

Compitum

辻調グループ校友会「コンピトゥム」

TSUJICHO GROUP ALUMNI NETWORK COMPITUM published October 2016
by the COMPITUM-Tsujicho Group Alumni Network Office 3-16-11 Matsuzaki-cho
Abeno-ku Osaka City #545-0053 Tel.06-6629-6452 Fax.06-6627-1106

2016



いま、考えていること。
つぎ、見せること。

日本料理、西洋料理、中国料理、
エスニック料理などに使われる
1800点もの食材を500ページに
わたり紹介するビジュアル大図鑑



完全改訂版
食材大図鑑 マルシェ

辻調理師専門学校 監修
講談社 4500円+税

1995年の発売以来、世界の食品を紹介する「図鑑」
として長く親しまれていた「料理材料大図鑑 マルシェ」
の改訂版。野菜や果物の新たな品種から、ジビエ
やブランド豚、熟成肉なども網羅し、新たに産地情報
や収穫風景を紹介した取材ページを追加している。

点心の集大成。
伝統の点心と伝統技術にアレンジを
加えた新しい製品約200品を掲載

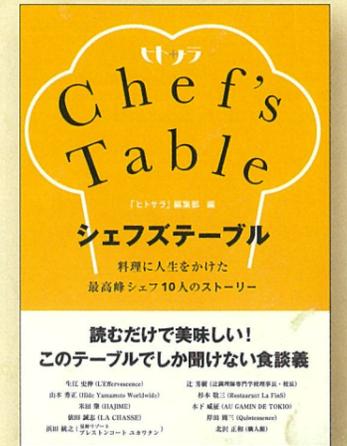


新しい中国点心
—生地からわかる基本とバリエーション—

辻調理師専門学校 監修 吉岡勝美 著
柴田書店 6200円+税

甘いものも甘くないものも、生地と餡の組み合わせで
多彩な製品を生み出せることが点心の大きな魅力。
本書では、基本の生地と餡の扱いを詳細に解説。生
地の質感と特徴がわかるよう構成し、餡は組み合わ
せてアレンジができるよう、生餡・加熱餡・甘い餡と大きく
3つに分けてチャート式で紹介している。

辻芳樹校長とレフェルヴェソンスの
生江史伸シェフの対談にはじまる、
今注目のシェフたちのトーク集

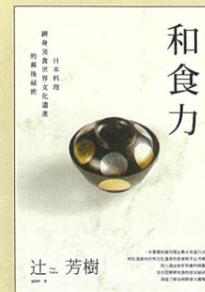


シェフズテーブル
料理に人生をかけた
最高峰シェフ10人のストーリー

「ヒトサラ」編集部 編
KANZEN(株式会社カンゼン) 1700円+税

グルメサイト「ヒトサラ」編集部が企画し、「スマホでU
SEN」で配信されたトーク番組「シェフズテーブル」の
書籍化。10人のシェフの修業時代のことや料理に対
する考え方、社会との関わり、新たなチャレンジなど
が、ヒトサラ編集長小西克博氏とのやりとりから読み
取れる。

外国語出版物



左 「和食力:日本料理躰身美食世界文化遺産の幕後秘密」
城邦文化事業股份有限公司 麥浩斯出版 (2015年)

右 「成为日料达人」
上海文艺出版社 (2016年)

辻芳樹著「和食の知られざる世界」(新潮社刊、2013年)の中国語版
(左:繁体字版 右:簡体字版)



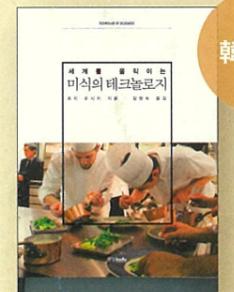
中国語



中国語

「日本料理, 原来如此:
美味又不失禮的日本料理全知識
(日本料理權威學校—辻調 鉅獻)」
麥浩斯出版 (2016年)

辻芳樹監修
「辻調 感動和食の味わい種明かし帖」
(小学館、2015年)の中国語(繁体字)版



韓国語

「세계를 움직이는
미식美食의 테크놀로지」
중앙일보플러스(주) (2016年)

辻芳樹著「美食のテクノロジー」
(文藝春秋、2008年)のハンゲル版

Compitum

辻調グループ校友会「コンピトゥム」

TSUJICHO GROUP ALUMNI NETWORK COMPITUM published November 2016
by the COMPITUM-Tsujicho Group Alumni Network Office 3-16-11 Matsuzaki-cho
Abeno-ku Osaka City #545-0053 Tel.06-6629-6452 Fax.06-6627-1106

2016

CONTENTS

- 02 辻調グループで学んだことを誇りに。
Compitum会長 山根大助
- 04 人や食材や物や情報が行き交うネットワークにする。
Compitum副会長 上野法男
- 05 辻調グループを原点に、もっと縁をつなげる場へ。
Compitum副会長 渡辺雄一郎
- 07 特集：
いま、考えていること。
つぎ、見つめていること。
- 08 Home Coming Day 2016
- 12 未来のシェフが育まれるところ。
新校舎のご紹介
- 14 辻調グループ代表
辻芳樹からのメッセージ
- 16 がんばっている卒業生数珠つなぎ
同期の仲間だけどライバルでもある、
20代の“気になるあの人”
田尻卓也 / 小柴大地 / 林周作 / 福岡勇貴
- 20 30代の、フランス校卒業生に聞きました。
フランス校で学んだこと。
社会で学んでいること。
荻野伸也 / 津田励祐 / 大林靖道
- 24 40代の卒業生に語り合っていました。
今、私たちが思っていること。
考えていること。
小林武志 / 猿舘英明 / 神田真吾 / 大濱幸恵 / 大熊恵



- 28 サミットの料理長。
終わってみれば、料理人になって
よかったです。ありがとうございました。
志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江
- 30 全国うまいもの縦断
- 46 創る人 大橋昌典
場所や人をつなぐ架け橋になりたい。
- 50 先生方の活躍情報
- 51 第7回辻静雄食文化賞のご報告
- 52 就職状況大公開
卒業生就職アンケート!
- 54 COMPITUM活動レポート
2015→2016
- 56 COMPITUM支部便り
札幌市支部 / 愛知県支部 / 愛媛県支部 /
島根県支部 / 韓国支部
- 59 COMPITUMイベントレポート
大阪 開業セミナー /
東京 イタリア料理講習会
- 61 新規開店情報

tsuji
Compitum

辻調グループ校友会「コンピトゥム」2016年10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

好評の 既刊専門料理書



ル・マンジュ・トゥーの全仕事

谷 昇著 B5変型判 256頁 定価：4,000円+税
フレンチの名店「ル・マンジュ・トゥー」。常に現場に立ち続ける谷 昇シェフの矜持は「変わり続けること」。85皿の丁寧な解説とシェフの言葉を通して、「小さな店のベテラン」ならではの素材使いやテクニックなど“谷流メソッド”を存分に伝える。集大成。

日本料理 前菜と組肴

野崎洋光著 B5変型判 240頁 定価：3,600円+税
「分と山」で提供されているコース料理前半の「前菜」、後半の「組肴」は5種類以上の酒肴を盛り合わせた八寸的なもの。膨大なレパートリーの中から250余品を選び紹介。分量や切り方をアレンジすれば、一つの酒肴が一品料理に展開できる重宝なもの。

安食雄二のオリジナルスイーツ AJIKI SWEETS WONDERLAND

安食雄二著 B5判 224頁 定価：4,200円+税
ヨーロッパの菓子文化、伝統菓子のすばらしさに敬意を払いつつ、日本人としての味覚や日本で育まれた洋菓子文化も尊重し融合をはかる安食シェフのスイーツ109品を紹介。うち49品はレシピも開陳、超人気の“町のケーキ屋”レシピ集。

忘れられないパン「たま木亭」 基本の生地とバリエーション

玉木 潤著 A4変型判 116頁 定価：2,200円+税
バンド・カンパニユ、バゲットといった食事パンから、クーニャマンやプリオッシュなどの菓子パンまで、計12種類の基本の生地をレシピとともに解説。その生地から派生させた40品超のバリエーションも紹介。京都の超人気パン店が生み出す、記憶に残る“ふだん”のパン。

プロのための洋菓子材料図鑑 vol.4

柴田書店MOOK A4変型判 304頁 定価：3,000円+税
製菓のプロに役立つ素材、器具、機器などの製品を紹介する材料カタログと、実力パティシエ、人気店による素材の使いこなしや最新技術を一冊に収録。5年ぶりの刊行となる今号では、材料カタログを大幅に増補しアップデート。

プロの仕事を支えるために。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：1,400円+税
A4変型判 約150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 THE PROFESSIONAL COOKING
専門料理
毎月19日発売 定価：1,400円+税
A4変型判 約160頁



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

デジタル版もございます▶詳細は iTunes Store 内 App Store へ

ホテル旅館
毎月22日発売 定価：2,000円+税
A4変型判 約160頁



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

デジタル版もございます▶詳細は iTunes Store 内 App Store へ

カフェ・スイーツ
café-sweets
柴田書店 MOOK ●[カフェ・スイーツ]
偶数月5日発売 定価：1,300円+税
A4変型判 約150頁

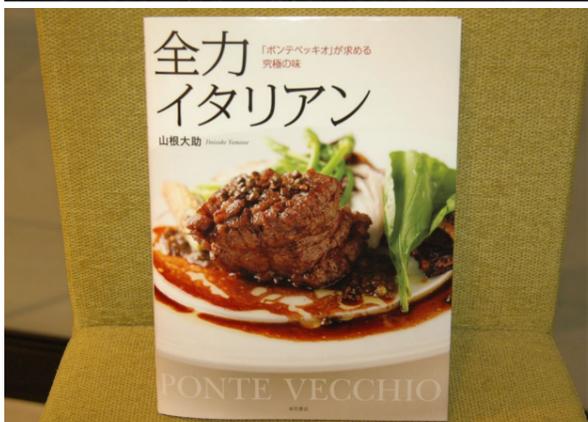


喫茶、製菓、製パンの各業界人、その分野に興味を持つ読者へ向けた雑誌です。コーヒー、パン、ケーキ、デザート、デリといった多岐にわたる特集を柱に、国内外の話題店を紹介。菓子の技術や海外情報等の連載も充実。時代・流行の変化、ニーズを的確に捉え、人気メニューや開業情報等、最新情報をお届けします。

デジタル版もございます▶詳細は iTunes Store 内 App Store へ

お買い逃しのない年間定期購読をおすすめします。お近くの書店、または柴田書店にお申し込みいただけます。

お求めはお近くの書店へ または下記窓口、柴田書店WEBサイトへ **柴田書店** 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル
注文窓口 (柴田書店カスタマーセンター) TEL 048-989-6441 FAX 048-989-6443
問合せ窓口 TEL03-5816-8282 http://www.shibatashoten.co.jp ◆本広告の価格は2016年7月現在の定価です



(上) ポンテベッキオは今年で創業30周年。現在は本店の他、「MODO DI PONTE VECCHIO」「ÉCHI PONTE VECCHIO A OSAKA」など店の他に、プライダルやオンラインショップなども展開。取材は本店で行われたけれど、取材を聞きつけて他店のスタッフも集まってくれた。
 (下) 30周年を機に執筆された「全カイタリアン」。そのときの考えや方法論をまとめることができるので、定期的な本を出版することはいいことだと山根シェフは言う。

辻調グループで 学んだことを誇りに。

Compitum会長 **山根 大助**
 ポンテベッキオ オーナーシェフ

とを思うこの頃です。しかし変わるものがあれば、その一方で変わってはいけないものもあります。辻調グループで学んだ私たちがとてそれは「本物を探求する姿勢」です。それは辻調グループイズムといってもいいもので、辻調グループという同じ学舎で学んだ者だけが共有できる財産だと思っています。

そしてこんな厳しい時代だからこそ、辻調グループで学んだことのあるがたさと有利性を感じるようになりまし。卒業生が約13万7千人以上。それほどの数の料理人を世の中に輩出した学校は他にありません。また、創立以来、本物を教えるという姿勢にブレもありません。徹底的に本物とは何かをたたき込まれた卒業生が何万人も活躍しているのです。その事実だけでもすごいものがあります。

また、結束力の強さも辻調グループの強みです。昨年に続き、今年も総会の際に「ホームカミングデー」を開催しました。土曜日だというのに、全国からたくさんの卒業生が集まってくれました。こんなにたくさんの卒業生が集まってくれらるなんて、他では考えられないことです。このつながりこそが辻調グループの卒業生の武器、コンピトゥムの魅力です。

でなかったのではないのでしょうか？これは私の想像ですが、料理界も転換期を迎えているのかもしれない。これまでの方法論に固執する料理人は淘汰され、新しい方法論を積極的に取り入れる料理人が生き延びる。ぼんやりとそんなことを

ここ数年、コンピトゥムはとても活性化されてきたと思っています。支部も誕生しました。本部だけでなく、日本各地で支部主催によるさまざまなイベントも行われています。私としてはこれに満足するのではなく、さらに活性化させたい。この北海道から九州、沖縄までを結ぶ、日本一といっても過言ではないネットワークを活かしてコンピトゥムならではの仕組みを作り上げたい。たとえば日本各地の食材を全国のコンピトゥム会員が調達できる仕組みがあれば、集中仕入れによるコストダウンを図ることができる一方で、売り上げを保證できるので地域の生産者への援助にもなります。新しい職場を探している人と、新しい人を欲しい職場を結ぶシステムがあれば、人材不足の解消につながります。

改めて辻調グループの大きさ、素晴らしさを再認識して、卒業生もその力をもっと活用することが、この厳しい時代を生き残る鍵かもしれません。辻調グループの元気が、私たちの元気につながり、また、卒業生が元気で活躍することが、これからの辻調グループの元気になります。これからも積極的につながっていくようではありませんか。

日本の景気はなかなか回復せず、時代はますます厳しくなっています。料理界でも生存競争は年々激しさを増し、夢や理想だけで店を維持することはできなくなっています。料理人がいまほど厳しい時代に直面しているのは、これま

でなかったのではないのでしょうか？これは私の想像ですが、料理界も転換期を迎えているのかもしれない。これまでの方法論に固執する料理人は淘汰され、新しい方法論を積極的に取り入れる料理人が生き延びる。ぼんやりとそんなことを



人や食材や物や情報が 行き交うネットワークにする。

Compitum副会長 **上野 法男**
一汁二菜うえの ご主人



副会長に就任して1年。いろいろな出会いもあり、有意義な初年度になりました。しかし副会長としては若葉マークがとれたところ。これからのコンピトゥムについて取り組みたいことも見えてきました。

講義だけでなく、副会長としてコンピトゥムの行事にたくさん参加させていただいて感じたことは、組織の大きさがコンピトゥムの力だと思うのですが、まだまだ伸びしろがあるということですね。具体的にはネットワークはあるのですが、それを活かしていかないところがあつて、そこが伸びしろでもあると思つています。

ありがたいことに辻調グループの卒業生というだけで自然なつながりは生まれます。私の店にも在校生や卒業生が来てくれたり、彼女らのご両親がこられたりして、新たなつながりがどんどん生まれていきます。また、ある卒業生から地方の仕入れ先を紹介してもらったこともあり、先日も高知へそんな仕入れ先を訪ねて行って来ました。行くときと地元の器屋さんを紹介していただいたりして、つながりが広がっていきます。

そんなつながりのハブのような場としてコンピトゥムが機能するようになつたらと思つています。昨年も言

いましたが、今はひとつのお店で10年も20年も働くという時代ではありません。転職を重ねてキャリアアップをする人が大半です。また、独立して開業したからといってそれがゴールではありません。生き残るというさらに厳しい試練の始まりでもあります。ひとりではなかなかには限界がありますが、みんなと話し合えば、次へのヒントやチャンスを得る機会が増えるものです。その際の貴重な情報収集の要として、飛躍につながる出会いの場として、コンピトゥムほど有効な場はないと思つています。

また、そのネットワークが全国に

広がっているのも魅力です。だからこそ活用できる仕組みを構築することが大切です。たとえば九州の料理人が北海道の食材を仕入れたら、そんなとき役立つネットワークなどです。

コンピトゥムをハブとして、人や食材や物や情報が行き交うネットワークの構築。そのためには卒業生一人ひとりの積極的な参加が不可欠です。微力ですが、開かれたネットワーク、役立つネットワークの構築に向けて、一生懸命取り組みます。よろしくお願いたします。



(上)取材が行われたのは開店の3日前の午後。それぞれの持ち場の仕事の確認で忙しいなか、手を止めて集まってくれました。上司と部下というより、同じ方向へ進む同士のよう。

(下)隅田川沿いに建つ「Nabeno-Ism」は、まさに水辺のレストラン。器一つひとつにも渡辺シェフの思いとこだわりが。「ロブション時代と同じことをしても進化、進歩がないので」とそばがきやおこしなどの和の素材も積極的に取り入れながら、フランス料理に仕上げているのはさすがの一言。



副会長に就任してからの3年は、山根会長が元気に企画や改革を推進されているので、それを全力でサポートしてきた月日だったように思います。成果も表れてきているのではないのでしょうか？コンピトゥムの活動も年々活動的になって、活性化されているように思います。こーい、2年の総会の盛り上がり、会員がたくさん集まって交流や講習会が行われるのはその代表だと思つています。

そしてコンピトゥムの役員を務めるようになってつくづく思うのはつながりの大切さです。私はよく縁という言葉を使うのですが、誰もがいろいろな縁があつて、いま、こ

の場にいると思つています。辻調グループに入社したのも何かの縁があつてこそ。だからこそこの縁を大切にして自分のこれからの活かすべきだと思つています。

個人的なことですが、私は21年間務めた「シャトーレストランジヨル・ロブション」を辞め、この7月に「Nabeno-Ism」という店を、浅草の隅田川沿いにオープンさせました。店のすぐ近くにある東本願寺は、辻静雄前校長先生のお墓があるところなんです。隅田川沿いのロケーションに惹かれてこの地を選んだのですが、そのすぐそばに前校長のお墓があるということはこれもひとつの縁。前校長先生に御導き頂い

たと考えています。

今年、私は自分の夢へ、大きなチャレンジをします。不安もありますが、コンピトゥムの仲間と接すると、みなさんプライドをもって人生を進んでいらつしやいます。その姿を見ると自分のやる気もみなぎってきます。自分の歩んできた道、辻調グループを原点としたこの道は間違っていないかと思つています。コンピトゥムはそんな確認と刺激を与え合う場でありたいと思つています。

さらにコンピトゥムの大きな利点に、いろいろな生き方をしている料理人がいることがあげられます。その昔「夢はオーナーシェフ」という言葉がありました。個人的な考

えですが、いまから思えば無責任な言葉だと思つたのですが(笑)。経営は料理とは異なる能力と技術が必要とされますし、時代の状況も変わります。目標としてはいいと思いますが、料理人にもいろいろな生き方の選択肢があつていいと思つています。コンピトゥムのいいところは、和洋中のシェフだけでなく、ホテルの料理長やチェーン店の経営者などいろいろな職種の人がいることです。つまりそれは交流のなかで、自分につながる道を見つけた可能性があるということ。だからこそ、積極的に交流して、この縁を自分の明日のために利用してほしいと思つています。

辻調グループを原点に、 もっと縁をつなげる場へ。

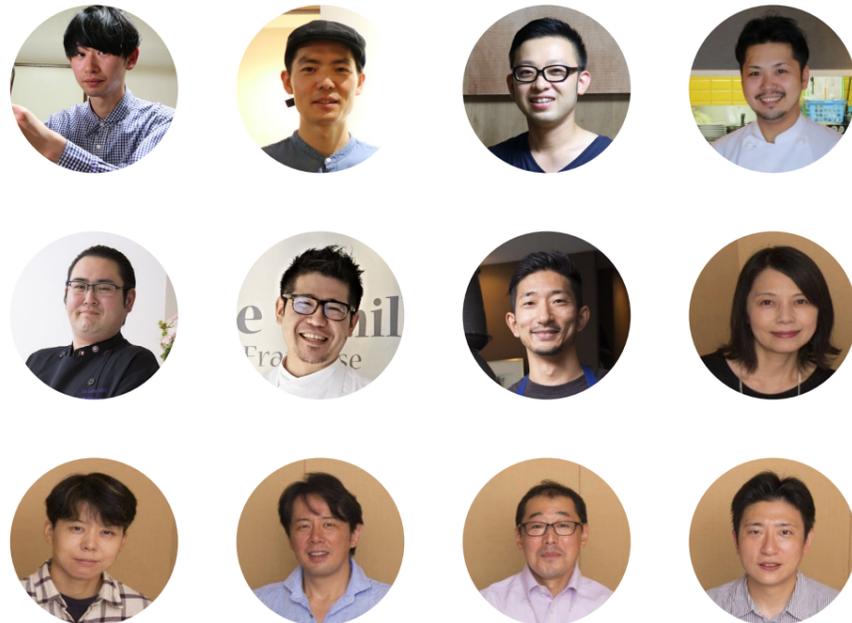
Compitum副会長 **渡辺 雄一郎**
【Nabeno-Ism ナベノイズム】
エグゼクティブシェフCEO



(上) 箕面店のスタッフも駆けつけてくれて記念撮影。自分のために「うえの」という店を利用してほしいという上野さん。成長という方向を向いて進む仲間としてスタッフの育成にも力を注いでいる。

(下) 料亭があつて、居酒屋があつて、カウンターがあつて、カフェがあつて。いろいろな形態の店を作っているのは、スタッフが本来しかなかった業務ができて、自分を成長させる場を作るためであると上野さんは言う。

いま、考えていること。 つぎ、見つめていること。



時代とともに料理は変わるというけれど、
料理ほど迅速に進化していくものはないかもしれません。

今日の主流が、明日のクラシックになる感じ。

料理人は、いま、何をめざしているのでしょうか？
料理人は、いま、どこへ行こうとしているのでしょうか？

時代とともに料理は変わるように、
世代によっても料理への姿勢は異なるのでしょうか？
それぞれの世代の料理人の現在を、探ってみました。

料理のステージを上げる道具がある。



多彩な調理モード、アタッチメントで
素材の持ち味を活かした食感に。
マルチプロセッサ MK-FE601
2017年2月発売予定

高速回転で、素材の色を鮮やかに保つ。
手羽先の骨まで砕けて、加熱も可能。
ハイパワーミキサー MX-XE901
2016年11月発売予定

少量のソースや、スープ作りにも活躍。
3つのモードで一段上の仕上がりに。
ハンドブレンダー MX-SE501
2016年11月発売予定

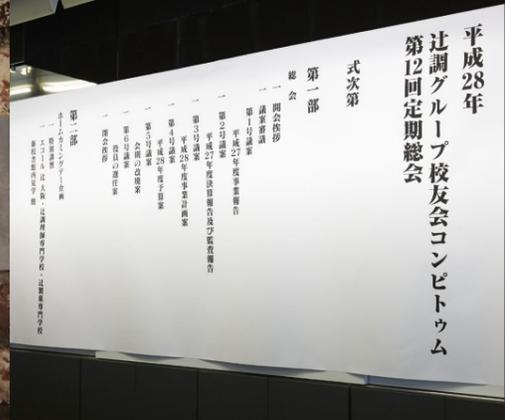


思い通りの味から、想像を超える味へ。





Vivi e lascia vivere
自分の人生を生きろ



平成28年
辻調グループ校友会コンピトゥム
第12回定期総会



会場は、
未来の一流が育つ新校舎。

Home Coming Day 2016

Tsujicho Group Alumni Meeting
July 2 2016 at new school building

7月2日の土曜日、ホームカミングデーが開催された日の大阪は、夏、気温がはじめて30度を超えた。しかしそんな暑さをもろともせず、全国から卒業生が辻調グループ本校へ集まってきた。「コンピトゥムはつながりが命。年に1度くらい、卒業生が集まる機会を作りましょう」という山根会長の思いから、今年もホームカミングデーが開催された。

ホームカミングデーについて、毎年、大々的に、派手な1日にする必要はない。お祭り騒ぎをするのは、何かの記念や節目の年に行くだけで十分だ。同じ学舎で学んだ者が集まることは、騒ぐよりもっと大切なことが隠されている気がする。今年もたくさん卒業生に参加を呼びかけた背景には、そんな思いも隠されていた。それにこの春には新校舎も完成したところだ。そのお披露目をした。という訳で、今年の総会と講習会は、お披露目を兼ねて新しい校舎で開催することに決まった。

会場となった新校舎。お昼の12時を過ぎると、ぞくぞくと卒業生がやって来た。その数、140名以上。どの卒業生も新しい校舎に興味津々。受付を済ませ、先生や仲間と笑顔のあいさつを終え、総会の会場であるカレッジホールへ。「広いなあ」「きれいなあ」、思わず卒業生からそんな驚きの声漏れる。「こんな立派な校舎を建てるなんて辻調グループは元氣だと思ってしまう。辻調グループが元氣だと、ぼくたちもがんばろうと思えますね」と北海道から来た卒業生が言えば、40年前に辻調グループで学んだという卒業生は「わたしたちの頃とは雲泥の差。いまの学生がうらやましくなりますわ」と笑顔で言う。まだまだどこかに触れば指紋がつきそうな真新しい校舎のホールには、そんな卒業生でどんどん埋まっていく。

そして13時、140名を超える卒業生が参加して総会が始まった。総会にもどんどん参加してもらおう、そんな流れができてきたのは昨年から。開かれたコンピトゥム、みんなが動かすコンピトゥム、それをめざすなら1年の活動をオープンにすることはとても重要だ。たくさん卒業生の前で、山根会長のあいさつ、新しい幹事の紹介、そして活動報告、収支報告などが行われた。

Home Coming Day 2016



Tsujicho Group Alumni Meeting
July 2 2016 at new school building

それぞれが、
それぞれの何かを
確認しあう日。

総会の後は、特別講習会。卒業生のなかでもひととき注目を集める料理人が教壇にたった。日本料理は「北新地 弧柳」の松尾慎太郎さん、西洋料理は「Kabano-Ism ナベノイズム」の開店を間近に控えた渡辺雄二郎副会長、中国料理は「海鮮名菜 香宮」の篠原裕幸さん、そして製菓は「パティスリー エチエヌ」の藤本美弥さんという豪華な講師陣。

松尾さんが作ったのは、なにわの伝統野菜を使った「鳥飼茄子と泉州トビアラ海老味噌田楽」。渡辺副会長は堂々の「リ・ド・ヴォー」。篠原さんは「生嗜海上鮮」という「鮮魚の中国味噌土鍋蒸し焼き」。そして藤本さんは、話題のプラスチックヨーロトで見事な恐竜を作った。各講義に参加した人は、しばし学生に戻った気分。熱心にメモをとる人、そしてスマートフォンでそのときどきの様子を撮影する人。そしてモニター画

面をくいでいるように見つめる人がつばやいた。「わたしたちが学生の頃は、こんなに鮮明な画面じゃなかったような気がしますね。新校舎はいたるところが進化しているんですね」

講習が終わると試食。その出来映えに参加者の顔が一瞬ではころぶ。「学ぶっていいですね」とある卒業生が言った。「生勉強とありますが、働くようになると学びの種類が違ってきます。今日の学びは新鮮でした。改めて自分の原点を再確認したような気がします」

そうなのかもしれない。懐かしさだけで集まるのなら、忙しい時間をやりくりして駆けつける必要はないのかもしれない。新しい校舎に入り、お世話になった先生にあいさつをして、何年ぶりの同級生と握手をして、講習会に参加して料理を学ぶなかで、はじめて辻調グループの校舎へ入ったときの志、辻調グループの校舎を後にして社会への第一歩を踏み出したときの夢、そんなことが参加者の胸に去来したのではないだろうか？ 社会にでて、肩書きに応じた役割を果たすなかで、忘れかけていた何かを思い出したのではないだろうか？ それぞれが、それぞれの何かを確認する。卒業生が集まる意義は、そんなところにあるのかもしれない。

講習会後、新しくオープンした「P.L.I.T.」で焼き菓子を購入した参加者の言葉がすべてを物語っている気がする。「時間をやりくりするのは大変でしたが来て良かったと思います。初心に戻りました。刺激ももらいました。明日から、また新たにがんばるつもりです」

ホームカミングデーの1日を終えて帰路につく参加者はみんな笑顔だった。その足取りは来るときよりも軽やかになっている気がした。





コンピトゥムプレート販売開始!

会員限定

辻調グループの卒業生であること、コンピトゥムの会員であることの証として、そして全国の会員の交流や親睦を促進することを目的に作りました。ぜひ、お店に飾っていただいたり、個人でお持ちいただき、集客や親睦にお役立てください。

価格 4,000円 (1枚、プレート及びスタンド付、別途送料 500円)

① 申込方法：メールでお申し込みください。

メールのタイトルに「コンピトゥム プレート購入」とお書きいただき、本文に「お名前(ふりがな、フルネーム)」「辻調グループ卒業校名」「生年月日」「電話番号」「商品受け取り可能なご住所」をご記入の上、メールでお申し込みください。

お申し込みE-mail : compi@tsuji.ac.jp

② 支払方法：代金をお振り込みください。

メールでお申し込み後、下記の口座へ代金をお振り込みください。入金を確認でき次第、プレートを発送いたします。

振込先：りそな銀行 阿倍野橋支店
普通預金 No.2154360
「辻調グループ校 コンピトゥム」

プレート販売に関するお問い合わせ先

辻調グループ校友会
コンピトゥム事務局

TEL.06-6629-6452
(9:00~17:00平日)



西洋料理サービス実習室

サービス実習はもちろん客役として試食体験まで、西洋料理の総合的なシミュレーション授業を行うための教室。レストラン仕様の空間で、本番さながらの授業が展開されます。

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校別館



研究型調理実習室併設 総合演習室

「高度調理技術マネジメント学科」の実習で使用される教室。この教室を中心に、併設の総合演習室と合わせ料理の基礎技術や理論はもちろん、学生各自が打ち立てたテーマを追求する、これまでにない授業が展開されます。



総合調理実習室 (西洋料理シミュレーション実習室)

西洋料理専攻の学生がレストラン・シミュレーションを行う実習室。現場で増えてきたオール電化仕様となっており、1年次に使用していたガス機器と異なる火力特性を理解することで、就職後の対応力を高めます。



日本料理サービス実習室

この教室では、日本料理の総合的なシミュレーション授業を行えるすべてが兼ね備えられています。また、中国料理のシミュレーション実習室は本館6階に設置されています。

エコール辻 大阪



カレッジホール

<エコール辻 大阪>新校舎の1階には、250名収容のカレッジホールを設置。外来講師の講習授業やセミナーの他にも、各種イベントや映画上映も行える広さと設備を兼ね備えています。

未来のシェフが育まれるところ。

時代が変われば、料理人・製菓職人に求められることも変わります。

未来のシェフを育む学校にも変革は求められます。

そんな時代の要請に応える

辻調グループの新校舎をご案内いたしましょう。

新校舎のご紹介

2016年の春、新しい校舎が誕生しました。6階建ての建物に「辻調理師専門学校・辻製菓専門学校別館」。1階から3階には、辻製菓専門学校の実習室と講習室があり、製菓の基本技術から応用までの授業が行われています。4階はこの4月に開校された「高度調理技術マネジメント学科」の学習空間。西洋・日本・中国、それぞれの料理の専門機器を備えた実習室に加え、学生たちが自身の研究テーマについて活発に意見交換できる教室を併設しています。そして5階は西洋料理のレストラン・シミュレーション実習が行われる実習室です。

その隣の4階建ての建物が「エコール辻大阪」の新校舎。2階から4階では、「エコール辻大阪」の各カレッジの実習室、講習室があります。そして1階には、250名を収容でき、多目的な利用が可能な「カレッジホール」、そして教員が製造販売を行う「P.L.T.」が併設されています。

一切の妥協を許さない
料理教育が、
熱く展開されています。



P.L.T. (パティスリー・ラボ・ツジ)

2011年に大阪の商業施設「あべのキューズモール」内に誕生した「P.L.T.」がエコール辻大阪新校舎の1階へ移転。エコール辻大阪の教員が製造から販売を行い、フランスを中心とした、クオリティーの高いヨーロッパのクラシックなお菓子を販売しています。



「食のネクスト」を担う人材の育成をめざし、
私たちは学生の可能性を引き出し、
活かす教育を考え続ける。

私は35歳以下の料理人を対象にしたコンクールで審査を担当しています。そこでは、技術だけでなく、論文も重要な審査の対象になっています。優秀な評価を得る料理人の論文に共通している点は、時代の変革への意識が非常に高い、つまり「食のネクスト」を常に考えているということです。

現代の料理があるのは、これまでの先達の尽力のおかげです。伝統の継承はこれからも怠ってはなりません。しかし料理が経済のなかで大きなポジションを得た現代では、料理人だから変えていけること、解決できることがあります。労働条件、男女の公平性、環境問題、生産者の保護、地域創生など、料理人が気に留めるべきこと、また、担える役割はどんどん広がっています。それは同時に、料理人が学ぶべきことも多くなっていることを意味します。そのような世界に向けて、学校はどのように教え、どのような学生を送り出すべきなのか？

味覚でわかること。頭で理解できるこ

と。そして技術で再現できること。まずは、料理人にとり大切なこれら3つの力を学ばせることが学校の役割です。その上で若い人の感性に刺激を与え、秘めた可能性を引き出していく。そのためにも教育カリキュラムはどんどん進化させていきます。そのチャレンジのひとつが、この4月からス



タートした「高度調理技術マネジメント学科」という3年制の学科。技術はもちろんですが、現場のシステムや料理長の思想を理解し、コミュニケーションがとれるようになること、お店の何に貢献し、何を自分のものにして、どのようにキャリアアップしていくのかを継続的に考え、実践に結び付けてい

くこと、これらの重要性を徹底して教え込みます。数字だけでなく、組織、人事、コミュニケーション、サービス、ホスピタリティ、料理技術、すべてをマネジメントできる人材の育成が目的です。料理はビジネスです。技術をとことん追求した先代の辻静雄は、その一方で「最後はお客様が来たなら勝ちだぞ」と

言い続けました。今や技術だけでお客を呼べる時代ではありません。今年もコンピトゥムのホームカミングデーが開催されました。忘れかけていた初心を思い出したという方も多く聞きます。交流は大切です。しかしそれだけで終わるのではなく、「食のネクスト」を考える場であつてもいいのかなと思えます。「本物は何かを問い続ける探究心と、いい仕事をしたという追求心」を持ち続けるのが辻調グループの卒業生の共通点です。いつでも、いくつになっても、常に前進していくことを、学生、教職員、そして卒業生が共有して実践していくことを、辻調グループの理想とするところであり、願いです。

辻 芳樹

1

早くに店を構えたので、いずれはもっと学びたい。

田尻卓也さん

イタリア料理 TRE STELLE オーナーシェフ・ソムリエ
住所：熊本県熊本市中央区八王寺町41-22
TEL：096-370-2611



— どうして料理の世界を選ばれたのですか？

物心つく前から料理が好きだったようです。おもちゃは包丁とフライパン(笑)。幼稚園の頃から母の料理の手伝いをしていました。中学になると辻調グループへ行くと決めていました。高校は行った方がいいということで、地元の農業高校の食品科学科へ。その職場体験の授業で地元のイタリア料理店へ行って、はじめて本格的なパスタを体験したのです。こんな世界があったのかともうびっくり。将来はイタリア料理のシェフと決めました。そして卒業後はエコー社 大阪の辻フランス・イタリア料理マスターカレッジへ進みました。

— いま、懸命に取り組んでいること。

今から3年前、24歳のときに今の店を構えたので、懸命に取り組んでいるといえこの店の経営ですね。託児コーナーを設置したことが評判になって、主婦や家族連れのお客さまにたくさんお越しいただけるようになったのですが、そこに今回の熊本地震です。かなり被害を受けました。割れたワインだけでも150万円以上。震災後はお客さまも少なくなって、でいくお金は同じですが、入ってくるお金は少なくなったので大変でした。しかし少しずつお客さまも戻ってきました。だからいまは、1日でも早く震災前の状況に戻すことに懸命に取り組んでいます。

— 今後の夢について教えてください。

私はソムリエの資格と菓子製造業許可も取得しています。店にはパティシエもいるので、焼き菓子の販売も行っています。料理、ワイン、お菓子、そのどれもが楽しめる店を作るのが夢です。シェフがいて、ソムリエがいて、パティシエ。料理、ワイン、お菓子すべてを楽しみたい人にも、ワインだけを飲みに来た人にも、お菓子を買って来た人にも満足していただける、時間と空間を提供できる店。料理もワインもお菓子も専門のスタッフを揃えて、私は忙しいときのサポートに徹する。空いている時間は、お客さまと料理やワインの相談に乗ったり、話をしたりしたいですね。あとは早くから店を持ったので、勉強をしたい。いろいろな料理人とつながって、さまざまな刺激を受けたいと思っています。

— 将来が楽しみと思う同級生を教えてください。

エコー社 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジで学んでいた小柴さん。彼は鈴鹿で自家製のすばらしい麺を開発して大成功しています。彼の麺を使いたいと思うのですが、私の店の食材は熊本産を主にしているので使えていません。いつか使いたいですね。



田尻さんのお客さまには女性が多い。その理由が託児コーナー。田尻さんには2人のお子さんがいるけれど、託児コーナーを設けようと思ったのは、子どもが生まれる前から。お姉さんの家族が遊びに来たとき、空いているスペースで子どもが遊んでいるのを見てひらめいたとか。



「TRE STELLE」とはイタリア語で「3つの星」という意味。3つ星を狙うという意味と、思いきや違うという。1つは料理人としての新星になること。2つ目はソムリエとしての新星になること。3つ目は若い人から目標とされる星になることをめざしてつけたという。



PROFILE

田尻卓也 (たじり たくや) 2008年、エコー社 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ卒業。「イルソーレ ロッソ」「イタリア料理 モト」で修業を重ねて2012年に「TRE STELLE」をオープン。

2

トライ・アンド・エラーで、前へ。

小柴大地さん

株式会社喜場 (よろこば) 代表取締役
住所：三重県津市大里川北町88
TEL：059-271-8037
http://www.yorokoba.com



— どうして料理の世界を選ばれたのですか？

正直に言えばマンガの『パンビ〜ノ!』の影響です(笑)。高校までは剣道をやっていた、同じやるなら全国レベルの学校がいいと思い岐阜の全寮制の高校へ行きました。料理も同じ。やるなら日本一の教育機関がいいと思ってエコー社 大阪の辻フランス・イタリア料理マスターカレッジへ進みました。卒業後、何店かのフレンチの店で働き、思うところあって世界一周の旅にでたのです。料理店以外の所で1日中働いて、3ヵ月で200万貯めました。そのなかでイタリアへ立ち寄ったときに食べたアマトリチャーナがものすごくおいしかったんですね。やっぱり私はパスタだと思って、それで帰国したら自宅で製麺を始めました。

— いま、懸命に取り組んでいること。

パスタの料理ではなく麺に向かったのは、きっと何事も一から作るのが好きな性分なんだろうね。最初は自宅で製麺して、それを名古屋の駅前などで販売したんです。まったく売れませんでした(笑)。でも何人かは応援してくれる人も現れて。そうこうしている間に、鈴鹿でチーズを作っている方と出会う、その方は製造中にできるホエイの処分困っていたんですね。ホエイって高タンパクで低脂肪。優れた食材なんです。じゃ、これを麺に練り込もうと思ったのがホエイ生パスタ誕生のきっかけ。

— 今後の夢について教えてください。

駅前で麺を売っていた頃、「2万食売ったら製麺所を作る」というプラカードを首にぶらさげてがんばりました。すると応援してくれる人が増えて2万食売って、自宅の納屋を改装して製麺所を作りました。いまは製麺所以外に店を3店舗、仲間たちといっしょに運営しています。将来は「喜場スタジアム」というイベント空間を作りたいんです。球場のように、イベントをしたい人はステージで何かやる。飲食をしたい人は売店でいろいろなものを作って売る。若者にとってはいろいろな挑戦ができる場であり、大人にとっては若いエネルギーから刺激を得る場。私もトライ・アンド・エラーを重ねてここまで来たのでそんな場を作りたい。そのためには、まず、自分の会社を安定させなければと全力で取り組んでいます。

— 将来が楽しみと思う同級生を教えてください。

エコー社 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジにいた林さん。私も相当な変わり者と思っていますが、私以上に変わっていて、でもただの変り者ではなく、郷土菓子という世界を突き詰めているところに惹かれます。



独特のもっちりとした食感と歯ごたえ、ほのかな甘味、卵を使わないので低カロリー、しかしホエイを練り込むことで高タンパク、消化のいいパスタ。女性を中心に人気広がった。クリームソースで作ることが小柴さんのオススメだとか。



納屋を改装した製麺所。お金は乏しいけれど、夢とやる気はいっぱいつまった小柴さんの城である。この納屋の2階が小柴さんの会社の事務所。この雰囲気も若者らしくてとてもいい。

PROFILE

小柴大地 (こしば だいち) 2008年、エコー社 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ卒業。フランス料理店の「みつ和」「レストランルカミ」で修業を重ねて、思うところあって世界一周の旅へ。帰国後、パスタ職人の道へ進み、2013年に「株式会社喜場」を起業。

4

家庭のコーヒーをもっとおいしくしたい。



福岡勇貴さん

Felt coffee
ロースター
<http://www.feltcoffee.thebase.in/>



— どうして料理の世界を選ばれたのですか？

小さいころから料理が好きだったことがあります。高校も調理科のあるところを考えましたが、本格的に学ぶのは卒業してからにしました。フランス料理を学びたくてエコール 辻 大阪に入学するのですが、夏休みにパリスタのセミナーがあって、講師にこられた「デル・ソーレ」の横山千尋氏のコーヒーに感動を受けて、進む道がフランス料理からコーヒーへ一気に変わりました。卒業後は地元の名古屋のコーヒー店に就職したのです。

— いま、懸命に取り組んでいること。

名古屋の仕事も2年で区切りをつけて、東京へ来ました。やっぱり東京で勝負したかったのです。当初はコーヒー店でアルバイトをしながら状況をうかがっていました。そして改めて思ったのはコーヒーを淹れるより焙煎する方が面白くて。淹れる世界より、焙煎する世界の方がコーヒーの可能性をより広げられると気づいたからです。おいしさをより深く、より多彩に探求できるというのでしょうか。それまでは他人に借りていましたが、去年に焙煎機を購入。いまは自宅で焙煎しています。面白いですね。ちょっとした温度、ちょっとした時間で、味ががらりと変わります。豆ごとの焙煎記録を作って、その通りにしても、その時の気候によっても変化する。本当に探求する価値がある世界だと思っています。

— 今後の夢について教えてください。

現在はいろいろなイベントにも参加して、自分で焙煎した豆やコーヒーを「Felt coffee」という名前で販売しています。いつかは自分で焙煎した豆を販売する店を持ちたいですね。夢は豆をただ売ってではなく、お客さまがご家庭ですこでもおいしいコーヒーを楽しめるサポートもしたい。コーヒーはある意味、数値の世界というか、豆の量、お湯の温度、ドリップの時間を守ればおいしくなります。そんな啓蒙や、おいしく淹れるための手順をまとめた豆ごとのレシピもそえてお届けしたい。家庭で楽しむコーヒーのレベルを少しでも高める取り組みをしたいです。さらに言えば、世界の豆生産者を巡って、志が同じ人の豆を仕入れて、それを販売したいという夢もあります。私のように個人で焙煎している人間もいるのだから、世界には小さい農園だけれど個性的な豆を育てている人もいます。そんな生産者と巡り会って、その豆のおいしさを最大限に引き出せる焙煎をして、お客さまへ販売したい。そんなことが実現するとコーヒーの楽しみがさらに広がっていくと思います。

↑昨年、小型の焙煎機を購入。現在は自宅で焙煎したコーヒーは、「Felt coffee」というブランドで、イベントやネットで販売している。



焙煎の記録をていねいに記録していく。数値を積み重ねることによってその前の理想の焙煎方法を探求していく。



いずれは世界の豆の農家をめぐり、志が同じ農家の豆を焙煎して、販売するのが夢という。



PROFILE

福岡勇貴（ふくおか ゆうき）2008年、エコール 辻 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ卒業。「ボンタインコーヒー」「Mojo Coffee」などの勤務を経て、ロースターとして独立。「Felt coffee」を販売する。

3

店が軌道に乗ったら、南米を巡りたいですね。



林 周作さん

郷土菓子研究社 代表
住所：東京都渋谷区神宮前 6-24-2 原宿芳村ビル 2F
TEL：03-6450-5369
<http://www.kyodogashi-kenkyusha.com>



— どうして料理の世界を選ばれたのですか？

好きだったことですね。料理全般が好きでした。それでエコール 辻 大阪の辻フランス・イタリア料理マスターカレッジへ行くのですが、その授業でイタリア菓子と出会いました。カンノーリでしたね、たしか。普通の料理やお菓子を作るだけならつまらないと思っていたところへ、知らない菓子の世界があると知って、興味を惹かれたのです。それで各国の郷土菓子をネットで調べるなど、どんどんはまっていきました。そして得た知識は本当に正しいのだろうか？実際の味はどんなものなのだろうか？それを知るには現地へ行くしかない。ということでヨーロッパを自転車であぐらで、郷土菓子を探求する旅を始めたのです。

— いま、懸命に取り組んでいること。

ヨーロッパ、中東、インド、東南アジア、中国で郷土菓子の旅をしてきました。いろいろな方に援助をしてもらったので、その成果を多くの人にお知らせしたいと、探求してきた郷土菓子を食べてもらいたいと思って、今年の7月に東京の神宮前で郷土菓子のカフェをオープンしました。いまはこの店を軌道に乗せることに一生懸命です。店でお出しする菓子のセレクト基準は、自分が食べておいしいと思うもの。お菓子も料理と同じで、その土地、その気候、その人柄があるからその味になるわけであって、レシピをそのまま日本に持ってきても現地の感動を100%再現できるとは限りません。でもアレンジするのは最小限にして提供したいと考えています。

— 今後の夢について教えてください。

でも私は根っからのノマドなんです。中学生のときも同級生に将来は旅人になりたいと言っていたり、これまでの住まいも辻調グループ在学中の1年間が、住まいの最長記録。つねに転々としているのです。店を構えるということは定住することですが、おそらくずっとは無理だと思っています（笑）。店が軌道に乗って、スタッフも育ったら、昔のように各地のイベントを巡って郷土菓子の販売をしたいですね。あと、まだ訪れていない地域の郷土菓子の探求に力かけたい。いま狙っているのは南米です。想像もできないようなすごいお菓子がある気がしています。

— 将来が楽しみと思う同級生を教えてください。

いまは焙煎家として活躍している福岡さんです。個人的に彼のコーヒーが好きということ、これまで各地のイベントへコンビを組んで出店していた仲なのです。ある意味、彼も私と同じくらい自由人。これからどう活躍していくのか楽しみです。



↑林さんは店の名前を「Binowa Cafe」にした。郷土菓子研究社だと硬いし、カタカナの店名にしたかったからだという。

渡航の費用は、海外から SNS で積極的に発信したり、探求の成果をフリーペーパーにまとめたことで、多くの人からの支援を求めた。



林さんの郷土菓子は、見た目から味の想像がつかなかったり、想像を素敵に裏切ってくれるものが多い。けれども、なんだかつかしいおいしさ。デザートというより、田舎のおばあちゃんが作ってくれるおやつという味わい。



PROFILE

林 周作（はやし しゅうさく）2008年、エコール 辻 大阪 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ卒業。ヨーロッパや中東で郷土菓子を学ぶ旅にでる。その道中をまとめた1冊が「THE PASTRY COLLECTION 日本人が知らない世界の郷土菓子をめぐる旅」。今年、東京で「Binowa Cafe」をオープン。



フランス校で学んだこと。 社会で学んでいること。

30代の、
フランス校卒業生に
聞きました。

辻調グループのフランス校が誕生したのは、1980年。
以後、毎年、日本から学生がフランスへ渡り、「本場の本物」を学ぶ。
日本で学べないものがあるのだろうか？そして経験者はフランスで何を学んできたのだろうか？
30代という伸び盛りの料理人とパティシエに聞いてみた。
フランスで学んだこと、それが今、どのように役立っているのか。

SHINYA OGINO

レストランOGINO
オーナーシェフ
荻野伸也さん

エコール 辻 大阪 辻フランス・
イタリア料理マスターカレッジ
1998年卒業 /
辻調グループ フランス校
(フランス料理研究課程)
1998年9月卒業



REISUKE TSUDA

パティスリー
グラン・ヴァニエ
オーナーパティシエ
津田励祐さん

辻製菓専門学校1998年卒業 /
辻調グループ フランス校
(製菓研究課程)1998年9月卒業



フランス料理
ラ・ヴァンドウ
オーナーシェフ
大林靖道さん

エコール 辻 東京 辻フランス・
イタリア料理マスターカレッジ
1998年卒業 /
辻調グループ フランス校
(フランス料理研究課程)
1998年9月卒業



YASUMICHI OBAYASHI

自分が外国人になれた、
その感覚がたまらなく楽しかった。

「もう楽しくて仕方なかった」と笑顔で話すのは、「レストランOGINO」のオーナーシェフ、荻野伸也さん。好奇心だけは人倍大きいので、フランス校へ向かったのも好奇心からだ。初めは海外でした。見るもの、聞くものが初めてなので、毎日バラダイスでした。あと、自分が外国人になるのは初めてだったので、手を振って、ばくわらないから教えてねって金もないのに町を歩きましたね」

そして荻野さんはフランスでいろいろなものから解放されたという。「まず学ぶことですね。ぼくはそれまでまったく勉強しない子だったんですよ。面白かったんですよ。思うに満ち足りていたんでしょね。フランス校の授業はとにかく実践的で、先生もフランス人で、フランス語で行われます。通訳もその内になくなる。言葉も技術も自分で高めていかなければいけない。甘えがきかない環境っていうのが、それが楽しくて、学ぶことがこんなに楽しいと思つたのはこれまでの人生で初めてでした」

そしてその解放感は生き方にまでも及んだ。「フランス人の自己主張とか合理性がぼくには肌に合ったんです。高校の頃はあまり友だちもいなかったんです。浮いていました。でもフランスでは若い人でもオレはこう思うってどんどん主張するし、そんな侃々がくが良かったですね。それと民族や文化は違っても根っこに流れるところは一緒だなと思つたんですよ。ぼくの実家はお寺でした。外国の文化なんて微塵もない環境なので

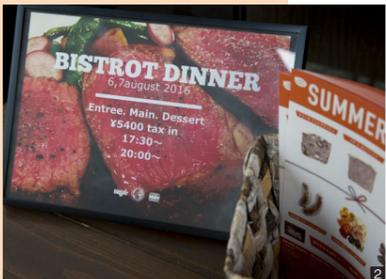
が(笑)、それこそ物を大切にするんですよ。ご飯粒ひとつでも残したらこっぴどく叱られるような。フランス料理もそうじゃないですか。ケチってところもありますが、その華やかな料理の裏で、ソースには牛1頭のせると、骨から内臓まで使い切るという考え方がしつくりきたんですよ」

名古屋、東京の繁忙店で働いて荻野さんは28歳で独立する。無駄をなくす。風上から風下まで意識する。そんな荻野さんの考えは、少しずつ多様な展開を見せている。「コックで終わりにたくないと思つています。二足のわらじを履きたいなと思つています。レストラン以外にカフェや総菜店の運営をしているのもその現れです。ただ、その根っこには「料理人」という意識があります。総菜店などがそのいい例なのですが、食材探しのなかで農家さんと出会う、いろいろなわかつたことは、彼らの悩みとして一番大きなことは、オーガニック野菜は一般の流通に乗せることが難しいという現状があつて、がんばって作ったオーガニックの野菜なのに、売り先を見つけないことができないために余らせてしまうということなのです。ぼくの専門であるフランス料理は、華やかな面が取り上げられやすいのですが、その特徴は、肉をはじめ野菜に關しても加工と保存の技術が豊富であることが挙げられるんですね。この点に關して言えば、もう、素材を無駄にしないという執念すら感じます。その技術を使つて、そうした質のいい素材を生かし切つて、そして安心できる素材から、無添加で、お子さんにも食べさせられるシャルキュトリーやデリを作つて、なるべく普段使いできる価格で販売しようと思つたわけです。二足のわらじを履くつ

て聞かすはいいですけど、右脳と左脳の闘いなんです。料理人は質を求めますが、経営者は利益を求めますから、それを一人の人間の中で落とすところを探つて進めるのは、やはり大変です。ぼくの場合は、基本が料理人なので、経営の利益は薄くなりますね(笑)」

好かれるというのは学びのなかの大きな技術と実感。

フランス校へ進学したいという学生は多いけれど、さまざまな問題が立ち上がつて断念せざるを得ない人もいます。中には親からの絶大な応援を得て旅立つ人もいます。京都で人気のパティスリー「グラン・ヴァニエ」の津田励祐さんの場合は後者だった。「父に自分で決めたことなら、実現のためには一番の場所ですと云われて、辻調グループへ行けと言われて、さらにぼくがめざしている世界へ行くなら世界」をめざせと言われて、そのために学べる間にどこか学べとフランス校行きを薦められました」



1. 荻野さんのお店「レストランOGINO」。美味しいだけでなく、無添加の素材を使った豊かな恵みを適正な価格で提供している。
2. 野菜を中心にしたメニューで構成する「グリーンデー」や、デザート以外はすべて肉料理という「レッドデー」など、ユニークなイベントも積極的に開催。
3. 「シャルキュトリー教本」「野菜料理200」など、数々の料理本を出版。現在も新刊の制作中という。

学ぶことがこんなに楽しいなんて、
人生で初めての経験でした。





- 1.毎日25種類ほど作られるケーキメニューは、店頭に並ぶとあっという間に売れていく。
- 2.現在は、ケーキと焼き菓子がメインだけれど、将来はチョコレートの専門店にも挑戦したいという。
- 3.心地良い店内にはカフェコーナーも設置して、午後のひとときをゆっくり楽しむこともできる。



何より味を大事にするのは、
お菓子が生活に根付いている
証拠ですね。

ランスは見た目をうんぬん言うより、おいしさを重視している気がして。出来映えより味を重視するって、それはお菓子が生活に密着している証拠でもあるんですね。そう思うと、日本人は技術に優れた人はいるのですが、発想の部分ではやはりフランス人に軍配があります。それを学ぶのは書物では限界があります。実際にフランスへ行って、現地の人とコミュニケーションするしかないですね。そういう意味でいうと、人に好かれるって、とても重要な学習技術だと思います」

ブルターニュで研修をして、日本に戻って3年間、神戸の店で働いた後、津田さんは再びフランスへ渡る。ピエール・エルメへ何度も採用願いのEメールを送り、それが叶ったからだ。「古典的なところから新しい発想でかみ砕いて斬新な菓子を創り上げていく技術ですね、日本人にない技術を学びたかったです。あと、

社会人になっていたので知りたいところも違ってました。エルメからもオーケーがでたので向かいました。一番学んだことは生地を見極める力ですね。生地をベストの状態へ導く力、ベストの状態を見極める力、ベストの生地を活かす力、ああ、これがおいしさの原点なんだと思います。日本の場合、意識の大半はその後の表面的なことに注がれていますからね。半年学んで、その後、シヨラテイ工にも興味があるとエルメに話したら、ジャン・ポール・エヴァンを紹介してくれて、その店でも学べることになりました。帰国した津田さんは神戸から東京へ移り、いろいろな店で働く。そして奥さんの実家の京都へ戻って独立をする。2011年のことだ。そしてフランスで得たもので何を一番活かしていますかと訊ねると意外な答えが返ってきた。「店はまだまだ試行錯誤で、発展途上。失敗も多いですね。ただ、まだまだ若いので、少々のことにはめげないでいろいろチャレンジしようと思っています。2015年のミシン万博の「The World Trophy of Pastry Ice Cream and Chocolate FPGC」への参加もその一環です。あと、自分の店を持ったのだから家族を大切にしたいんです。店があつて家族があるという考えもあるけれど、ぼくがフランスで得た大きな学びのひとつに家族を大切にすることがあります。第一に仕事ではなく、第二に家族。やるべきは真剣に働いて、終わると家族との時間を大切に。古典的なフランス菓子は時間がかかるんですが、今の労働時間のなかでいかに作るのか懸念に考えているんですよ。今の技術と機械で時間はどんどん短縮できるように使っているんです。そんな時間を家族のために使

う。そんなパティシエがひとりくらいいてもいいと思うのですが」

フランスでの1年は、
多くの人生の宝物中の宝物です。

10歳のときに三国シエフのドキュメンタリーを観て将来の道を決めたというのは、茨城県のフランス料理店「ラ・ヴァンドウ」のオーナーシエフ、大林靖道さん。簿記ができるようにと高校は商業高校を選択。卒業後はもちろんエコール辻東京の辻フランス・イタリヤ料理マスタークレッジへ。そしてフランス校へも行った。「萩野くんや津田くんやぼくたちが学んだ期は、かなり積極的なメンバーが多く、半年分の内容を3カ月で終了するほどでした。その後の3カ月はコアール先生が有名店のスペシャリテばかりを教えるようになって、とてもラッキーな期だったんです」

フランス料理人としての腕を磨くための留学だから、大林さんはその1年間はすべてを料理に捧げた。「研修の店は、ロワヌ地方のシャトー・ヌフという村にあるレストランでした。小さな町で遊ぶところは何もなし。村人は100人ほど、牛の数はその4倍(笑)。バスは1日に2本だけ。村にはたばこ屋とパン屋と肉屋と日用品雑貨の小さな店、そしてレストランもここ1軒だけ。住まいは店の2階。料理漬けになるには最適な場所というか、料理のことを考えるしか時間の潰し方がない所。店もシエフとぼくだけ。すべてのことをシエフとぼくとしなければなりません。ぼくはフランス語が弱かったんですが、ここでは話さざるを得ないので上達しました。キツイことはキツかった料理全般を学べました。



あえて、料理を考えることしか
時間の潰し方がないと
選びました。

- 1.フランス校時代の写真が店内に飾られている。それらは大林さんの原点がここにあることを伝えている。
- 2.日本で一番影響を受けた三国シエフの本。今でもときどき開いては、身を引締めるといいます。
- 3.料理の力で人を地方へ呼ぶために、「ラ・ヴァンドウ」はあえて地元茨城県で出店。いまは料理の力を震災復興にも活かしたいという。



それがぼくにはよかったです。研修といつても半年間、野菜の水洗いや下処理しかさせてもらえない店もあるって聞いていましたから。がんばりましたね」

日本に戻ってから大林さんは、憧れのオテル・ドゥ・ミクニ系の店で働いた。「コート・ダジュール・ミクニ」で1年9カ月働いた後、東京や地元のお店を9店くらい巡って、次の店を探しているとき、たまたまご縁があり、「オテル・ドゥ・ミクニ」の初代副料理長の方のお店で働くことになりました。修業はミクニに始まりミクニで終わっているんです」

そして大林さんは地元茨城へ戻って自分の店を立ち上げた。31歳の時だった。期待に胸躍らせるオープン後の2カ月後、東日本大震災に見舞われる。「店の建っている方向が良かったのか、躯体は大丈夫だったのですが、中の壁はヒビだらけ、皿やワインなどはすべて失いました。茨城の笠間焼の器を活かした仏蘭西懐石の提供もしていたので、器にもワインにもお金をかけていたのですが、すべてなくなりました。正直、再開は無理だと思いました。自己破産を真剣に考えました」

しかし震災の10日後に店の電話が鳴る。予約の電話だった。「自分のことしか考えていなかったのですが、まわりへ目をやるとおいしいものを望んでいる人がいるんだと気づいて。それからです、できるだけがんばろうと。いま、ぼくがめざすのは希望を与えることです。希望とはレベルをあげる。おいしいものを提供することもそのひとつ。茨城というところで本格的なフランス料理レストランを成功させることもそのひとつ。茨城の食文化のレベルを高めることもそのひとつ。お客さまも含めて、みんなで茨城のレベルを高めていきたいと思います」



30代の、
フランス校卒業生に
聞きました。

40代の卒業生に語り合っていました。



今、私たちが思っていること。考えていること。

休業を終え、独立をして、今、乗りに乗っている40代の卒業生。彼ら、彼女は、何を考え、何をめざしていくのか？

現状は若い頃の想像通りか、うれしい誤算か？

大熊先生 今日のは働き盛りの方々にお集まりいただきました。まずは、簡単に、今の店のことについて伺います。

大濱さん 私は鎌倉で、形態としては居酒屋にあたる店をひとり切り盛りしています。旬の魚や野菜を中心にアラカルトで、14席ぐらいのお店。ひとりだから気楽といえば気楽、大変といえば大変ですね。

猿舘さん 私はチヨコレートの店をやりたいのですが、諸般の事情でそれ一本に絞られず、チヨコレートをメインにしたお菓子のお店をしています。8月で10周年を迎えました。3年くらい前からは催事にも呼ばれるようになり、母校のエコール辻東京で講師を務めたりしています。自分が教える立場になるなんて、学生の頃には思ってもみなかったことです。

小林さん 私は東京で「桃の木」という店をオープンさせて11年になります。毎年、いろいろなことがあるのですが、やっとここ数年、自分の思っている方向にきたなと感じるようになりました。

神田さん 11年前にオーストリアから日本へ帰ってきました。今の店を銀座で開業して4年半になります。オーストリアの食文化全体を、表現していきたい気持ちでやっています。

大熊先生 今日お集まりいただいたみなさんは、それぞれの分野で活躍されている方々ばかりですが、現状を冷静にみて、思っている方向へ来たと感じられていらっしゃいますか？猿舘さんは教壇に立つなんて思ってもみなかったとおっしゃっていましたか？

猿舘さん 非常勤もそうですが、テレビや雑誌家が和洋菓子のお店で、生まれた時からそういうなかで育って、家に帰ると両親が仕事をしている状況で自然と経営者になるんだなという感覚はありました。

小林さん じゃ、今でも経営に興味があるって感じですか？

猿舘さん 逆なんです。最初はそっから入って、最初の頃はあまりお菓子も食べ歩いてなかったです。だんだん出会う人の影響で専門的になっていったというのがあって、仕事をしていくなかでお菓子にのめり込んでいく感じになりました。お店を始めてからは材料や食材に興味が出てきて、普通のお店のおよそ3倍は食材があるぐらい(笑)。

神田さん ある意味、食材マニアみたいですよ(笑)。

猿舘さん 私は神田さんとは違って、こうじゃないといけないという縛りのない世界で生きています。お店を始めて3年目ぐらいになったときに急にオリジナリティーが芽生えて、そこから注目されるようになって、リピーターも増えてきて。独立はいつかはするもんだと思っていましたけど、独立してなにかやっていたりかと思つたのはその頃からですね。

神田さん うらやましいです(笑)。ぼくにはオーストリアという世界があるので、そこからはみだしたくなる欲求を防ぐためにも、雑誌とかソーシャルメディアなどの情報を自分で入れられないようにしています。

大濱さん それはそれです(笑)意識ですね。大熊先生 フランス料理やフランス菓子は進化を良しとする方向へ進んでいます。オーストリアは伝統を守るところが料理的にも強いかもしれませんね。

小林さん 守らないといけない部分はあるけれど、オーストリアではなく東京で勝負している

40代の卒業生に語り合っていました。

に取り上げられるなんて、思ってもみなかったことです。

小林さん 猿舘さんは今や有名人だものね。それもうれしい誤算ということですね。

神田さん いろんな変化という意味でいえば、店をオープンさせてからは、料理人としてだけでなく、オーナー、経営者という役割も担うようになります。すると従業員の幸せについて考えるようになりました。

大濱さん それは経営者にならなければ起こらない変化ですよ。私はずっとひとりやってきたのでは想定内の範囲で展開しています。変わったことといえば、東京から鎌倉へ引っ越ししました。もともとは阿佐ヶ谷で、働いている女性がひとり立ち寄れる居酒屋というコンセプトの店だったんです。鎌倉でもコンセプトは同じなのですが、場所柄リタイアした人が多くなり、客層が少し変わってきましたね。

小林さん 変化といえば、世代的に協会の役員とか理事になってほしいという依頼が多くなりますね。個人は中国料理の業界ではアウトサイダーなところにいるので(笑)。

猿舘さん そんなことないですよ。業界で知らない方はいないと思いますよ。

小林さん 昔はね、若い人たちと勉強会とかもやっていましたけどね。

神田さん 最近は何？
小林さん 10年ぐらい前までは協会の手伝いや勉強会などもやっていました。今はまず、自分の店が最優先ですね。神田さんは熱心にされていますよね。

神田さん コンピトゥムの幹事も11年くらいさせていただいています。いろいろな団体のお手伝いもしていますが、なかなか時間がつくれなくてね。ただ、ぼくもある意味、小林さんと同じで、自分のお店、料理、目標に集中して仕事をし

ています。

猿舘さん ぼくたちの世代になると、一通りのことを経験して、余分なものが削り取られてくる頃なのかもしれません。その分、自分の目標が研ぎすまされていくって感じですね。特に神田さんは立場が違いますから。

小林さん 持っているものが違う。オーストリア食文化の継承者と認められた「オーストリア国家公認料理マイスター」ですし、オーストリアの料理や文化を知らしめていくことができる人だから。

神田さん 確かにオーストリア料理という特化した領域があつて、その分、いろいろな壁もあるんです。やりすぎるとオーストリア料理の域をでてしまつし、他にオーストリア料理をされている方がいないので、比較対象する人がいないという苦しさもあります。ライバルがいれば闘争心も生まれて、もつとがんばれるのかもしれないし、むしろ、実際は、だから悩みばっかりで。小林さん でも、それをしなきゃいけない使命みたいなのはあるでしょ？

神田さん 使命は与えられてしまっているので、今はいかにオーストリア料理の発信をしていくかということですね。

小林さん 大変だね(笑)。

人を育てるのか？

人は育つのか？

大熊先生 私は辻調グループの職員で、独立もしていない状況なのですが、いつ独立を決意するのか、そのときの志は今でも変わっていないのかすごく興味があります。みなさんいかがですか？

猿舘さん ぼくは変わってないと思います。実

40代の卒業生に語り合っていました。



大熊恵先生
エコール 辻 東京 洋菓子教授
1995年エコール 辻 東京 辻製菓マ
スターカレッジ卒業。



大濱幸恵さん
「旬の菜と旨い酒 おおはま」
オーナーシェフ
2007年エコール 辻 東京 辻日本料理
マスターカレッジ卒業。



神田真吾さん
「銀座ハブスブルク・ファイルヒエン」
代表取締役
1995年エコール 辻 東京 辻フランス・
イタリア料理マスターカレッジ卒業。



猿舘英明さん
「マ・プリエール」オーナーシェフ
1994年エコール 辻 東京 辻製菓マ
スターカレッジ卒業、1995年辻調グルー
プフランス校(製菓研究課程)卒業。



小林武志さん
「桃の木」オーナーシェフ
1988年辻調理師専門学校卒業、
1989年辻調理技術研究所(中国料理
研究課程)卒業。

大濱さん それって逆に怖いですよ。まだ序列があったり、指導がある方が目標を見つけやすい。序列ではなく、実力で上がらなければならぬとすれば、それは自由だけれどすべては自分で考えなければならぬということですよ。ある意味、小林さんのお店と同じですよ。神田さん そうなんです。だから私の店では料理のポイントをしっかり教えます。でも本当に伸ばしたいのは技術よりその人の感性なんですね。

大熊先生 そうですね。ある意味、それは学ぼう、向上しようとする力でもありますよね。学校でも本当に鍛えていきたいのはその部分なんです。

お客さまの笑顔が、一番うれしい。

大熊先生 最後に、今、何が一番楽しいですか？大濱さん 料理を作っていることが楽しいです。自分が作ったものを食べに来ってくれる人がいるのが単純にうれしいですね。

猿舘さん ぼくも同じです。ぼくはお店に接客でできることがよくあります。そうすると一番お客さまの声が聞けます。すごくおいしかったなどの喜んでくれている声を聞けるのはうれしいですし、新しいことを考えていくのも楽しいです。お店の展開もそうですけど、いろんなことを考えているのが仕事であって、自分の生きがいみたいなこと



ころがあります。単純に楽しんでいるんだと思います。

小林さん 私もそう。料理人はそこに生きるんじゃないですか？職業は調理師、趣味は料理みたいな(笑)。

神田さん 私もそうなんです。ただプロですから好き勝手はしません。お客さまはお金を払って食事を買ってくれるわけですから、お客さまが喜んでくださるものを作りたいです。そしてスタッフのため、生活のために作り、それで喜んでいただけたい幸せです。

大熊先生 これからの展望とかはどうですか？猿舘さん 百貨店から常設店の打診が来ているのですが、それをうまく出店していきながら、かねてからの念願でもあるシヨクリーのことを進めたいと考えています。チョコレート専用の厨房を作りたいですね。

小林さん 私は最近になってすごくいいお客さまが来るようになってきたので、この流れを加速させて、接しているこちらも楽しくなるお客さまにもっと来てもらいたいです。私のお客さまはあらゆる料理を食べ尽くしてきた方が多いので、ある意味、私という人間を自当てに来てくださっていると思っています。もっと自分という料理を磨いていきたいですね。

神田さん 私は銀座でやっているんですが、あえて銀座を意識しないようにして、素直に料理を作りたいですね。余計なことは極力控えて、食べてホッとすると、笑顔がでるような料理ができればいいなと思っています。そのためには客観性が重要です。主観的過ぎるとお客さまはついてきてくれません。客観性を持ちながら主観的に真心を込めて作ってきたいです。

大濱さん 私は公務員をやめて料理人になってまだ10年。みなさんと比べて経験が浅いというところがあります。だからこそその分、毎日気を抜かずに行っているかなければと思っています。あと、先ほども言いましたが、人を入れてみようかと真剣に考えています。それでどう変わるのか？そのためにもいい人と出会いたいですね。大熊先生、よろしくお願いたします(笑)。



大濱さん 先ほども言いましたが、私はひとりで店を運営しています。そろそろ人を入れようかと辻調グループにもいい人がいたらぜひとも紹介してくださいってお願いしているのですが、人を雇えば雇ったで大変なこと多いと思うので

猿舘さん 私のお店では「すべてはお客さま」というスタンスです。私は手取り足取り教えません。見て、考えて、実践して期待を超えるのいい料理人という考えです。お客さまは50代後半から60代前半の方が多いのですが、若くてもその世代の人に伝える仕事をしなければ一人前にはなれません。厳しいかもしれませんが、それが料理人として生きることにつながるの

小林さん 私のお店ではどうですか？

小林さん 私の店では「すべてはお客さま」というスタンスです。私は手取り足取り教えません。見て、考えて、実践して期待を超えるのいい料理人という考えです。お客さまは50代後半から60代前半の方が多いのですが、若くてもその世代の人に伝える仕事をしなければ一人前にはなれません。厳しいかもしれませんが、それが料理人として生きることにつながるの

大濱さん この業界は、数年したら次の店へ行くのが当たり前という世界ですからね。その一方、店としてはいい人には残ってもらわないと困るという現状もありますよね。

猿舘さん 私の店では2カ月に1回ぐらい、スタッフと面談をして、店の考え方や、スタッフの思いを交換する場を設けています。それぞれに悩みがあって、毎回現状が違うんです。2カ月の中で、状況が変わっているんです。小林さんのお店ではどうですか？

小林さん 私の店では「すべてはお客さま」というスタンスです。私は手取り足取り教えません。見て、考えて、実践して期待を超えるのいい料理人という考えです。お客さまは50代後半から60代前半の方が多いのですが、若くてもその世代の人に伝える仕事をしなければ一人前にはなれません。厳しいかもしれませんが、それが料理人として生きることにつながるの

小林さん 具体的に教えてください。

神田さん ウィーンのホテルで働いているときにシエフもあれこれ指導することもなく、先輩や後輩とか、年の差も関係なく実力主義である分、自由なんです。

んだから、東京で表現できる料理を作っちゃえば？範疇を超えて破壊しなければ誰も文句を言わないと思いますけどね。

神田さん まさにおっしゃる通りで、帰ってきて1年目で料理は変わっています。日本で良い生産者ともめぐり会ったりしていると、オーストリアではできない表現方法も可能だとわかったのです。ただ、そこにオーストリアのエッセンスはその皿にも注入しています。

大濱さん ベースを見失わないように努めることは大切ですね。小林さんのお店でも守るものと新しくしていくものがありますよね。

小林さん 当然ありますね。中国料理の調理技術は守りますが、なんとなくの習慣なら変えてもいいと思います。ごま油を最後にながしましようというのが昔からありますが、私の料理にはごま油を使わないです。

大濱さん 先ほども言いましたが、私はひとりで店を運営しています。そろそろ人を入れようかと辻調グループにもいい人がいたらぜひとも紹介してくださいってお願いしているのですが、人を雇えば雇ったで大変なこと多いと思うので

す。人に関してはどうですか？猿舘さん 私は店舗展開をしない考えなのですが、もし店を出すとしても百貨店などでの販売店形式がいいんじゃないかと思っています。自分が見えないところで、スタッフが何をやっているのかわからないのは一番怖いですが、とはいえ、経営をどうするかというのは二の次で、本当はスタッフがいてこそ、自分のやりたいことができるのだと思います。いかにスタッフと自分が一緒に働いていく中でどううまく接していくか、考え方を理解していくのが重要になってきて、でもそれがすごく難しいことでもあるんですね。

大濱さん この業界は、数年したら次の店へ行くのが当たり前という世界ですからね。その一方、店としてはいい人には残ってもらわないと困るという現状もありますよね。

猿舘さん 私の店では2カ月に1回ぐらい、スタッフと面談をして、店の考え方や、スタッフの思いを交換する場を設けています。それぞれに悩みがあって、毎回現状が違うんです。2カ月の中で、状況が変わっているんです。小林さんのお店ではどうですか？

小林さん 私の店では「すべてはお客さま」というスタンスです。私は手取り足取り教えません。見て、考えて、実践して期待を超えるのいい料理人という考えです。お客さまは50代後半から60代前半の方が多いのですが、若くてもその世代の人に伝える仕事をしなければ一人前にはなれません。厳しいかもしれませんが、それが料理人として生きることにつながるの

小林さん 具体的に教えてください。

神田さん ウィーンのホテルで働いているときにシエフもあれこれ指導することもなく、先輩や後輩とか、年の差も関係なく実力主義である分、自由なんです。

大濱さん この業界は、数年したら次の店へ行くのが当たり前という世界ですからね。その一方、店としてはいい人には残ってもらわないと困るという現状もありますよね。

猿舘さん 私の店では2カ月に1回ぐらい、スタッフと面談をして、店の考え方や、スタッフの思いを交換する場を設けています。それぞれに悩みがあって、毎回現状が違うんです。2カ月の中で、状況が変わっているんです。小林さんのお店ではどうですか？

小林さん 私の店では「すべてはお客さま」というスタンスです。私は手取り足取り教えません。見て、考えて、実践して期待を超えるのいい料理人という考えです。お客さまは50代後半から60代前半の方が多いのですが、若くてもその世代の人に伝える仕事をしなければ一人前にはなれません。厳しいかもしれませんが、それが料理人として生きることにつながるの



サミットの料理長。

終わってみれば、
料理人になって
よかったですと思いました。



Hiroe Higuchi

志摩観光ホテル
総料理長
樋口宏江さん

1991年、エコー 辻 大阪 辻 フランス・イタリア料理
マスターカレッジ卒業。同年、志摩観光ホテルへ入社。
2008年、志摩観光ホテル ザ ベイスイート ラ・メールの
オープンと同時にラ・メールシェフに就任。その後、2014
年11月16日、志摩観光ホテル総料理長に就任。
2016年のG7伊勢志摩サミットではワーキング・
ディナーの料理長を務める。



5月26日・27日の2日間にわたって、三重県で開催されたG7伊勢志摩サミット。初日の夜、志摩観光ホテルザクラシックのレストラン「ラ・メールザクラシック」でのワーキング・ディナーの料理長を担当したのが樋口宏江さん。エコー 辻 大阪 辻 フランス・イタリア料理マスターカレッジの2期生だ。「今回のサミットが伊勢志摩で開催されることは以前から発表されていたのですが、料理は誰が担当するのかわからなかった。まさか自分が担当するなんて夢にも思っていなかった。当たり前ですが、各国のVIPをもてなすという側面もある。料理は重要な要素だ。外務省からの担当に細かいリクエストが寄せられると思っていたが、実際はそうでもないらしい。「三重県の食材を使ったものを作ってほしいというくらいで、実際には細かいリクエストはありませんでした。私たちのホテルには『伊勢海老クリームスープ』と『鮑のポワレ』という、三重県の食材を使ったスペシャリテがあるので、ぜひともお出ししたいと思いました。幸いにも、どの首脳も海老と鮑へのアレルギーがなかったことでNGになることはありませんでした。」

とはいえ、今回の食事は晩餐会ではなく、ワーキング・ディナーという形式だったので、料理にもそれにふさわしいアレンジを求められたという。「アレンジといえば、日本人にとって1杯の鮑はごちそうの代名詞になりますが、海外の方にはそう映りません。ですから細かい切つて調理するというアレンジを施しました。また、今回のワーキング・ディナーは、会議しながらの食事という形式なので、ペンを持ちながらも片手で食べることが出来る料理を意識しました。とはいえ、食事がはじまると、みなさんナイフを使って召し上がっていましたけれど」



食材に恵まれた三重県。伊勢海老、鮑、松阪牛、伊勢茶、わさび、柑橘など、食材に困ることはなかった。逆に宮川のわさびという素晴らしい食材との出会いもあったという。一方、サミットの料理長を担当して一番大変だったことは意外にも時間だったと樋口さんは言う。「サミットはそれを分単位、秒単位でスケジュールが決まっています。食事の時間も決まっています。それぞれの料理を召し上がっていただく時間を繰り返しました。サミットの1週間前からは店もクローズにして、何度もシミュレーションを重ねました」

それでも当日は思わぬことが起こったという。「天気が悪くなかったのですね。海老などはその日に捕れたものを使いたかったのですが船がでるか心配でした。でも地元の一世代のイベントという事で漁師の方も船をだしてくださって。そう思うと今回のことは、決して私ひとりの力ではなく、三重県という食材の宝庫である場所のお陰、新鮮な食材を揃えてくださった生産者さんのお陰、そして時間というプレッシャーと闘いながら首脳陣をもてなしたサービスの方のお陰です。終わったあと、涙ぐんでいるサービススタッフが何人もいました。みなさんの思いがひとつになって、なんとか無事に終えることができたと思っています。」



G7 伊勢志摩サミット ワーキング・ディナーメニュー

海の幸トマトの魅力をさまざまな形で
伊勢海老クリームスープカブチーノ仕立て

鮑のポワレあおさ香る鮑のソース
伊勢海老ソテー ポルト酒ソース 米澤モチ麦のリゾットとともに

伊勢茶の香りをまとわせた松阪牛フィレ肉
宮川育ちのワサビを添えて

ミルクチョコレートと柑橘のマリアージュ

コーヒー、紅茶またはエスプレッソ



レストラン ツジ
Restaurant TSUJI

宮城 辻 圭一郎 辻 栄司

エコール 辻 東京 1994年卒業 / フランス校(調理) 1995年卒業

エコール 辻 東京 1999年卒業 / フランス校(製菓) 2000年卒業

肩肘をはずし、気軽にフレンチを楽しんでいただきたいという思いで、レストランをオープン。フランスや東京での修業経験を活かして、クラシックなフランス料理をベースに、いろいろな食材を組み合わせることで生まれる、味や食感のマリアージュを大切にしています。だからこそ食材にもこだわり、地元の有機無農薬野菜のほか、海外からも厳選したものを取り寄せています。

住所:宮城県仙台市青葉区国分町2-8-34 小関ビル1F
電話:022-748-7446



ラ・サンテ

北海道 高橋 毅

辻調理師専門学校 1984年卒業

店名の「ラ・サンテ」はフランス語で「健康」を意味します。「フレンチをおいしく、楽しく、健康的に」という料理がオープン当初からのコンセプトです。2015年3月に神社小路と呼ばれる通り沿いの一軒家へ移転した際に、薪ストーブと札幌軟石で造った薪の炉をキッチンに設置。季節感あふれる北海道ならではの食材を薪でじっくり焼き上げる、自然なおいしさをご堪能ください。

住所:北海道札幌市中央区北3条西27-2-16
電話:011-612-9003
http://la-sante.jp



Café OHARI

茨城 鈴木 泉

エコール 辻 東京 1994年卒業

食材と器、空間とお客様が一体になれるような定食屋カフェとしてオープンしました。お店は、自宅をそのまま利用しており、静かな雰囲気でご飯を味わっていただけます。メニューは、季節ごとに変わる旬の野菜をたっぷり使ったお料理やヴェーリーヌをご用意。一品ずつ丁寧に、温かい気持ちで伝わるようなお店づくりを心掛けています。

住所:茨城県日立市大久保町5-7-13
電話:0294-35-4261
https://www.facebook.com/cafeohari



シムラブルリス

Chez mura bleu lis

岩手 村上 知規

辻調理師専門学校 1988年卒業 / フランス校(調理) 1988年卒業

地元岩手で収穫された食材をふんだんに取り入れた、正統派フレンチの味わいを盛岡から発信しています。「旬が香る料理と笑顔のおもてなしで寛ぎの空間を！」がコンセプト。そんな一人ひとりのご要望に応え、その日の気分に合わせて楽しめる空間をご提供したいとの思いで、みなさまのご来店をお待ちしています。

住所:岩手県盛岡市神明町10-10
電話:019-601-5205
http://murahachi.co.jp/french



縦断 全国 うまいもの

これからの料理界を背負って立つ 辻調グループの卒業生たち。 素材、料理、おもてなしにいたるまで、 それぞれのこだわりを振る舞う 国内37、海外11の名店48店舗を二挙にご紹介します。

あなたの同級生や、 気になるお店が見つかるかも!

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

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



カプリ カプリ

Capri Capri

北海道 塚本 孝

辻調理師専門学校 1984年卒業

2016年3月で20周年を迎えました。平日の夜は、お仕事帰りなどでも立ち寄りいただけるように少し遅い時間まで営業。カウンター席や個室もあり、さまざまなシチュエーションでのご利用に対応しております。また、春から秋にかけては、自家菜園で収穫したシシリアン・ルージュトマトやハーブを料理に取り入れ、朝摘みのフレッシュなおいしさをお楽しみいただけますよ。

住所:北海道札幌市中央区南1条東2-13
電話:011-222-5656
http://capricapri.jp



和ごころ 雄大

宮崎 雄司

北海道 辻調理師専門学校 1992年卒業

毎朝、市場で買い付ける新鮮な魚と貝の刺し身、炭火料理や一品料理など、数多くのメニューをご用意しています。なかでも和食の命ともいえる出汁は、道産昆布のカツオからじっくり時間をかけてとっています。そんな旨味がたっぷりつまった出汁と、鶏がらスープで煮込んだおでんは当店の人気メニュー。深みのある味わいがお客様にご好評いただいています。

住所:北海道札幌市中央区南2条東6 朝日プラザ内
電話:011-206-0365
https://www.facebook.com/595974447160751





神奈川 厚木野菜たっぷりのカフェ はるひごはん
大橋 由香
エコール 社 東京 1999年卒業

“野菜をたくさん食べられるお店を!”という思いを込め、2014年にオープンしました。地元の厚木は、自然豊かでおいしい野菜がたくさんあります。そんな野菜を利用して、できるだけ素材の味を活かすために、シンプルな調理でご提供しています。“安全・安心・シンプル”をモットーに、料理を通じてみなさまにたくさんの笑顔と幸せをお届けしたいと思っています。

住所:神奈川県厚木市旭町1-21-8 あさひビル1F
電話:046-258-6873
http://haruhigohan.com



レストラン セゾニエ
Restaurant SAISONNIER
東京 土田 哲也
エコール 社 東京 1992年卒業

国立通りの並木道に魅せられ、2014年5月に「Restaurant SAISONNIER」をオープンしました。料理は注文が入るたびに、一皿ずつ丁寧に仕上げるので、作り立てのおいしさを味わえます。パンは自家製で、料理にマッチする味わいに。たくさんのグリーンに囲まれた開放的な空間に癒されながら、ゆったりと食事をお楽しみいただけるお店を目指しています。

住所:東京都国立市東4-1-48 鈴木ビル1F
電話:042-505-7719
http://www.saisonnier.jp



東京 国分寺 おはし
柿島 智
エコール 社 東京 1999年卒業

国分寺の駅から徒歩5分の場所で営業する、和食と日本酒を楽しめるお店です。直接、築地に足を運び、選び抜いた魚介類のおいしさをそのまま提供するお刺身や、今が旬の素材で作る、手作りの干物もおススメ。そして、各種取り揃えている日本酒も小さな酒蔵さんから仕入れているので、市場に出回っていない個性的な味に出会える楽しみもありますよ。

住所:東京都国分寺市本町2-15-5 第3東財ビル4F
電話:042-312-2844
https://ja-jp.facebook.com/kokubunjiohashi



栃木 菓子工房 Katsumi 那須
五十嵐 克己
辻調理師専門学校 1979年卒業

オーダーメイドのケーキをメインに販売している菓子工房です。可能な限り、地産地消、無農薬、有機栽培の安心安全なおいしいケーキをご提供したいと思っています。オススメは、2014年に「那須ブランド」に認定された「カツミロール」。那須御養卵、ジャージー牛乳などを使用して作り、しっとりとモチモチした食感が魅力の商品です。

住所:栃木県那須郡那須町富岡1003-10
電話:0287-73-5540
http://www.katsumiroll.com



新潟 かりん亭
増田 勝幸
エコール 社 大阪 2005年卒業

1994年に創業した洋食店です。とてもアットホームな雰囲気の中で幅広い年齢層の方に支持していただいております。ふわっとろの大きな「タンポポオムライス」をはじめ、ハンバーグやドリアなど定番メニューのほか、みそを使った創作パスタなどのアイデアメニューも豊富にご用意。楽しく、おいしい時間を過ごしてもらえたらうれしいです。

住所:新潟県燕市吉田鴻巣405-3
電話:0256-92-6076
https://www.facebook.com/pages/371055599645483



東京 Restaurant 団樂
小林 敬典 小林 義明
辻調理師専門学校 2005年卒業 / 辻調理師専門学校 2006年卒業 / フランス校(調理) 2007年卒業

“野菜の魅力を伝えるお店”をコンセプトに、野菜はすべて生産者がわかるものしか使いません。フルコースでは、こだわりの野菜を約60種類も使用。また、季節とシーンに応じた、最適な料理をお出しすること。そして、来店するたびに新鮮な楽しみをご提供できるよう、訪れた日に召し上がったメニューをメモしておいて、次回来店時には新たな料理を味わっていただけるように努めています。

住所:東京都八王子市散田町3-7-17-102
電話:042-673-3591
https://www.facebook.com/Restaurant-351288228389612



東京 ビストロ セット
bistro Le Sept
星 雄基
エコール 社 東京 1998年卒業 / フランス校(調理) 1998年卒業

ワインを楽しむためのシャルキュトリーや、女性のリクエストに応じて生まれた野菜を楽しむメニューなど、定番とそのときの旬の素材を使用する、約30種類のお料理をご用意。ワインセラーには400本以上を常時取り揃え、お客様の好みにピッタリなワインをお選びいたします。そんな、ワインを本格的にたっぷり楽しめる、ビストロのお店です。

住所:東京都品川区南品川2-10-6 中台ビル1F
電話:03-3474-8278



埼玉 ビストロ カシュカシュ
Bistro Cache Cache
菊池 昭宏
エコール 社 東京 1998年卒業

店名の「カシュカシュ」とは、フランス語で“かくれんぼ”の意味。川越の隠れ屋のようなお店になれるように名付けました。お客様一人ひとりがゆったりくつろいでいただけるよう、スタッフ自らが内装の作業を手伝い、温かみのある手作り感にあふれた店内に、素材の香りを最大限に活かし、現代人の食生活に合わせた繊細なお料理をご用意しています。

住所:埼玉県川越市中原町1-2-2 第二櫻進ビル3F
電話:049-227-3684
http://bistrocachecache.hp.gogo.jp





三重 私房菜 きた川
北川 佳寛
辻調理師専門学校 1993年卒業 / 辻調理技術研究所 1994年卒業

築80数年の古民家を改装した店内は、落ち着いた雰囲気、旬の食材と日本庭園の表情で四季のうつろいを感じていただける空間になっています。食材が一番おいしい状態で味わっていただけるように、昼も夜もおまかせ料理をご用意。自家菜園と地元松阪産の野菜、海産物、肉類のほか、中華の調味料も自家製と、こだわり抜いた素材を使用しています。

住所:三重県松阪市伊勢寺町1020番地
電話:0598-63-1888
http://www.sibousai-kitagawa.com



愛知 Meisters Backstube
柿沼 理
辻調理師専門学校 1993年卒業 / エコール 辻 大阪 1994年卒業

ドイツで10年間学んだ知識と技術を活かして、日々新しいパンを作り続けています。石窯で焼いたパンは、うま味や水分を内部にしっかり閉じ込めてくれるので、バランスよく焼き上がります。コンセプトは“安心・安全でおいしいパン”なので、自家製天然酵母、国内産小麦にこだわり、水や塩にも気を配っています。小さなお子さまがいる方も安心して楽しみください。

住所:愛知県名古屋千種区桜が丘58
電話:052-781-3353
http://meisters-backstube.com



富山 ノーチェ
noce
泉 和雄
エコール 辻 大阪 2003年卒業

地元の野菜をメインに使うイタリアンと、自家製天然酵母の焼き立てパンをお楽しみいただけるお店です。パンだけを購入したいという方のために入口付近には、パン売り場を用意。そのため、焼き立てパンのいい匂いが店内に漂っています。ランチやディナーのメニューでは、野菜がたくさん入った満足感たっぷりなお料理をご用意しています。

住所:富山県高岡市和田1227
電話:0766-31-5171
https://www.facebook.com/noce396/



富山 高岡 ますのすし 高田屋
丸山 武
エコール 辻 東京 1999年卒業 / フランス校(調理) 2000年卒業

富山県にしかない「鱈寿司専門店」です。お米は富山の最高級のコンヒカリとテンタカクをブレンド。メインの鱈は、脂ののった上質なものだけをたっぷり使用。素材のおいしさを最大限に活かすため、この道48年の職人がさばぎを行っています。こだわりの素材を、新潟県村上産の笹で包むことで、他では楽しむことができない最高の味わいに仕上がります。

住所:富山県高岡市南幸町4-16
電話:0766-24-0811
http://takata-ya.com



滋賀 花・笑家
榎木 修一
辻調理師専門学校 1981年卒業

新鮮な旬の食材を楽しんでいただけるよう、その日に厳選して仕入れたものを使用し、お料理をご提供しています。店内は、カウンター、掘りごたつ、テーブルなど、お客様のシーンに合わせてご利用いただけます。ランチの「日替わり花弁当」のほか、ディナーではコース料理をご用意。食べ応えたっぷりの創作和食のおいしさをぜひ、ご堪能ください。

住所:滋賀県彦根市中央町7-47 Kビル
電話:0749-26-1139
http://shoya-style.com/



愛知 BISTRO DIA
水口 大輔
エコール 辻 大阪 2004年卒業 / フランス校(調理) 2005年卒業

フレンチは世界の豊かさを表現する料理だと思っているので、出身地である北海道をメインに、このお店でしか味わえない珍しい食材など、世界中から厳選したものを取り寄せています。そんな食材を使って調理する、ビストロ定番メニューにお好みのワインを合わせ、フランクで親しみやすい空間でお料理を満喫していただきたいです。

住所:愛知県名古屋市中区葵2-13-30 アマーレ葵1F
電話:052-934-1011
http://bistrodia.com



愛知 Pâtisserie L'ECRIN DE YUMIKO
岸 裕美子
辻製菓専門学校 2004年卒業 / フランス校(製菓) 2005年卒業

2015年4月に、念願だった独立を果たし、お店をオープンしました。店名は昔から決めていて、フランス語で“宝物箱”という意味の「L'ECRIN」です。宝石箱のようにキラキラ、ワクワクが詰まった、笑顔あふれるお店を目指しています。旬のフルーツを大胆に使った生ケーキ、卵やバターなど厳選した素材で作る焼き菓子は、一つひとつ丹精を込めて作っています。

住所:愛知県名古屋千種区高見1-26-4 タカミ光ビル1D
電話:052-439-6280
http://lecrin-de-yumiko.com



富山 手打ち石臼挽き蕎麦 福助
西村 忠剛
エコール 辻 大阪 1997年卒業

黒部の山間部より移築してきた情緒ある古民家を利用して、そば処を造りました。店内は、古民家ならではの開放感ある高い天井や、窓から見える日本庭園、調度品を眺めながらゆったりとそばを味わえる空間です。オススメは、地元の蔵の搾りたて生醤油を使用したつけ汁でいただく「鴨汁せいろ」。鴨肉とネギ、出汁のうま味が口の中で一体となるおいしさを楽しめます。

住所:富山県砺波市林947-1
電話:0763-33-2770
http://tonami-fukusuke.com





和歌山 **ハシグチ洋菓子店**
橋口 龍彦
 辻調理師専門学校 1998年卒業 / 辻製菓専門学校 1999年卒業

大門川近く柳通り沿いにある、外壁に描かれたケーキの絵が目印のお店です。いちごのショートケーキ、シュークリーム、チーズケーキなど、伝統的なフランス菓子のほか、5種類のチョコを使ったムースや、オープンで山盛りのリンゴを2時間も焼いて作るタルトなど、オリジナルメニューもご用意。今後は、店舗の2階で教室を開き、お菓子の楽しさを広げていきたいと思っています。

住所:和歌山県和歌山市中之島1654
 電話:073-481-1114
<https://ja-jp.facebook.com/656362554410549/>



兵庫 **topinambur**
佐野 精彦
 辻調理師専門学校 2001年卒業 / 辻調理技術研究所 2002年卒業

カウンター6席、テーブル6席のアットホームなイタリアン料理店です。ランチでオススメは、「お得なトピナンプルランチ」。6種類のメニューをご用意し、食べ応えもたっぷり。また、ドリンクメニューも豊富で11種類のワインのほか、イタリアのビールもお楽しみいただけます。地元の方に長く愛されるお店を目指してがんばっていきます。

住所:兵庫県西宮市松生町12-21 第2寿松ハイツ北側
 電話:0798-31-5797
<http://r.goope.jp/topinambur/top>



大阪 **中菜Labo.朝陽**
高橋 秀榮
 辻調理師専門学校 1991年卒業 / 辻調理技術研究所 1992年卒業

フランス料理にビストロがあり、和食に割烹があるように、お客様の好みに合わせて、オリジナルのメニューをご用意する。そんな中華レストランがあればと思い、お店をオープンしました。当店では最大限にお客様の好みを取り入れ、四川料理と広東料理を融合させたメニューをご提供します。ほかにも、豊富に取り揃えたワインと中華の新しい出会いもお楽しみいただけます。

住所:大阪府大阪市北区堂島1-3-8 堂島リンデンビルB1
 電話:06-6341-7080
<http://www.cl-chouyou.com>



京都 **祇園 MAVO**
西村 勉
 エコール 辻 大阪 1991年卒業 / 辻調理技術研究所 1992年卒業

フランス語で素材を意味する"matiere"に、英語で進化を意味する"evolution"を合わせて、店名を「MAVO」に。「素材と進化の融合」をテーマにした料理は、おまかせコースのみです。手間暇をかけて京都の繊細な季節感を表現した世界をお楽しみいただけます。また、ティーペアリングといって、ワイングラスで飲んでいただく日本茶は格別です。

住所:京都府京都市東山区下河原町通八坂鳥居前下る
 上弁天町440 舞風館1F
 電話:075-708-6988
<http://cuisinelamatiere.wix.com/mavo>



**キッチンに高級感を吹き込む
 スイス限定モデル発売**

PACO 冷凍食材粉碎調理器
COET PACOJET 2 LIMITED

詳しくはコチラ → <http://www.fmi.co.jp/>

fmi FOOD MACHINES INTERNATIONAL

東京 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目1番9号 Tel.03(5561)6521
 大阪 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969)9393

営業所 札幌 / 仙台 / 名古屋 / 広島 / 福岡
 出張所 北陸 / 沖縄
 サービスステーション 盛岡 / 四国 / 鹿児島

次世代の厨房を創造する

VarioCooking Center & Combi Oven パリオッキングセンター&コンビオーブン

fujimak 業務用厨房機器 総合メーカー <厨房設備 設計・製造・施工・保守>

株式会社フジマック www.fujimak.co.jp/
 本社/東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7791 大阪営業部/大阪府吹田市垂水町1-14-2 ☎06-6338-0710



大阪 **佳味 和光庵**
平井 和光
 辻調理師専門学校 1966年卒業

熟練の職人たちが手掛ける、京懐石などの懐石料理をお楽しみいただけるお店です。店内には、龍神杉を使用して作った自然のぬくもりを感じられる内装や、手漉き越前和紙のふすま、明石窯業の窯変敷き瓦など、極上のおもてなしができるように心掛けています。夜懐石はコースのほか、予算や好みに合わせた料理をご提供させていただいております。

住所:大阪府大阪市天王寺区石ヶ辻町16-6 1F
 電話:06-6773-5680
<http://kamiwakouan.com/>



大阪 **京町堀 莉玖**
山口 吏
 辻調理師専門学校 2003年卒業 / 辻調理技術研究所 2004年卒業

日本料理の名店「作一」で8年間、修業をした後、2014年に独立。季節ごとにメニューを変えていき、旬の盛り、最も味が良い状態の食材のみを使用。それら最高の食材が合わさって生まれる一期一会のおいしさをご提供したいと思っています。また、店内には、お茶の葉を薫したお香を立て、リラックスした雰囲気でお料理を味わっていただけます。

住所:大阪府大阪市西区京町堀1-7-12 京町堀パートナーズビル1F
 電話:06-6450-8301
<https://www.facebook.com/246027888934546/>





福岡 **山田 誠**
 パール・デュ・ヴァン プルミエ
 Bar du Vin Premier
 辻調理師専門学校 1990年卒業 / 辻調理技術研究所 1991年卒業

お店にはワインリストを置かず、ソムリエがお客様の好みやお料理から、ピッタリなワインを選んでご提供する、「ワインに寄り添える料理」でもてなす、ワイン&フレンチのお店です。ワインは、フランス産のブルゴーニュやボルドーを中心に、約500銘柄を常にストック。ワインによく合う、自家製のハムやサラミなど10種類を味わえるデリカテッセンの盛り合わせもオススメ。

住所:福岡県北九州市小倉北区鍛冶町1-7-15 日本ビル1F
 電話:093-513-7307
<http://www.barduvinpremier.com/>



福岡 **串揚げ たつかわ**
深田 達也
 辻調理師専門学校 2008年卒業 / 辻調理技術研究所 2009年卒業
川田 悠貴
 エコール 辻 大阪 2008年卒業 / 辻調理技術研究所 2009年卒業

研究生の頃から、二人で話していた夢を実現させたお店です。食材のおいしさを活かしたシンプルなものから、ソースなどにひと手間を加えた創作串揚げ、箸休めにサラダと合わせたユニークな串揚げまで、一味ちがうおいしさに出会えます。店内は、木目を基調としたカウンター席のみ。落ち着いた雰囲気やゆったりと串揚げのおいしさを満喫できます。

住所:福岡県福岡市中央区西中洲2-14 第二フジクラビル2F
 電話:092-751-0610
<http://www.kushiage-tatsukawa.com>



広島 **寿し処 翠月**
土井 裕司
 辻調理師専門学校 1988年卒業

季節の地物瀬戸内の旬の食材に、江戸前の手法で食材に手を加えた種を、お召し上がりいただく瞬間に最高の寿司に仕上げております。メニューは全ておまかせ。これからも広島の地で寿司文化を楽しんでいただける様に日々精進して参ります。有名作家の備前焼のお皿と酒器で旬のお料理お酒をお楽しみいただけます。

住所:広島県広島市中区堀川町2-7 フェスタ高山5F
 電話:082-246-1320
<https://ja-jp.facebook.com/susidokorosuigetv>



和歌山 **カプリス**
嶋田 満友
 フレンチ
 辻調理師専門学校 1998年卒業 / フランス校(調理) 1998年卒業

お好きなスタイルで好きなだけ楽しむ。そんな気まぐれに楽しんでいただきたい思いから、「気まぐれ」を意味する「カプリス」という店名にしました。当店の料理は、素材本来のおいしさを伝える古典的な調理法がベースで、手を加えずにいただくことでカプリス流の味を作っています。また普段、目にするのが少ない食材を使い、目でも楽しんでいただくことも心掛けています。

住所:和歌山県岩出市水栖303-1
 電話:0736-79-3752
<http://www.caprice-pvp.com/>



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

コンピトゥム 会員限定 特設ページで貴店をご紹介
 掲載料・写真撮影費無料

※掲載につきましては審査をさせていただきますのであらかじめご了承ください

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

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

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



福岡 **ドゥルセアルテ dulcearte**
金 寛美
 辻製菓専門学校 1996年卒業 / 辻製菓技術研究所 1997年卒業

「楽しい気分になるお菓子を作って食べてもらう」をモットーに、お店をオープンしました。焼き菓子、生菓子、チョコレートと豊富なメニューをご用意。また、フランス修業で学んだマカロンは合成着色料不使用。季節に応じた素材を使用するジャムも手作り。こだわり食材で作った、安心安全なお菓子をぜひお楽しみください。

住所:福岡県北九州市戸畑区三六町1-8
 電話:093-881-7256
<https://ja-jp.facebook.com/dulcearte.co.jp/>



岡山 **畑から育てるパン &bread**
池田 直志
 エコール 辻 東京 1998年卒業

大地と太陽の恵みをいっぱい浴びた素材を使い、主役を引き立てるパン作りを目標にしています。和食や中華などさまざまな料理に合うような、パンの可能性を模索します。昔ながらの造りの日本酒、ワイン、調味料なども販売しています。

住所:岡山県備前市久々井1465-1
 電話:050-1485-1908
<http://tyketyke.exblog.jp>





台湾

Sweet 16 Patisserie - 甜典16號

Stanley Lu

辻製菓専門学校 2015年卒業



2016年2月に台北の天母にお店をオープンしました。レモタルト、苺のミルクフィユが人気商品です。当店のこだわりは、新鮮な牛乳や材料を使用して地元の方のお口に合うスイーツを提供することです。モンブランやロールケーキもオススメです。「おいしいお菓子をリラックスした雰囲気の中で味わっていただけるように」をコンセプトにしています。

住所:台北市士林區天母東路16號
電話:+886 (0)228766616

<https://www.facebook.com/Sweet16patisserie/>



台湾

Peekaboo 麵包屋

呉岳霖

辻製菓専門学校 2008年卒業



食材本来のおいしさを味わっていただくため、台湾の美味しいフルーツや高級食材をシンプルな調理法でお客様にご提供をしています。原則、ベーキングパウダーと重曹以外の化学添加物を使用せず、幼い子どもからお年寄りまで、幅広い世代の方々に安心して楽しんでもらえます。毎日食べても安全安心なパンと洋菓子を作り続けるのが目標です。

住所:台北市承德路二段53巷16號
電話:+886 (0)22557100

<https://www.facebook.com/peekaboo1616/>



宮崎

BISTRO LE SEL DO'R

濱野 弘太郎

辻調理師専門学校 1987年卒業



フレンチでも肩肘を張らずに、気軽に味わってほしい。そんな楽しみのお手伝いできればと思います。お店をはじめました。門川の市場で仕入れる魚介類、地元の生産者が育てた野菜、自家菜園のハーブを使用。自然が持っている本来のおいしさを最大限に引き出した料理をご用意。また、ドリンクメニューも豊富で、アルコールが苦手な方のために、ノンアルコール類も充実させています。

住所:宮崎県延岡市旭ヶ丘2-6-1
電話:0982-37-8488

<http://seldor.web.fc2.com/>



長崎

サボリー ディアマルフィ
Sapori di Amalfi

榎 志妹

辻製菓専門学校 1995年卒業



長崎県庁の近くでオープンした、イタリアンのお店です。店内は、オープンキッチンで、カウンターとボックス席が数席と、イタリアの空気が感じられるような素朴な内装。素材にもこだわり、使用している調味料やチーズ、パスタの麺はイタリアから直接仕入れています。さっぱりとしたコクと旨味がつまった料理をぜひご堪能ください。

住所:長崎県長崎市江戸町2-22 江戸町ビル1F
電話:095-807-5071

<https://ja-jp.facebook.com/316373795192112/>



EUROPEAN SPECIALITY MEAT

ヨーロッパ各国の注目銘柄肉

france

フランス産
シャロレービーフ

spain

スペイン産
ポルテサノポーク

netherlands

オランダ産
ミルクフェッド仔牛

7週間熟成で旨みを凝縮

雑味のないクリアな味わいで高く評価されているシャロレー純血種未経産牛を7週間ドライエージングさせた究極の熟成肉です。低めの温度環境の中じっくり熟成させることでより芳醇な香りの赤身肉となります。

強い旨味が最高の三元交配豚

アラゴン州、テルエル県産飼料のみで育てたこだわりの三元交配豚です。甘みのある脂と引き締まった肉質をもち、食べ飽きることのないコクのある強い旨みと、しつこくない上品な味わいが特徴です。

ミルクで育てられた高級食材

脱脂粉乳で肥育された仔牛です。淡いピンク色をしたその肉質はほんのりとミルクの香りがし、しっとりとした柔らかな食感で、高級食材としてヨーロッパで高く評価されています。

トップトレーディング株式会社

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

TOKYO (03)5821-1180 OSAKA (06)6567-6722 SAPPORO (011)669-7330 FUKUOKA (092)432-2050

A12-002-001



台湾

osada
長田和食

塗 凱堂

辻調理師専門学校 2006年卒業



「純粋な和食精神で和洋料理を作り出す」が、当店のコンセプト。オススメは、厳選した食材とこだわりの調理法でご提供する、お寿司と肉料理です。お店は、宴会や家族そろっての食事など、シーンに合わせて快適な環境を整えたいと努力しています。素材や調理法と同じく、スタッフへの教育にもこだわっています。やはりチームワークがないとおいしい料理はできません。だからこそ、ほかのお店に負けないよう、料理とお客サービスにこだわり続けます。

住所:新北市新店區北新路二段166號
電話:+886 (0)229108181

<https://www.facebook.com/OsadaWasyoku/>



熊本

東寿司

宮崎(成田) 充弘

エコール 辻 大阪 1997年卒業 / 辻調理技術研究所 1998年卒業

宮崎 恵

辻調理師専門学校 2004年卒業 / 辻調理技術研究所 2005年卒業



創業80年を超える、老舗の寿司店です。銀杏の一枚板のカウンター9席では、地元熊本の魚介類をメインにした握りを味わっていただけます。また、寿司以外にも郷土料理の馬刺しなどもご用意。昼夜問わず、寿司会席もお楽しみいただけます。子ども連れからお年寄りまで幅広い地元のお客様に長く愛され続けています。

住所:熊本県熊本市水前寺5-5-14
電話:096-383-2468

<http://www.suizenji-azumazushi.com/>

辻調グループ × Gakkenの好評料理本



新刊 定番おかず おいしい基本

■辻調理師専門学校 編
■B5変型判 / 168ページ / 定価: 本体1300円+税

テレビでおなじみの岡本先生、若林先生、小池先生、宮崎先生が家庭で作る定番おかずをもっとおいしくするポイントやプロのコツを詳しい手順写真つきで紹介。テレビテキスト「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」の好評連載をまとめた保存版の1冊!

創刊6年目を迎え、ますます好評! 月刊 テレビテキスト 上沼恵美子の おしゃべりクッキング



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

毎月21日
発行・発売

おなじみの人気TV番組「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」の月刊テキスト誌。放送されるすべてのレシピを、手順写真とともに詳しく紹介しています。

既刊も好評発売中!



料理百科
■朝日放送・辻調理師専門学校 編
■AB判 / 216ページ / 定価: 本体1500円+税



**パティシエに教わる
人気のお菓子**
■辻調グループ エコール 辻 東京 製菓研究室 編
■B5変型判 / 168ページ / 定価: 本体1200円+税



**パティシエ選書
ドイツ菓子・ウィーン菓子
基本の技法と伝統のスタイル**
■辻製菓専門学校・監修 長森昭雄・著 大庭浩男・著
■B5判 / 120ページ / 定価: 本体2500円+税

発行: 学研プラス
〒141-8415
東京都品川区西五反田 2-11-8
※最寄りの書店で
お買い求めください。
書店ご不便の際は、
ショップ・学研
<http://shop.gakken.co.jp/>
(携帯アクセス可)
にてご注文ください。
在庫切れの際はご容赦ください。

学研

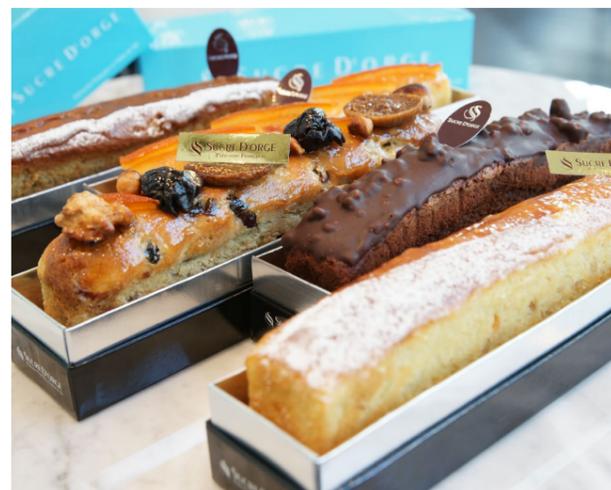


韓国 SOBA CUISINE 美味 Minami
南昌秀
辻調理師専門学校 2007年卒業



卒業後、ソウル市内のホテルにあった日本料理店に務めている頃から、そば屋をオープンするのが夢でした。その後、日本の有名店で研修、帰国後はそば屋の料理長を経験し、2012年に当店をオープン。夜は、そばとお酒をお楽しみいただくため、肴に天ぷらや出し巻き玉子、釜山から送られてくるお刺身をご用意。そばの醍醐味を気軽にお楽しみいただけます。

住所: 31-2, 58-Gil, seochodaero, seochogu 137-070 Seoul, KOREA
電話: +822-522-0373
<https://www.facebook.com/sobaminami/>



韓国 SUCRE D'ORGE
黄世媛
辻製菓専門学校 2009年卒業 / フランス校(製菓) 2010年卒業



フランスと日本で積んだ経験を活かしたお菓子を作っています。伝統的なフランス菓子のミルフィーユやエクレア、日本風のショートケーキもあります。オーガニックな材料、産地直送の果物など、厳選した良質なものにこだわっています。生菓子以外にクックやマカロンやパウンドケーキなど、プレゼントにもピッタリな商品をご用意しています。

住所: 105 Centum Jungangno, Jaesong-dong, Haundae-gu, Busan, KOREA
電話: +8251-784-1255
<http://blog.naver.com/sucred>



韓国 TRATTORIA da-DONY
関東淵
辻調理師専門学校 2010年卒業



トクソク女子大学の正門前にお店を構える、カジュアルスタイルのイタリアンレストラン。韓牛のサーロインステーキをメインに、そのほか定番メニューのピザ、薪窯ピッツァなどをご用意。平日ランチの手作りハンバーグステーキは多様なソースが魅力で、とくに学生の方々に好評です。リーズナブルで最高の味を楽しめるメニューを各種、取り揃えています。

住所: 422-62 Sangmun-dong, Dobong-gu, Seoul, KOREA
電話: +822-902-2376
<http://www.dadony2010.blog.me/>



韓国 IZAKAYA 花伝
鄭鎬泳
辻調理師専門学校 2007年卒業 / 辻調理技術研究所 2008年卒業



ランチメニューは、麺類が中心でおにぎりやお稲荷がセット。他店舗と比べ、価格が多少、高いものの数多くのリピーターのお客様に支えられています。また、ディナーは一品物のメニューを取り揃え、和食をメインにさまざまな国の料理や材料を取り入れ、お客様のニーズに応えています。季節感と健康に配慮がある材料にこだわって使用し、食事をご提供しています。

住所: DaeyagBLD 1F, 477-5 seogyo-dong, mapo-gu, Seoul, KOREA
電話: +822-3142-6362



フランス校「シャトー・ド・レクレール」のワインは、今年もスイックプラスから、コンピトゥムの皆さまただけにお届けいたします。



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



～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

www.suicplus.com



韓国

GEONILDA

朴 允鎮

辻調理師専門学校 2008年卒業 / 辻調理技術研究所 2009年卒業



西洋料理

韓国で最も大きな島、チエジュドでピザとデザートを作る小さな店をオープンしました。地元で生産されているチエジュ産の黒豚や野菜を使って、料理をご提供しています。とくに、地元のニンジンを使用して作る、「にんじんケーキ」。そして、二人の息子の名前をとった「pizza amore junwoo」、「amore jaewoo」も多くのお客様にご好評いただいています。

住所:870-1, Daepyeongri, Andeok-myeon, Seogwipo-si, Jeju-do, KOREA
電話:+82-64-738-8701



韓国

かどや

朴 炳奇

辻調理師専門学校 2007年卒業 / 辻調理技術研究所 2008年卒業

李 昊胡

辻調理師専門学校 2006年卒業 / 辻調理技術研究所 2007年卒業



日本料理

卒業生同士ではじめてのお店は、今年で8年目になります。料理に使用する材料は直接、市場に行って新鮮なものを厳選して仕入れ、お造り、焼き物、揚げ物などをお楽しみいただけます。前菜からはじまるコース料理のほか、お好きなものをアラカルトで注文もできるので、そのときの気分に合わせて食事を満喫できます。

住所:5-3 Mapo-gu, Seogyodong, Seoul, KOREA
電話:+822-3142-7854



韓国

alouette

尹 暎拿

辻製菓専門学校(マネジメント) 2012年卒業



製菓

2015年7月に住宅地の一角に構えたデザートカフェです。店名の「Alouette」はフランス語で鳥の「ヒバリ」という意味で、小柄ながらも地道にコツコツとがんばり続けたいという気持ちを込めています。老若男女を問わず、どんな方でも気軽にお越しいただけるようなお店づくりを心がけています。季節のフルーツを使ったお菓子をお楽しみください。

住所:338, Seolleung-ro, Gangnam-gu, Seoul, KOREA
電話:+8270-8878-8628
<https://www.facebook.com/alouettekorea>



韓国

Restaurant Saint Clair

郭 聖光

辻調理師専門学校 2005年卒業 / 辻調理技術研究所 2006年卒業

李 英

辻調理師専門学校 2005年卒業 / 辻調理師専門学校 2006年卒業



西洋料理

閑静な住宅街にある一軒家のお店を夫婦で営んでいます。直接市場に足を運び、自分の目で確認してから仕入れているので鮮度が抜群です。シーズンごとにひと工夫して、またいろんなバリエーションやアレンジを加え、一品一品を考えて提供しています。自分の料理のすべてを食べてもらいたいので、コースのみのメニュー構成にしています。

住所:163-12 Bangi-Dong, Songpa-gu, Seoul, KOREA
電話:+82-2-424-2585

場所や人をつなぐ
架け橋になりたい。

Masanori Ohashi L'ARC-EN-CIEL



最初に、言葉があった。

大橋さんは小さな頃から料理が好きだったけれど、フランスを意識したのは、実は言葉からだということ。「ぼくが小学生のころ、隣に住んでいたことがアメリカから帰ってきて英語を話すわけ。語学はカッコイイなと思ってけど英語じゃ彼女にかなわない。だったらフランス語で勝負しよう」と、ラジオのフランス語講座を聞いて独学しはじめたのです。高校に入るとテレビのフランス語講座も観るようになり、卒業したら辻調グループへ行きたいと思うようになったのです。ただ、ぼくは大学の付属高校へ通っていたから両親は大反対。でも粘って思い通りにしました(笑)

大橋さんは辻調グループで1年間学んでフランス校へ行く。半年の授業のあと、リヨンの店へ研修に送られるのだが、そこで大橋さんはさまざまな経験をします。第1は、夢と現実のギャップを埋めることができない自分の非力さ。あ

創る人

大橋昌典
ラルカンシェル
オーナーシェフ

料理を創るだけでなく、昨日、今日、明日へと、
いろいろなものの架け橋を創る人がいる。
それが「ラルカンシェル」のオーナーシェフ・大橋さん。

とは日本人であることの優位性だった。「言葉も料理もかなり真剣に取り組んでいましたが、フランスでは異国人であるという目に見えない違い、差別みたいなものを感じて、ああこれが現実なんだと思ったことがあります」
ここで内にもつてしまおう人もいるけれど、大橋さんは逆だった。ある覚悟をする。それは自分から積極的に交流していくことだった。「町のパン屋さんとかでも積極的に話すようにしました。また、研修中もそう。ぼくが働いていたリヨンの店は魚がメインだったのです。ぼくは日本人だから魚は不得手ではない。知っていたことはどんどん提案したんです。そのとき、その店がはじめてミシユランの星を1つ獲るんです。みんな大喜び。ポール・ボキューズ氏のお弟子さんの店だったので、ボキューズ氏もこられて「日本人、よくがんばったね」とほめていただきました。実際はどの程度、役にたっていたのかはわかりませんが、でも日本人であることのマイナスが、プラスに変わる時と場所があるんだなということは発見でしたね」



料理と言葉を武器にしていく。



出雲市とフランス・エビアン市は、2002年から文化観光友好都市になっている。「美しい水と美しい自然」という共通点が縁となり、1999年の「第3回エビアン日本文化交流フェスティバル」へ出雲市が参加したのが交流の始まり。大橋さんの店にはそれを象徴するオブジェが飾られている。

帰国後、大橋さんは東京のフランス料理レストランで働く。その腕とフランス語が買われて、肩書きはどんどんアップしていった。「帰国してからは『フランタン銀座』を皮切りに、フランス料理のお店を何店かまわるのですが、大半がフランス人シェフの店でした。ジョエル氏とは場合は、リヨンでの研修していた店のオーナーシェフがボキユーズ時代の知人で、フランス時代に帰国したら一度訪問して仕事の相談をしてみたらとのアドバイスをいただいたので、実際にご挨拶に行ったら「日本」という縁をいただきました。その後は、フランスのブラスリー・リップと提携した店にフランス人のシェフが来るというので、その人のサポートに招かれたり。アサヒビールがフランス料理店とフレンチスタイルのビヤホールを開業する際に、フランス人シェフといっしょに立ち上げに携わったり。帰国してから10年以上はずっとフランス人と仕事をしていましたね。まあ、重宝だったんでしょうね。フランス校時代の研修先の店で、リアルな世界とフランス的思考方をガツンと体験させてもらいましたから。自分の意見はきちんと主張しないとダメだとか、仕事は取り合いであるとか、任されたことは確実にやるってあたりまえとか。ある意味シビアだけど、その分、自由でもある働き方を身につけてきましたからね。東京の最後は、その当時は西麻布にあった「ザ・ジョージアンクラブ」で料理長を務めました」

そして1998年、奥さんの実家がある島根で「ラルカンシエル」をオープンする。大橋さん32歳の時のことだ。「結婚して10年目くらいだったのですが、毎年のように帰って

化観光友好都市なので、今回は出雲に来てくださいと提案したんです。そしたら大使館の秘書官も「わたしもその方がいいと思うんですよ」と（笑）。来られたときもずっとアテンドすることになりました。公共では大使という立場で振る舞っていらっしゃいましたが、移動の車のなかではとてもフレンドリーで、島根の文化や特色などいろいろなお話をするようになって。それから連絡が入るようになるんです。先日オランダの総領事ご本人が、大使館文化官やオランダ人関係者をご来店くださいました」

大使や総領事官は任期があつて、時期がくれば担当は代わる。県や市の職員も同じ。定期的に配置転換が行われる。しかし秘書官は代わらない。前回の担当と連絡がつかなくなった場合、秘書官が頼るのは大橋さんだった。そんなところにも地方で生きる料理人の役割があると大橋さんは言う。「海外経験とか語学は、都会だと経験されたり話される人はたくさんいますが、地方はまだ少ないので、それもお店の大きな武器になりうると思いますね。それと都会ではどの料理人を選ぶのか、その選択肢はいっぱいありますが、地方では選択肢が限られる。逆にいえば、力があれば圧倒的なポジションを持つことができる、それは地方ならではの強みですね」

いま、大橋さんはいろいろなものをつなぐ役目を楽しんでいる。それは日本とフランス。地方と都会。いまの世代と次の世代。コンピトムの島根県支部立ち上げに際しても幹事の大役を引き受けている。「当初は島根の人に本格的なフランス料理を味わっていただきたいと思ってやってきましたが、地元食材を使って、地元の人を呼んで、食を楽しんで



1200坪の敷地に、プロヴァンスの店をイメージしたレストラン、大橋さんご家族の自宅、そして農園を併設。都会の料理人からみればなんともうやましいシチュエーション。贅沢ともいえる空間の活用も、地方ならではのメリットのひとつ。



ミントやローズマリーなどの各種ハーブ、ブルーベリー、びわ、ブドウ、キュウリ、ズッキーニ、タマネギなどを栽培。もちろん無農薬。畑の世話は、主に奥さまの庸子さんが担当。庸子さんも辻調グループの卒業生。

したし、「ザ・ジョージアンクラブ」は8月がまるまる休みなんですよ（笑）。島根は気候はいいし、食材にめぐまれているので、プロヴァンスの郊外にあるレストランのような店ができるかなと思っていたんです。ただ、その当時はいまほどお店もありませんでした。仕入れ先もないような状態でしたから、ほぼゼロからのスタートです。ただ、これも考え方ですが、その昔の東京でもフランス料理という看板を出していてもでてる料理はまったく違うものだったんじゃないですか。その10年ほど前の東京のような状態だと思えば、ほくが本格的なフレンチを提供すれば愛してくれる人は必ずいると思ったりしていました。家内の知人たちがいろいろな催しのときに利用してくれたのも助かりました」

名のように、大きな架け橋になりたい。

「ラルカンシエル」は本格的なフランス料理をだす店として、島根の人に知れ渡るようになる。地方で成功している店はたくさんあるけれど、大橋さんの店がユニークなのは、海外からのお客さん、なかでも各国の要人が多いことだろう。「店の案内はホームページ内で行っているので、それをご覧になって電話をいただくことが多いですね。フランス大使館の場合もそうでした。お電話をいただき、訪問が実現しました。諸外国のお客様がお越しになられたときは、できるだけ「フランス語や英語」でコミュニケーションを取りたいと努力しています。最初の計画が「平日で石見から松江城に行く」というものでしたが、それは時間的にとても無理。それなら出雲とエビアンは文

だくことは、料理を通して島根県の豊かさを伝えることは地域創生につながると思うようになりました。島根県の国際化の推進にも寄与します。人の流れができれば若い人の刺激にもなります。ぼくも島根に来て20年近くになります。お世話になった分だけ何かできることがあれば懸命に取り組みたい。それが料理の提案だったり、国際化だったり。そして次の世代に、その流れやコネクションをバトンタッチしていきたい。ぼくの名前は「大橋」で、店名も「大きなアーチ」というフランス語。宍道湖はよく虹がかかる場所で有名なところからつけたのですが、いまになってみればいろいろな人や場所の架け橋になることができていると思っています」

料理も創って終わりじゃ寂しい。胃袋をつかめばその人を掴むことができます。料理は地方創生の大きなコンテツのひとつに違いない。さて、大橋さんは、次に、どんな大きな橋を架けるのか？ 地方で生きる料理人のひとつのモデルとして、今後の活躍に注目していきたい。

創る人

大橋昌典

辻調理師専門学校 1985年卒業 /
辻調グループ フランス校(フランス料理研究課程)
1986年9月卒業

Profile

1985年辻調理師専門学校卒業。同年、辻調グループフランス校へ。9月の卒業後、リヨ市内研修。1986年3月帰国。その後、東京のフランス料理店で働く。そして1998年、島根県で「ラルカンシエル」をオープン。

フランス料理ラルカンシエル
住所:島根県出雲市平田町2560-1
TEL:0853-63-8117
http://www.larc-izumo.com



第七回 辻静雄食文化賞 贈賞式

主催 一般財団法人 辻静雄食文化財団 後援 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校



第7回 辻静雄食文化賞のご報告

辻静雄食文化賞は、辻調グループ創設者の辻静雄(1933~1993)の食文化普及の活動を記念し、またその志を受け継ぎ、食文化の多様で豊かな発展に寄与することを目的として、2010年に創設されました。よりよい「食」を目指して目覚ましい活躍をし、新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動に賞を贈るものです。また専門技術者賞を設け、調理や製菓等の現場で活躍する技術者を顕彰します。

本年の第7回辻静雄食文化賞の授賞作は『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』。あまり知られていないハラマダーンやハラールの実情を紹介しながら、現代社会における産業的側面を含むイスラムの食を現実的な視点から語り、「食べる」という日常的な営みを通してイスラムの本質に迫る作品です。もう一人の受賞者は井信行氏。ア蘇外輪山上に広がる豊かな草原と豊富な水

資源を生かして、あか牛(褐色和種)を放牧型粗飼料多給飼育によって生産されています。国産飼料による畜産の先進実践例として注目に値し、その取り組みを主導した功績が高く評価されました。

そして専門技術者賞に選ばれたのは米田肇氏。これまでにない高みをめざして料理と向き合い、独自の思考を自らの料理に表現されています。米田氏が体現する新しい料理人象は、ジャンルを越えて、続く世代の指針となるものです。贈賞式は、7月4日に東京・白金台の「八芳園」で行われました。昨年の受賞作『千年の一滴 だし しょうゆ』の大兼久プロデューサーや歴代の専門技術者賞受賞者の谷昇氏(ル・マンジュ・トゥー)、成澤由浩氏(NARISAWA)、穴見秀生氏(本湖月)、山本征治氏(龍吟)も参列され、交流・歓談の時間が持たれました。

一般財団法人辻静雄食文化財団 辻静雄食文化賞事務局 辻静雄料理教育研究所 小阪ひろみ

辻静雄食文化賞

『慈悲深き神の食卓 イスラムを「食」からみる』 井 信行(いのぶゆき)
八木 久美子(やぎくみこ) / 著
熊本県阿蘇郡産山村
くまもとあか牛生産者
東京外国語大学出版会 / 刊



写真提供 / 柴田書店「月刊専門料理」
2011年12月号、2008年1月号より

専門技術者賞

米田 肇(よねだ はじめ)
「HAJIME」オーナーシェフ
大阪市西区江戸堀1-9-11
アイプラス江戸堀1F



第7回 辻静雄食文化賞

主催 一般財団法人
辻静雄食文化財団

後援 学校法人辻料理学館
辻調理師専門学校

- 食文化賞についての詳細は下記WEBサイトをご参照ください。
- 第8回に向けて、皆様からの推薦をお待ちしております。
(同サイトにて2017年1月受付開始予定)

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

先生方の活躍情報 この1年間の先生方の活躍ぶりをご紹介します。

辻調グループの先生方の技術が、世界のあちこちで求められています。



竹本正勝先生(写真右)

2016年7月。インド、オマーンに派遣された公邸料理人に、調理及び料理演出等の巡回指導を行いました。



長谷川晃先生(写真中央)、音部暖菜先生(写真左から3番目)

2016年1月から4月にかけて、教育連携をしているタイ・バンコクの「デュシタニ・カレッジ」にて3年生、4年生に日本料理の授業を実施。また一般のタイの方々を対象とした日本料理の講実習も行われました。



音部暖菜先生、大木雄太先生、鈴木照美先生、
若林聡子先生、吉岡摩衣先生(写真左から)

2016年9月にドイツ・ベルリンで開催されたデジタル家電・白物家電業界の世界最大級の見本市(IFA)パナソニックブースにて、日本料理の実演・試食提供を行いました。協力は2014年から数えて、今年で3回目。



山本雅博先生(写真右)

2016年1月。フランクフルト総領事公邸、ルーマニア大使公邸、クロアチア大使公邸、スウェーデン大使公邸に派遣された公邸料理人に、調理及び料理演出等の巡回指導を行いました。

技術を高めるために、腕を磨く先生たちをご紹介します!



佐々木雄市先生

2016年4月
第13回ヌーベル・パティスリー・デュ・ジャポン技術コンテスト
ピエスモンテ・チョコレート細工・金賞



高橋良輔先生(写真右)

2016年3月から7月にかけて、中国の四川旅游学院にて四川料理を学び、その後、ホリデーインホテル成都世紀城 レストラン「華府」にて研修。また、中式烹調師三級の資格を取得。写真は四川旅游学院の講師の先生と。

就職1年目の卒業生の言葉から、“今の人”の育て方を読み解く！ 現場のリアルを伝える、卒業生の声。

先輩たちに向けて届けられる、卒業生のメッセージの中には、
社会の厳しさや未来への可能性を読み取れます。
また、経営者にとっては、新人を育てる上で参考になる、
リアルな現場の言葉としても読み取ることができないでしょうか？

働く場所を 探すためには？

- 自分のやりたいことは何なのか？遅くなくてもいい。冷静に、自分と合う職場か。または、第一希望を狙っていくことが続く秘訣。そこはある程度、マイペースでも大丈夫だと思いますよ。
- 嘘のやる気でも入っても後悔するだけ。
- 私がそうであったように自分の体力に合った仕事を探さないと、やりたい気持ちだけでは続かないと思います。
- どこに就職するかも大切だけど就職した先でどこまでがんばれるかが大切。ここならがんばれる！というところに就職してください。

就職して よかったこと。

- 先輩後輩に関係なく、相手を尊重し合える人間関係であるため。
- 休みは少ないが学べる環境が整っており、目指す目標がしっかりあるから。
- 自分の苦手なところと一緒に改善方法を考えてくれる上司がいる。
- 会社がどんどん成長しているの、新しい仕事がどんどん回ってくる。
- 本気で厳しく鍛えてもらえる。技術よりも精神力や体力がつく。
- 厳しい中にシェフの考え、気持ち、優しさがあり、理不尽なことがなく、職場環境が良いと思う。

人との付き合いを 大切にする。

- やっぱり働くということは、人と人のつながりですから、今からそういうのを大事にして、まずは目上の方や先生に対する挨拶から。職場に入ったら、絶対に必要なので！
- 仕事はとくに調理系は大変です。辞めたくなることもあると思います。でも就職先の長所を知らずに簡単に辞めるのはもったいないです。私自身、辞めたいと思っていた時期に退職していたら、その後に出会った尊敬できる先輩方や感謝の言葉をいただけるお客様に巡り会えていなかったのでは？
- ついていきたい、この人の様になりたいと思う社長やシェフがいる所で学ぶことが一番だと思います。

妥協せず、 とことん追求する。

- ちょっとでも、あれっ？って思ったらそこじゃない！絶対にここだ！って店なり企業が出てくる！それまで食べ歩いたり、説明会に行ったり、なんでもいいから自分の足で歩きまくる！資料なんかみても何にもわからねえぞ！
- 自分がどんなお菓子を作りたいか、どんなことがしたいかを一番考えることが大事だと思います。自分がおいしいと自信を持って言えるケーキじゃないと作っていて楽しくないです。
- 妥協はしないでください。それは、すぐに辞める原因になります。あと、企業訪問での雰囲気、すべてだと思わないでください。お店の方たちは、優しい所や良いところをお話して下さいますが、そればかりではないと思います。

お知らせ

卒業生アンケートは、今後も継続して実施していく予定です。卒業生の皆さまには、機会がありましたらご協力のほど、よろしくお願いいたします。

辻調グループ キャリアセンターより

就職状況大公開

就職1年目の卒業生アンケート！

今回、就職1年目の卒業生を対象に2回実施（2015年9月／2016年3月）したアンケートの回答から、人を育てる上でヒントになるような、さまざまなデータをご紹介します。新入社員の視点に立つからこそ、見えてくるものもあるはずです。

回答者：2015年3月卒業生759名

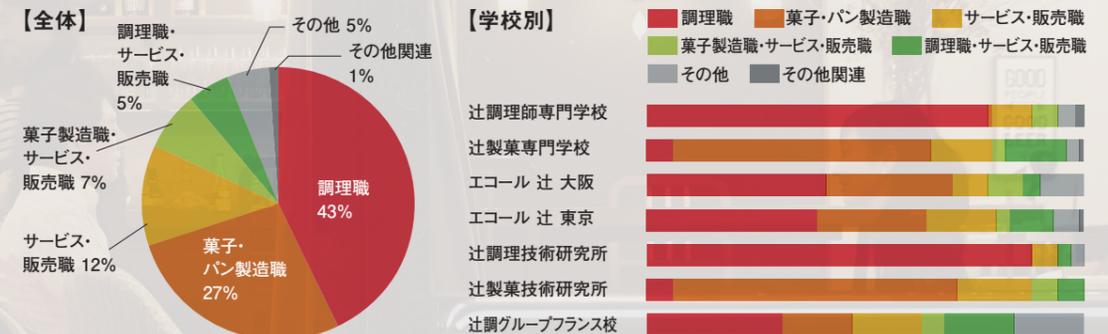
人を育てる
ヒントが
見えてくる。

採用に活かせる、データがたくさん！

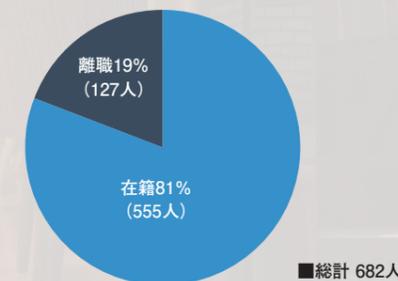
データで見る、新卒卒業生の今

初めて社会に出る新卒1年生はなにを目標に就職し、なにが原因で退職するのでしょうか？
そんな、経営者にとって掴みきれない、若者の今を読み解くために役立つ、
就職についてのデータをご紹介します。

就職後の職種

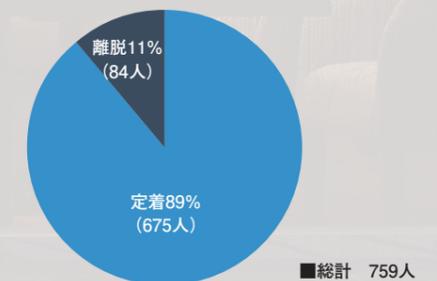


就職から半年以内の離職率



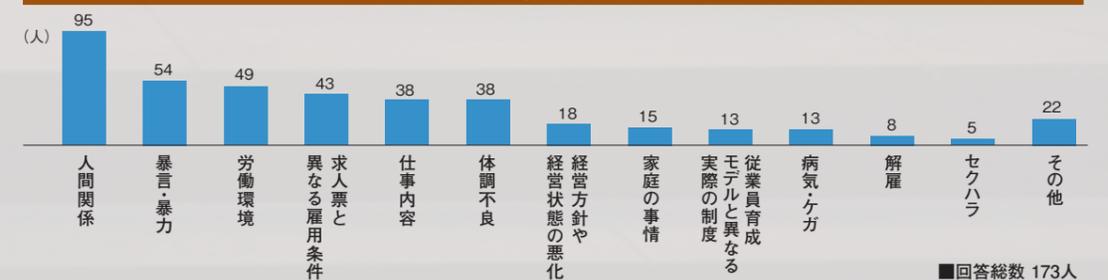
就職してから半年以内に、最初の就職先を退職した卒業生は19%でした。

就職から約1年後の業界定着率



およそ9割の卒業生は勤め先が変わっても、同じく飲食業界でがんばっているという結果に。

退職理由



- 6月13日 【島根 松江】
島根県支部 総会
場所：レストランカフェ「メリメロ」
- 6月23日 【辻調理師専門学校】
辻調グループ校友会コンピトゥム 第4回定例役員会
- 6月28日 【エコール 辻 東京】
29日 イタリアサルミ普及促進協会によるサルミ講習会
「サルミについて」
講師：クリスチャン・ブローリア氏
- 7月2日 【エコール 辻 大阪】
第12回定期総会 ホームカミングデー
講師：渡辺 雄一郎氏、松尾 慎太郎氏、篠原 裕幸氏、藤本 美弥氏
- 7月9日 【辻調理師専門学校】
2016大阪 開業セミナー②飲食店経営実践編
「飲食店経営のための計数管理」他「先輩経営者の本音トーク」
講師：中島 一薫氏、権 基哲氏
協賛：株式会社WPS
- 7月12日 【エコール 辻 東京】
2016東京 開業セミナー①飲食店経営実践編
「成功するための事業計画の作り方」他「先輩経営者の本音トーク」
講師：寶田 堂氏、関 喬史氏、伊藤 正哲氏
協賛：株式会社WPS
- 8月8日 【福岡】
福岡市地区支部 定例会
場所：イタリア料理テシマ
- 8月24日 【エコール 辻 大阪】
『月刊専門料理』創刊50周年「フランス料理」特別記念セミナー
講師：「ル・マンジュ・トゥー」谷 昇氏
「オテル・ド・ヨシノ」手島 純也氏
- 8月29日 【辻調理師専門学校】
「飲食店対象HACCPセミナー」
講師：辻調理師専門学校主任研究員 迫井 千晶氏
- 9月13日 【辻調理師専門学校】
辻調グループ校友会コンピトゥム 第5回定例役員会
- 9月14日 【北海道 札幌】
中国料理講習会「最新の香港料理」
講師：辻調理師専門学校主任教授 吉岡 勝美氏
場所：札幌グランドホテル
- 9月26日 【愛知 名古屋】
愛知県支部 第1回総会
場所：名鉄グランドホテル

- 1月26日 【辻調理師専門学校】
韓国支部 在校生交流会
「在校生向けに韓国支部の現状報告、役員紹介、
帰国後の歓迎会説明」
コンピトゥム事務局 韓国支部役員 国際交流進学支援
- 1月30日 【辻調理師専門学校】
2015大阪 開業セミナー⑥飲食店経営実践編
「経営を取り巻く法律、税金トラブル回避法」他
「先輩経営者の本音トーク」
講師：井上 泰弘氏、蝶野 弘治氏
協賛：株式会社P.S.インターナショナル
- 3月5日 【東京 築地市場 銀座】
東京 コンピトゥム交流会「アウラの会」
「築地市場の見学他、昆布と鰹を学ぶ」
場所：東京築地市場、他
- 3月14日 【島根 松江】
島根県支部 定例会
- 3月15日 【愛知 名古屋】
愛知県支部 定例会
- 3月23日 【辻調理師専門学校】
辻調グループ校友会コンピトゥム 第3回定例役員会
- 3月23日 【北海道 札幌】
札幌市支部 定例会
- 5月25日 【北海道 札幌】
札幌市支部主催 総会及び懇親会
「北海道出身の在住卒業生対象懇親会」
場所：札幌グランドホテル
- 6月6日 【島根 益田】
島根県支部
「しまね東西連絡交流会」
場所：ボンヌママンノブ
- 6月9日 【愛知 名古屋】
「熟成肉を学ぶ～ドライエイジングビーフと
氷温熟成肉の食べ比べと食肉市場見学」
場所：名古屋中央卸売市場 南部市場
講師：杉本食肉産業株式会社 杉本 達哉氏
- 6月11日 【エコール 辻 大阪】
2016大阪 開業セミナー①飲食店経営実践編
「成功するための事業計画の作り方」他
「先輩経営者の本音トーク」
講師：佐野 哲也氏、権 基哲氏
協賛：株式会社P.S.インターナショナル
- 6月12日 【韓国 ソウル】
韓国支部 卒業生歓迎会
場所：CJ FOODWORLD B1F
「FRESHIAN BRASSERIE」

- 10月10日 【東京 渋谷】
東京 コンピトゥム交流会「アウラの会」
「食べ歩き勉強会」
場所：「スーツァンレストラン 陳」渋谷店
講師：総料理長 菰田 欣也氏
- 10月18日 【愛知 豊田】
愛知県支部 定例会
- 10月27日 【辻調理師専門学校】
辻調グループ校友会コンピトゥム 第1回定例役員会
- 11月10日 【エコール 辻 東京】
「バルメザンチーズ講習会」
講師：シモーネ・フィカレツリ氏
- 11月10日 【愛媛】
愛媛県支部 ボランティア活動
「食育・子育て支援」
場所：愛媛県北宇和郡鬼北町
- 11月16日 【島根 松江】
島根県支部 定例会
- 11月21日 【辻調理師専門学校】
2015大阪 開業セミナー④飲食店経営実践編
「オープン後(広告宣伝・人材管理・資金管理)」他
「先輩経営者の本音トーク」
講師：伏木 和毅氏、宮武 訓氏
協賛：株式会社P.S.インターナショナル
- 11月28日 【東京 渋谷】
東京 コンピトゥム交流会「アウラの会」
「自分自身の味覚力を知る講演会」
場所：「テリスド・キューイェール 川上文代料理教室」
講師：学習院女子大学教授農学博士 品川 明氏
- 12月1日 【エコール 辻 東京】
2015東京 開業セミナー③飲食店経営実践編
「経営を取り巻く法律、税金トラブル回避法」他「先輩経営者の本音トーク」
講師：小田島 ひろみ氏、伊藤 正哲氏
協賛：株式会社P.S.インターナショナル

2016

- 1月18日 【島根 松江】
島根県支部 定例会
- 1月21日 【辻調理師専門学校】
辻調グループ校友会コンピトゥム 第2回定例役員会
- 1月25日 【愛知 岡崎】
愛知県支部 定例会

COMPITUM 活動レポート

2015年9月～2016年9月のイベント報告
※8月の企画で前年度活動レポートに記載が無いイベントも含む

2015 →2016

2015

- 8月19日 【エコール 辻 大阪】
コンピトゥム検討委員会
- 8月25日 【エコール 辻 大阪】
26日 日本製粉株式会社主催 イタリア料理講習会
「帰郷」
講師：落合 務氏
- 9月12日 【エコール 辻 東京】
エコール 辻 東京 創立25周年記念イベント
- 9月20日 【愛知 名古屋】
愛知県支部 設立総会
場所：名鉄ニューグランドホテル
- 9月26日 【辻調理師専門学校】
2015大阪 開業セミナー③飲食店経営実践編
「飲食店経営の為に計数管理」他
「先輩経営者の本音トーク」
講師：町田 透氏、宮武 訓氏
- 10月1日 【大阪】
韓国aTセンター主催の講習会
「韓国食材を使った西洋料理の調理実演と試食」
場所：大阪ガス ハグミュージアム
講師：辻調理師専門学校 西洋料理 安場 竹広氏
- 10月3日 【エコール 辻 大阪】
韓国料理(韓食)特別講義
「韓国料理を知る 韓国の林産物とその料理」
講師：韓国宮中料理研究家 慎月順氏
- 10月6日 【エコール 辻 東京】
2015東京 開業セミナー②飲食店経営実践編
「プランニング～オープンまで」他
「先輩経営者の本音トーク」
講師：町田 武十氏、伊藤 正哲氏
協賛：株式会社P.S.インターナショナル

各講習会の詳細は、パソコン・スマートフォンから、下記
「コンピトゥムホームページ」にアクセスし、ご確認ください。



<http://compitum.net/sns/event/>



愛知県支部



6月9日、
ドライエイジング
ビーフを学ぶ研修を実施。

熟成肉に熱い注目が集まっている昨今、愛知県支部では、「名古屋中央卸売市場 南部市場」にて、「ドライエイジングビーフと氷温熟成肉の食べ比べと食肉市場見学」と題した熟成肉を学ぶ勉強会を実施しました。参加者数は36名。遠方から、また昨年度まで学生であった方など県内外のさまざまな方が参加されました。

杉本食肉産業株式会社の杉本達哉氏による、ドライエイジングビーフと氷温熟成肉についての講演では、熟成肉の種類、何故今ドライエイジングなのか?さらには熟成のメリットとデメリットのことなど、大変興味深い内容をお話いただきました。また、実際に食肉のセリ会場や枝肉からの処理、熟成庫などを見学し、熟成までの過程を学ぶことができました。勉強会最後には、実際に熟成された牛肉の試食が行われ、ドライエイジングビーフの特徴であるナッツの香りが感じられる体験をすることができました。

COMPITUM 支部便り



ある支部では研修であったり、ある支部では「総会・懇親」であったり、ある支部では「ボランティア活動」であったり、ある支部では「新人歓迎」であったり。今年も各地の支部でさまざまな活動が展開されています。実りある支部に成長させるべくさまざまな取り組みを行う、各支部の活動をご紹介します。



愛媛県支部



11月10日、
施設における
ボランティア活動。

愛媛県支部では、ボランティア活動を始めて7年目になります。最初は若い会員の提案でしたが、集まった会員全員が料理で社会貢献できるのならやまじょうと決めました。施設の子供達に料理の素晴らしさ、将来進む道、幸せを感じてもらえたらとの思いでスタートしました。

当初は、不安もありましたが、子供達が挨拶で迎えてくれてスタッフ全員も安心。食事が始まるまでは人見知りだった子供達も、料理を食べ始めると少しずつ笑顔になり、会話も始まり、一生懸命食べる姿がとても印象的でした。食がこんなにも人の表情を変え、幸せにすることをスタッフ全員が実感し、感無量でした。

励ましに行った自分達が、逆に子供達に元気をもらいました。これまでに何った施設の中から、何人もの子供達が料理やパティシエの道に進んだと聞きました。最高に嬉しい思いで、活動はできる限り続けていくつもりですと岡田三朗支部長が言われています。



札幌市支部



5月25日、
札幌市支部主催の
支部総会が開催されました。

札幌市支部総会が開催されたのは、伊藤博之支部長が勤務する札幌グランドホテル。20名のコンピトゥム会員や辻調グループの卒業生が参加しました。

まずは支部長の伊藤氏による挨拶と昨年実施した活動報告。続いてコンピトゥム事務局長の木村孝次氏も開催の挨拶を。今回は初めて参加される卒業生もいて、自己紹介時間を設けたりして交流を深めることができ、新たな卒業生同士のつながりができました。また、昨年8月に開催されました「辻調グループ校友会コンピトゥム総会・ホームカミングデー」の報告は、支部を代表し参加した会員の渡辺ゆり氏(札幌ドーナツポック店主)から行われました。会は終始笑顔の絶えない、時間を忘れる程の盛り上がりで有意義な時間となりました。



大阪 OSAKA

【開業セミナー】

6月11日(土)の13時より、エコール 辻 大阪 1階カレッジホールで、開業セミナーが開催されました。飲食店を始めたいと考えている人や飲食店の経営や開業に関する知識を習得したいと考えている人を対象にしたセミナー。180名を超える方に参加していただきました。今回のセミナーのテーマは「先輩経営者の本音トーク」。アイコン株式会社代表取締役社長佐野哲也さん、トーマツベンチャーサポート株式会社関西地区リーダーであり、公認会計士の権基哲さんのリアルなお話にて、参加者は熱心に耳を傾けていました。

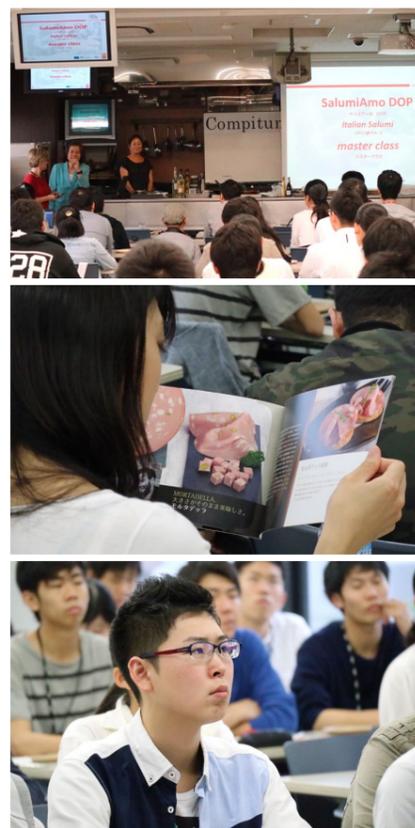


COMPITUM
event
report
イベントレポート

東京 TOKYO

【イタリア料理講習会】

6月28日(火) 17時より、エコール 辻 東京で、クリスチャン・ブローリア氏による「イタリアサルデーニ講習会」を開催。参加者は卒業生、在校生を含め80名以上。ブローリアシェフがサルデーニとは何か、その歴史、その製法、各製品の特長、伝統の味わいなどを説明。そしてその後シェフによるサルデーニを使った料理の実演、そして試食が行われました。



島根県支部



6月13日、
島根県支部主催の
支部総会が開催されました。

島根県支部総会が開催されたのは、松江市内のイタリア料理店。今回は支部長をはじめ、10名を超える会員が参加しました。

総会では、今期に行われた島根県支部の取り組み「安心安全美味しい島根県食材」地元生産者さんとの連携や定例会などの他、年間の会計報告が行われました。また、28年度事業計画案として、島根県支部設立記念「県産品本物を食する会(仮称)」や島根県支部オリジナルの活動を積極的に展開していきたいという思いを確認。地元の飲食業の発展や地域振興への貢献を加速させていく予定です。

総会終了後は、イタリア料理を楽しみつつ、笑顔あふれる親睦が行われました。



韓国支部



6月12日、
新人歓迎会を開催。

この歓迎会も今ではスムーズに開催できるようになりました。開催の連絡を入れると、多くの会員が参加を申し込んでくれます。最近では開業する卒業生の数も増え、いい会になりつつあります。

現在、年間7店舗ほどのペースで、卒業生が店をオープンしています。運営は簡単ではありませんが、みんな頑張っています。また、韓国において辻調グループの認知度も高まっています。先日、韓国支部支部長のファン・ジヒ氏が韓国文化財団主催のフォーラムで講演されました。テーマは「美食産業と調理教育—日本 辻調理師専門学校を中心に」という、辻調グループ教育についてだったそうです。

これまで、韓国における食の業界はホテル中心に回っていましたが、徐々に専門分野に分かれて、例えば日本料理においても居酒屋のようにお酒と料理を一緒に提供するところも多くなってきました。多様化が進んでいるように思います。(ファン・ジヒ氏)





2015年7月～2016年6月
までに独立を果たした
辻調グループ卒業生の
お店をご紹介します!

卒業生 新規開店情報



NEW OPENING!

マークの見方

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



ルージエの
フォアグラが
シェフの手で
羽ばたく



輸入販売元:株式会社アルカン
Tel. 東京 03-3664-5114 大阪 06-6242-7501

www.rougie.jp

 ワドルチェピッチャ
和 Dolce piccia

2015年10月31日OPEN
石井 美希子(辻調理師専門学校2001年卒業)
大阪府箕面市西小路4-1-2 プロッサム1F
072-702-0063

 **CHINESE CAFÉ&DINING 光琳**

2015年11月5日OPEN
関口 まり江(辻調理師専門学校2004年卒業)
辻調理技術研究所2005年卒業)
栃木県栃木市旭町10-4
0282-88-1028

 **Chocolatier Yasuhiro Seno KOBE**

2015年11月6日OPEN
瀬野 靖大(エコール 辻 東京2006年卒業)
兵庫県神戸市中央区御幸通2-1-26 M&Cビル1F
078-862-1890

 **Artichoke**

2015年11月7日OPEN
宮下 雄樹(エコール 辻 東京2005年卒業)
東京都江東区三好4-9-6-1F

 **鉄板&Bar CRANE**

2015年11月12日OPEN
重松 司(辻調理師専門学校1992年卒業)
福岡県北九州市小倉北区浅野2-13-24
093-533-2280

 **中華料理 真**

2015年10月18日OPEN
筋生 真(辻調理師専門学校2001年卒業)
辻調理技術研究所2002年卒業)
兵庫県神戸市北区緑町7-2-11
078-586-6446

 **ロスティッチェリア イルソーレ**

2015年10月19日OPEN
中西 康之(辻調理師専門学校1986年卒業)
大阪府大阪市北区天神橋3-2-25
06-6809-3768

 **権太寿し**

2015年10月21日OPEN
原田 順一(辻調理師専門学校1988年卒業)
辻調理技術研究所1989年卒業)
岡山県津山市横山14-1
0868-22-4865

 **日本料理 一意専心**

2015年10月26日OPEN
今西 政人(エコール 辻 大阪2005年卒業)
辻調理技術研究所2006年卒業)
兵庫県姫路市北条口3-50 村田ビル6F
079-287-6651

 **café mille feuille**

2015年10月27日OPEN
千葉 隆司(辻製菓専門学校2008年卒業)
フランス校2009年卒業)
北海道野付郡別海町別海宮舞町51-4
0153-74-0668

 **Settanta**

2015年9月22日OPEN
成瀬 洋之(辻調理師専門学校1989年卒業)
辻調理技術研究所1990年卒業)
茨城県古河市諸川1658-8
0280-75-0015

 **がじゅまる食堂**

2015年9月24日OPEN
松田 政隆(辻調理師専門学校2004年卒業)
大阪府大阪市福島区福島1-7-10 あしやビルII1F
06-7710-4499

 **Bar à vin M Jouer**

2015年9月28日OPEN
大須賀 雅人(エコール 辻 東京2002年卒業)
フランス校2003年卒業)
東京都港区浜松町2-12-1 ガーデン浜松町2F
03-6435-7819

 にこか
茶寮 和香

2015年10月1日OPEN
早川 勇人(辻調理師専門学校1997年卒業)
早川 亜由美(辻調理師専門学校2003年卒業)
辻調理技術研究所2004年卒業)
富山県高岡市金屋本町2-26
0766-75-8529

 **Italian bar Giocondo**

2015年10月2日OPEN
川島 貴宏(辻調理師専門学校1993年卒業)
辻調理技術研究所1994年卒業)
大阪府大阪市城東区今福東1-10-5
06-6935-5523

 **ワインバー Lilou**

2015年10月10日OPEN
宮崎 協子(辻製菓専門学校1995年卒業)
フランス校1995年卒業)
京都府京都市中京区先斗町四条上ル松本町161
先斗町ウエビル2F
090-9219-1360

 **自家焙煎コーヒー屋 マグダレーナ**

2015年10月12日OPEN
長井 綾子(辻製菓専門学校2001年卒業)
広島県三原市港町1-7-16 シネパティオ1F
0848-38-7249

 **Patisserie ecru**

2015年9月2日OPEN
高崎 隆司(エコール 辻 東京2010年卒業)
茨城県古河市諸川1658-8
0280-75-0015

 **Avranches Guesnay**

2015年9月5日OPEN
上霜 考二(辻製菓専門学校1994年卒業)
フランス校1994年卒業)
東京都文京区本郷4-17-6-1F
03-6883-6619

 **佛蘭西料理・銀座 誠**

2015年9月8日OPEN
栗原 誠(辻調理師専門学校1984年卒業)
東京都中央区銀座7-6-4 銀座HITビルB1F
03-6228-5309

 **Amélie -galette et crêpe-**

2015年9月11日OPEN
古賀野 奈央(エコール 辻 東京2010年卒業)
フランス校2011年卒業)
長崎県諫早市森山町唐比北341-1 風の森内
080-1753-6457

 **博多唐揚げ とり田 / 博多坦々麺 とり田**

2015年9月16日OPEN
奥津 啓克(エコール 辻 東京1992年卒業)
フランス校1992年卒業)
福岡県福岡市博多区美野島1-4-1-1F
092-441-0927

 **霞町 かしわ割烹 しろう**

2015年9月16日OPEN
山崎 志朗(エコール 辻 東京2007年卒業)
東京都港区西麻布3-24-4 CLSビル2F
03-6883-1106

 **銀座 古川**

2015年9月18日OPEN
古川 智久(エコール 辻 東京1998年卒業)
東京都中央区銀座5-7-10 銀座EXITMELSA 7F
03-3574-7005

 **Dining Kitchen ワイワイ**

2015年8月1日OPEN
川上 行成(エコール 辻 大阪2014卒業)
兵庫県宝塚市湯本町5-21 銀馬車ビルB1F
0797-81-5111

 **N kitchen**

2015年8月8日OPEN
河田 夏海(辻調理師専門学校2011年卒業)
京都府福知山市大江町二俣903
090-7104-0903

 **live love kitchen**

2015年8月18日OPEN
伊藤 元晴(辻調理師専門学校1990年卒業)
フランス校1991年卒業)
山口県山口市小郡下郷1981-1
083-976-4747

 **恵比寿くろいわ**

2015年8月18日移転OPEN
黒岩 宏達(エコール 辻 大阪2001年卒業)
東京都渋谷区恵比寿4-11-12
03-5793-9618

 **Brasserie Gyoran**

2015年8月18日OPEN
羽立 昌史(エコール 辻 大阪1991年卒業)
フランス校1991年卒業)
東京都中央区八丁堀2-1-9 川名第一ビル1F
03-5244-9523

 **菓子工房 Katsumi 那須**

2015年8月23日OPEN
五十嵐 克己(辻調理師専門学校1979年卒業)
栃木県那須郡那須町富岡1003-10
0287-73-5540

 **中国菜 HATSU**

2015年9月2日OPEN
初村 学(辻調理師専門学校1996年卒業)
辻調理技術研究所1997年卒業)
兵庫県芦屋市東山町5-10
JYリージェントファーストビル1F
0797-34-8758

NEW OPEN!
卒業生新規開店情報

 **Pâtissier Nishikawa Kenji KOBE**

2015年7月5日OPEN
西川 健司(辻製菓専門学校2004年卒業)
辻製菓技術研究所2005年卒業)
兵庫県神戸市須磨区多井畑字若林9-7-2F
078-743-0015

 **熟成和牛 焼肉 雄三郎**

2015年7月7日OPEN
三木 雄三郎(辻調理師専門学校2010年卒業)
兵庫県神戸市中央区加納町3-12-7 山部ハイツ1F
078-232-7099

 **Pin de Pain ブーランジェリー・バンドゥパン**

2015年7月10日OPEN
松井 敬貴(旧姓:能宗)
(辻調理師専門学校1990年卒業)
フランス校1991年卒業)
広島県三原市古浜1-2-9
0848-67-3911

 **Pâtisserie Bonne Nouvelle**

2015年7月11日OPEN
茂村 真弓(辻製菓専門学校2004年卒業)
富山県射水市小島642-6
0766-54-5668

 **日本料理 寺田**

2015年7月21日OPEN
寺田 繁(エコール 辻 大阪2000年卒業)
辻調理技術研究所2001年卒業)
大阪府大阪市天王寺区玉造元町2-35
玉造末広ビル2F
06-6191-3237

 **Good Old Land**

2015年7月30日OPEN
橋本 友紀(辻調理師専門学校2007年卒業)
長野県安曇野市穂高有明7542-85
0263-50-5085



Bistrot Pot à J びすとろぼたじえ

2016年3月20日OPEN
肥田 順(辻調理師専門学校1970年卒業)
大阪府大阪市西成区玉出中2-13-31-2F
06-6651-9568

Patisserie plantes

2016年4月1日OPEN
末吉 辰隆(辻製菓専門学校2007年卒業)
福岡県大牟田市草木106-30
0944-88-8868

魚の蔵

2016年4月5日OPEN
田中 辰弥(エコール 辻 東京2003年卒業)
千葉県柏市柏3-1-9 森山ビル1F
04-7199-9900

Camino de Santiago

2016年4月7日OPEN
宮川 秀之(辻調理師専門学校1985年卒業)
東京都港区白金1-6-13 池戸ビル1F
03-6432-5676

中国料理 翔園

2016年4月8日OPEN
松下 智己(辻調理師専門学校1987年卒業)
愛知県岡崎市福熊町1-65-1 ODAビル101
0564-83-8612

青華 こぼやし

2016年2月22日OPEN
小林 雄二(エコール 辻 東京1996年卒業)
東京都新宿区荒木町10-17-101
03-6380-0978

Plus faim

2016年2月27日OPEN
箕輪 貴祥(辻調理師専門学校2001年卒業 /
辻調理技術研究所2002年卒業)
千葉県柏市柏3-4-21 コーラス柏1F
080-9675-2929

cafe テクノ

2016年3月10日OPEN
宮田 真志(エコール 辻 大阪2014卒業)
大阪府大阪市北区天神橋4-8-1
06-6354-4332

ピッツェリア&串BAR くま食堂

2016年3月11日OPEN
田宮 健嗣(辻調理師専門学校1999年卒業)
大阪府大阪市北区角田町9-36 梅田一番街1
06-6315-9490

まごころ料理 鷺見

2016年3月16日OPEN
鷺見 努(辻調理師専門学校2003年卒業)
京都府京都市下京区烏丸仏光寺東入ル
一筋目南入ル 匂天神町634-3
06-6536-3915

パン小屋 カシエツ

2016年1月21日OPEN
亀 麻子(エコール 辻 東京2000年卒業)
神奈川県相模原市緑区中野452-7
090-9394-6922

La fontana azzurra

2016年2月2日OPEN
中原 弘光(エコール 辻 大阪1995年卒業 /
フランス校1995年卒業)
東京都目黒区鷹番2-20-19
w.gakugeidaigakuビル2A(2F)
03-6452-2552

China Dining liù

2016年2月3日OPEN
西川 秀祐(辻調理師専門学校2008年卒業)
兵庫県三田市中央町12-1
079-569-8366

アンジェロ

2016年2月12日OPEN
三島 和貴(辻調理師専門学校1987年卒業)
福岡県北九州市八幡西区藤田2-4-3
093-631-1136

和ごころ 泉

2016年2月20日OPEN
泉 昌樹(辻調理師専門学校1987年卒業)
京都府京都市下京区烏丸仏光寺東入ル
一筋目南入ル 匂天神町634-3
075-351-3917

アカリベーカーリー

2015年12月14日OPEN
高山 顕(エコール 辻 東京1998年卒業)
東京都国立市中1-7-64
042-505-4263

Maison du Jambon de HIMEKI

2015年12月14日OPEN
藤原 伸彦(エコール 辻 大阪1991年卒業 /
フランス校1992年卒業)
長野県小県郡長和町大門姫木3518-2658
0268-75-7544

Natural café&bar mofu mofu

2015年12月14日OPEN
横田 良次(辻調理師専門学校2003年卒業)
大阪府大阪市住之江区御崎4-3-13
06-7220-3637

根津 たけもと

2015年12月17日OPEN
竹本 勝慶(エコール 辻 東京1997年卒業)
東京都文京区根津2-14-10-B1
03-6753-1943

Sarara&Sunrice

2016年1月12日OPEN
中尾 圭子(辻調理師専門学校2011年卒業)
奈良県北葛城郡広陵町百済1811-1
0745-27-8740

フランス料理 Barbe Père

2015年12月7日OPEN
山下 兼司(旧名:堅二)
(辻調理師専門学校1970年卒業)
大阪府大阪市北区曾根崎新地1-5-8
新地本通りピアースエイトビル2F
06-6225-7736

一期一会 なり田

2015年12月8日OPEN
成田 英(辻調理師専門学校1979年卒業)
大阪府東大阪市足代北2-1-7 布施セントラルビル1F
06-6785-7400

Restaurant Charme

2015年12月10日OPEN
宮地 澄人(エコール 辻 東京2002年卒業 /
フランス校2003年卒業)
東京都渋谷区代々木1-45-6 豊田ビル1F
03-6276-3389

TAKAO casa di Hokkaido

2015年12月10日OPEN
高尾 僚将(エコール 辻 東京1994年卒業 /
フランス校1995年卒業)
北海道札幌市中央区南3条西23-2-10
Condo Maruyama KIRARI1F
011-618-2217

中国菜 神谷

2015年12月12日OPEN
神谷 隆徳(辻調理師専門学校1990年卒業)
愛知県半田市市中町1-64-1
0569-24-8333

NEW OPEN!
卒業生新規開店情報

CHOCOLATERIE PÂTISSERIE SoLiLité

2015年11月17日OPEN
橋本 史明(辻製菓専門学校2000年卒業 /
フランス校2000年卒業)
大阪府大阪市西区江戸堀2-2-5
06-4980-8518

二代目 葵

2015年11月19日OPEN
里吉 雄一郎(エコール 辻 東京1997年卒業 /
辻調理技術研究所1998年卒業)
東京都渋谷区神泉町2-8 小島ハイツB1
050-5785-9404

和み処 八州

2015年11月24日OPEN
川口 毅(エコール 辻 大阪2010年卒業)
鳥取県鳥取市弥生町316
0857-77-3815

La vie

2015年12月1日OPEN
池田 正信(エコール 辻 大阪1990年卒業 /
フランス校1990年卒業)
神奈川県鎌倉市由比ヶ浜2-11-9
0467-95-2585

高品質で魅力的なヨーロッパの食材を皆様にお届けします



arcane

株式会社 アルカン

東京 03-3664-5114
大阪 06-6242-7501

アルカン HP
www.arcane-jp.com

アルカン WEB マガジン
www.gazettearcane.com

品質のバーベイトマデイラワイン 愛され続けて50年

ソースの味わいは、
バーベイトで決まり!
酸と甘さの
バランスに応じて
使い分けください。



◀左から
ドライ / ミディアム・ドライ /
ミディアム・スイート / スイート

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

NEW OPEN!

卒業生新規開店情報

るべりえ 創作ピザとスイーツのお店

2016年4月15日OPEN
中村 優(エコール 辻 東京2004年卒業 / フランス校2005年卒業)
群馬県邑楽郡邑楽町中野4550-3
0276-70-2321

中華バル SABUROKU360

2016年4月15日OPEN
坂本 修一(辻調理師専門学校2005年卒業)
北海道札幌市北区北24条西4-4-22 三浦ビル1F
011-736-5800

洋菓子とパン BAKE WOOD

2016年4月15日OPEN
岩切 亘平(エコール 辻 東京2006年卒業 / 辻製菓技術研究所2007年卒業)
宮崎県宮崎市大塚町4550-1
0985-54-6333

ASSEMBLAGES KAKIMOTO

2016年4月21日OPEN
垣本 晃宏(辻製菓専門学校1990年卒業)
京都府京都市中京区竹屋町通寺町西入ル松本町
587-5
075-202-1351

La Clairière

2016年4月21日OPEN
柴田 秀之(エコール 辻 東京1998年卒業)
東京都港区白金3-14-10
03-5422-6606

二条城 ふる田

2016年4月27日OPEN
古田 幸平(辻調理師専門学校1999年卒業 / 辻調理技術研究所2000年卒業)
京都府京都市中京区押小路通り小川西入る
古城町371
075-254-8377

IL Motto

2016年4月27日OPEN
本岡 光嗣(辻調理師専門学校2006年卒業)
大阪府大阪市天王寺区大道4-8-25
永棟マンション1F
06-7710-7139

荒神 継ぐ味

2016年4月27日OPEN
伊藤 望(エコール 辻 大阪2012年卒業)
兵庫県宝塚市清荒神3-2-16
070-5653-4299

テンシンランラン

2016年5月3日OPEN
岡田 源貴(辻調理師専門学校2002年卒業)
大阪府大阪市西区立売堀4-7-8
06-6626-9870

vert de mer

2016年5月14日OPEN
田口 圭一(エコール 辻 東京2000年卒業)
東京都小金井市東町4-43-10
042-201-2158

Palganpot

2016年5月20日OPEN
井上 淑枝(エコール 辻 東京2004年卒業)
長野県飯田市中央通り4-36
0265-21-0511

ワインバー おつきさま

2016年5月23日OPEN
道面 文子(エコール 辻 東京2013年卒業)
神奈川県横浜市神奈川区西神奈川3-2-2
080-5078-5063

サンドイッチ王子

2016年6月1日OPEN
角谷 侑美(エコール 辻 大阪2016年卒業)
京都府京都市中京区寺町通四條上中之町552
075-231-3277

いしがみosteria

2016年6月7日OPEN
鈴木 智博(エコール 辻 大阪2001年卒業 / 辻調理技術研究所2002年卒業)
東京都青梅市二俣尾1-242-2
0428-74-9303

佳味 和光菴

2016年6月29日OPEN
平井 和光(辻調理師専門学校1966年卒業)
大阪府大阪市天王寺区石ヶ辻町16-6-1F
06-6773-5680



編集後記

今年の総会は、新校舎のお披露目を兼ねた、第2回ホームカミングデーの企画でした。

総会終了後に、4つの料理分野に分かれて特別講師による講習会を開催いたしました。また、エコール辻大阪、辻調理師専門学校、辻製菓専門学校の新校舎見学も職員の案内で行い、エコール辻大阪の1階に誕生しました製菓店(PLT.)での販売は、会終了後多くの卒業生で賑わいました。

今回の企画にご協力いただきました特別講師の皆様、学校関係者の皆様、コンピトゥム役員の皆様には心から感謝申し上げます。

さて、会報誌は特集として各世代別に取材をさせていただきました。世代の違いの中での考え方や取り組みや夢について多くを語っていただきました。

また、2016年5月に開催された「伊勢志摩サミット」の料理をご担当された、志摩観光ホテル総料理長の樋口様にも取材協力をいただきました。サミットでは当日の担当者以外に多くの地元の方に支えられたこと、新しい地産物の発見など、感謝の言葉が樋口様の口から出たことが印象的でした。

本年、4月14日熊本地震の影響で被災された田尻さん。震災前の取材依頼も、当初の予定通り受けてくださいました。7月の取材当日は多くのお客前で賑わっておられ、これから取り組みたいこと、前向きに将来に向けて語っていただいた田尻さんには、感動しました。

今、コンピトゥムは少しではありますが、積極的に卒業生との交流を支部や色んな企画を通じて行っています。総会も多くの会員の皆様にお集まりいただける会になりつつあります。これからも講習だけでなく、素材や研究テーマとした色んな企画で多くの卒業生の皆様との交流の場を作っていきたいと考えております。

会員の皆様の引き続きご理解とご支援いただき、コンピトゥムを盛り上げていただけますようお願い致します。

最後になりますが、会報誌制作にあたりご協力いただきました皆様に心よりお礼申し上げます。

2016年10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 **木村孝次**

1 スクーリングで学ぶ

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



初心にかえってもう一度勉強したい、
 卒業後、実技を勉強する機会が中々ない、
 お店のメニューの幅を広げたい。
 そんな卒業生のための『辻調』があります。
 「辻調・辻製菓」の通信教育講座。
 「本物を学ぶ」をコンセプトに、
 56年にわたる教育ノウハウを教材に凝縮。
 辻調・辻製菓の先生達の技術と知識が満載です。
 もう一度、料理やお菓子を学びませんか？

2 修了後も学ぶ

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



3 お店での研修材料に

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



写真はイメージです

**受講生
募集集中**
 4月生/10月生
 (年2回開講)

● 受講概要

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

● 学 費

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



- 西洋料理技術講座
- 日本料理技術講座
- 中国料理技術講座
- 製菓技術講座
- 製パン技術講座
- 和菓子技術講座

資料請求(無料) お問い合わせ

TEL ☎ 0120-24-1725

随時更新中!
 タイムリーな情報をご覧いただけます。

辻調理師専門学校・辻製菓専門学校
tsuji 通信教育講座

<ホームページ> www.tsuji.ac.jp/tsushin/



◀QRコードで
 いますぐ簡単アクセス!