥムへのご協力・ご助言をよろしくお願ひいたします。

2012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

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



Tsujicho Group Alumni Network
Compitum
辻調グループ 卒業生ネットワーク
「コンピトゥム」2012

Facebookで検索！



グラン マルニエ



www.grandmarnier.jp