

Compitum

2017

Tsujicho
Group
Alumni
Network



究めるたのしさ。
挑むたのしさ。

辻調グループ校友会 コンピトゥム

tsuji
Compitum

辻調グループ×Gakkenの好評料理本

創刊7年目を迎え、ますます好評!

毎月21日
発行・発売

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)

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。

電子版も発売中



(左から)石川智之先生(中国料理)、
小池浩司先生(西洋料理)、岡本健二先生(日本料理)



既刊も好評発売中!



パーティシェフに教わる 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



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

発行：株式会社 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

Compitum

2017

2 COMPITUM特別対談2017

Compitum会長 山根大助 × 辻調グループ代表 辻芳樹

4 こだわりを訪ねて

神田真吾 / 森田順夫 / 高木康政 / 大橋正純 / 北川佳寛

10 挑戦する女性たち

中村明美 / 藤田怜美 / 嶋田満友 / 天野五月 / 行方玲実

14 Home Coming Day 2017

18 先生方の活躍情報

19 データで見る卒業生の今

20 第8回辻静雄食文化賞のご報告

22 全国うまいもの縦断

26 COMPITUM活動レポート 2016→2017

28 COMPITUM支部便り

札幌市支部 / 愛知県支部 / 愛媛県支部 / 韓国支部

30 卒業生新規開店情報

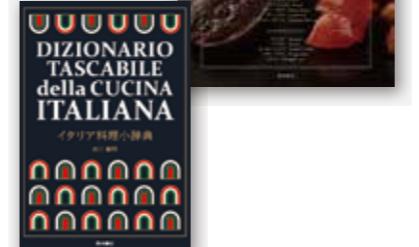
コンピトゥム事務局 事務局長 木村 孝次

「Compitum2017」2017年10月発行
発行元: 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

会報誌の取材を通じて、たくさんの卒業生と会うことができ、私には貴重な時間となりました。特に、「こだわりを訪ねて」の森田順夫さん。取材前日までご入院されていましたにもかかわらず、笑顔で対応いただいたことには感銘を受けました。これらかも、学校と卒業生、卒業生同士のつながりが深まるよう尽力して参りますので、皆様のご理解とご支援を賜りますようお願い申し上げます。最後になりますが、会報誌制作にご協力をいただきました皆様には、心よりお礼を申し上げます。

1

好評の 新刊専門料理書



定期年間
4誌
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120頁

ホテル旅館

毎月22日発売 定価: 2,000円+税
A4変型判 約160頁

お買い逃しのない年間定期購読がおすすめです。お近くの書店、または柴田書店にお申し込みください。
専門料理、ホテル旅館、café-sweetsはデジタル版もあります。iTunes Store 内 App Store でお求めいただけます。

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2017年7月現在の定価です



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160頁



料理の本質を理解できるカリキュラム。

与えるのではなく、学生自らが考える教育を。



特別対談

Compitum 会長

辻調グループ代表

山根大助 × 辻芳樹



辻 まず、山根さんがお店で取り組まれていることからお聞かせください。

山根 高級レストランの需要は低下しています。高い素材を使つて、人も時間もかけて最高級のものを作るだけでは、もはや経営は成り立ちません。そこで僕が取り組んでいるのが「器具の開発」です。熟練した匠の技を誰もが簡単に使える器具があれば、人の育て方が劇的に変わります。

辻 なるほど。技術革新をすることで経営の効率化を図るというわけですね。料理人は技術の熟練が肝要であり、そこに長い時間をかけることがたかも美德であるかのように思われいますが、その考え方を改めていかないと今後はダメになると?

山根 そうです。そこにばかり時間を使っていると、その先にあるクリエイティビティやオリジナリティの発見にたどり着かないんです。

辻 そうですね。長年の勘で技術を習得するのではなく、もつと理論的に技術を理解していくかないと、なかなか先には進めませんね。

山根 はい。ただ、クリエイティビティに捉われすぎて、基礎や本質がお粗末になっている人が

辻 使う素材を取扱うことで、人材育成をしていくわけですが、店側から「即戦力になれる技術を持った人がほしい」とお願いされたりするんです。でも、私はそれは違うと思っています。学校で教えないといけないのは、「料理の仕事とは?」ではなく「料理とは?」なんです。技術は現場で身につきます。重要なのは、料理の本質やフレームワークを理解できるようになること。トマトをかじってみて、どのソースに合うのか、どういう調理が最適なのかを考えられることがあります。重要なのは、料理の本質が変わることなんです。それを探究するのが学校であり、学生の本分だと思っています。

山根 実際、店でも魚を完璧におろせる人より、この料理ならの方が伸びます。僕は炭火焼のメカニズムを徹底的に理解して、誰でもうまく焼ける器具を開発したんですが、それを使う人が炭で焼くことで、どうおいしくなるのか理解していないダメだと思っています。本質を探究しないと。

辻 そういった探究心が大切だと私も思います。だから、料理を理論的に理解できるカリキュラムと私の理解できるカリキュラムと、それを完璧に落とし込む

山根 一層それが必要になってきていました。やはり、学ぶことに終わりはありません。

辻 昔とくらべて、いまの時代は

山根 確かに、さまざまなものに触れることで、自分の中に多くの引き出しを持つことは大切ですね。それが新たな発想にもつながってきますし。

辻 そういうふうに、さまざまなものが、自分の内に多大な影響を及ぼすからです。それらの違いを理解するためには、幅広い教育も必要にならなければなりません。なぜなら、料理はビジネスだからです。素朴な「民芸」ではなく、限りなく芸術に近くなればならないからです。それらの違

辻 だから、学校で勉強したことは礎になります。しかし、社会に出たあとは、料理以外のこと

山根 仰るよう、学校で勉強したことばならない。そういう意味で、すべての礎となる教育の現場が担う役割は大きいですね。クリエイティビティの発見に挑んでも広く学んでいかなければなりません。なぜなら、料理はビジネスだからです。素朴な「民芸」ではなく、限りなく芸術に近くなればならないからです。それらの違

辻 だから、教育者も料理人も、常に学び続けなければならない。

教育にも料理にも、限界はない。究極もない。

だから、教育者も料理人も、常に学び続けなければならない。

今回は、辻調グループ代表の辻芳樹、コンピトゥム会長の山根大助の両氏に

教育者と料理人、双方の立場から

「本物を探究し続け、新たなことに挑み続ける」ことについて、

語っていただきました。



器具の開発という技術革新を通して、料理人の可能性を広げたい。

こだわり を訪ねて

第一線で活躍しているシェフたちは何を考え、何を追究しているのだろう。強い「こだわり」を持つ5人のもとを訪ね、それぞれの哲学に耳を傾けてみた。



の州ごとに異なる9つの伝統料理にも興味があると神田さんは語る ②アイロンがけされたクロスにテーブルセットが美しく見える ③シンプルだからこそ、ごまかしがきかないオーストリア料理 ④仔牛とパン粉にこだわったワインナーシュニッツェル



銀座ハプスブルク・ファイルヒエン
東京都中央区銀座7-8-7
GINZA GREEN 7F
TEL: 03-5537-3226

オーストリア料理は、僕の命。

ingo Kanda

ひとりでも多くの人に本物を届けたい。

ある僕の場合、それは料理たてたんです」
オーストリア料理は、素朴ながら芯のあるシンプルな料理だ。しかし、その背景には、ヨーロッパ各国を手中に収めた“太陽の沈

負うている以上、称号を得ることに価値を見いだすのではなく、称号を得たあと何を為すかに価値を見いだすべきです。だから、僕は毎日この店で、本物のオーストリアーを表現し続け、同時に

名度は、またまた低い。だから、う遠くない未来、フランス料理やイタリア料理に肩を並べる日が、きっとやって来るだろう。袖田真吾という人間を見ていろと、自然とそう思えてくる。

フランスへ行くはずが
オーストリアに魅了される

神田さんがキュッヘンマイスターになつたのは29歳のとき。22歳で修業のためにオーストリアへ渡つてから、たつたの7年でオーストリア料理の最高峰にたどり着いたのには驚かされるが、最初はフランスへの足掛かりとしてオーストリアへ修業に行つたというのだから、これまた驚きだ。では、何が神田さんをフランスからオーストリアへ心変わりさせたのか。そのきっかけは、オーストリア人の魅力にあつたと神田さんは言う。

源はドイツだという説やイタリアだという説などさまざま。ひとつのか料理に複数の顔があり、複数の系譜が存在する百面相のような料理なのだ。いまとなつては何が眞実か誰にもわからないなが、複雑に絡み合つた食文化が洗練されていくことで、今日のオーストリア料理が完成したのは間違いない。この奥深さこそが、神田さんを含む多くの料理人を虜にするオーストリア料理最大の魅力なのかもしれない。

「キュッヘンマイスターは、オース

**オーストリアと日本の
架け橋になるために**

キュッヘンマイスターになるだけでも、きっと人の一生分くらいの努力は費やしているはず。それでもなお、複雑なオーストリアの食文化を紐解きながら、のオーストリア料理を日本に広め続けている神田さん。オーストリアと日本の架け橋として、道なき道を切り拓いていくその姿は、まさにキュッヘンマイスターの鑑といえる。この清々しいまでの

新編一月集

「本物のオーストリア」とは何か

もつと難しいことかもしれない。

キユツヘンマイスターとは、伝統と格式あるオーストリア料理の正統伝承者であることを意味し、超難関といわれる国家公認試験をクリアした者にだけ与えられる名誉ある称号だ。どれほど難関なのかをわかりやすく例えるなら、欧米人が日本で当代の寿司職人になるくらい難しいといえるだろう。いや、生涯でたゞ一度しか受けられない試験である点を考慮すれば、それより

エレベーターを降りると、そこには絢爛たる空間が広がつていた。アウガルテンのお皿やリーデルのグラスが並べられた端正な顔立ちのテーブル。そこに柔らかな光を投げかけるロブマイヤーのシャンデリア。気品あふれるフロアの中に、ほんの少しの甘美さは、どれも「本物のオーストリア」を漂わせるクリムトの画——。これらすべてに共通していることは、どれも「本物」を伝えることを表現しているという点だ。

『銀座ハーブスブルク・ファイルヒエン』のオーナーシェフ神田真吾さんは、「本物」を伝えることを大切にしている。その理由は唯一ひとつ。彼が日本人唯一の「オーストリア国家公認キユッヘンマイスター」だからだ。



神田 真吾 (42)

銀座ハゴフゴリタ・コヨイリヒエン オーカーチェフ

1975年東京生まれ。1995年にエコール・辻 東京を卒業後、1997年にオーストリアに渡り、名門ホテル【ノイエ・ポスト】や【ヴィーン・インペリアル・ホテル】で修業する。2004年には日本人初のオーストリア国家公認キュッヘンマイスター試験に合格。そして、2012年に【銀座ハップブルク・ファイルヒエン】をオープン。



高木 康政 (51)

ル・パティシエ・タカギ／ル・ショコラティエ・タカギ
オーナーシェフ

1966年、東京生まれ。1986年に辻製菓専門学校と辻調グループフランス校(製菓)を卒業。2度のヨーロッパ修業を経て、2000年に【ル・パティシエ・タカギ】を、2002年に【ル・ショコラティエ・タカギ】をオープンさせ、現在8店舗を経営する

業界を変えてやろう。

Yasumasa Takezaki

その思いが生んだ新たなチョコレート。

に夢のよくな世界でした」とフランス校で過ごした日々を懐かしむ。ただ、すべてが順風満帆なわけではなかつた。フランス語も十分できなかつたし、技術もまだ未熟だつたこともあり、スター級で入つた店では悔しい思いをしたそうだ。

そんな高木さんだが、日本に帰つて修業を重ねるうちに、もう一度フランスで勝負したくなつたり、あえて紹介状を持たずに再

「あの歳で行つたフランスは宝物。当時の日本では手に入らなかつた素材が目の前にあつて、実際に味わうことができる。これほどしあわせなことはありませんよ」。フランス校時代を振り返つてそう語つてくれたのは、『ル・パティシエ・タカギ』『ル・ショコラティエ・タカギ』など8店舗のオーナーシェフを務める高木康政さん。「見るもの触れるものすべてが本物だし、モーリス・ボゲ氏が担任だし、ポール・ボキューズ氏は定期的にやつて来るしで、本当に

①テンパリングがはじまるとき、部屋中に甘い香りが広がった ②タカギオリジナルショコラを使用した、口溶けのよい「ポンポンショコラ」

び渡仏する。履歴書と作品集だけを持つてパリのメトロに乗り込み、今日は1番線、明日は2番線とアポなしでお店を訪ね歩いた。結局、突撃訪問した店で働くことにはできなかつたが、縁あってアルザスの店に入ることになり、そこからフランス、ベルギー、ルクセンブルクと4年間修業を積んだ。

その修業中に出会つたのが、カオ豆の選別からローストまでを一貫して行つていたショコラリー「ベルナション」のショコ。「何だこの酸っぱいチョコは！」と最初は思いました。でも、違うんで



森田 順夫 (82)

春司 まゆ田 主人

1935年、福岡生まれ。小倉にある鮨の名店で修業をしながら大阪の辻調理師専門学校に通い、1978年に卒業。修業先の店の大将の息子を指導し、一人前に育て上げてから独立する。いまや九州だけではなく全国的にも知られる名店に

どうすれば、喜んでもらえるか。

Nobuo Marita

60年以上、それだけを考えてきた。

「鮨職人は『見て盗め』の世界。でも、それだけじゃダメだと思ったんです。鮨だけにとどまらない、もっと本質的で体系的な知識が必要だと。だから必死で勉強しました。あのとき辻調で学んだおかげで、いまの私があるといつても過言ではあります。私にとって辻調は、単なる学校ではなく自分を育んでくれたかけがえのない場所だと思つてます」。

が返ってきた。新鮮なネタ、丁寧な仕込み、熟練した技……。どれも大切なことではあるが、森田さんはどの人になると当たり前のこと。心の底からお客様とのことを考え、お客様ごとに工夫をこらす。その姿勢がすべてのもてなしにつながるのだとしている。森田さんはいう。「人を喜ばせるのが根っから好き」な森田さんは、職人の矜持で鮨の可能性を追究しているのではなく、お店に来てくれる人を喜ばせたいがた

福岡は小倉で鮭を握り続け
て半世紀以上。いまや全国にそ
の名を轟かせている森田さんだ
が、鮨への意欲は日々増すばかり
り。なにせ「もっと本格的な知識
を勉強したい」と、一流寿司店で
バリバリ働いていた42歳のとき
に辻調理師学校に入学したほ
どの人物。月曜から金曜までは
大阪で勉強し、夜になると新幹
線に飛び乗って小倉に戻つて板
場に立つ。そんな二足のわらじ
生活を一年間続けたのだから、

橋類を使って素材本来の味を引き出したり、異なる素材を組み合わせて旨みの足し算をしたりと、やはり探究心に満ち溢れている。だが、それらは決して奇をてらった思いつきではなく、緻密な計算に裏打ちされたものばかり。森田さんの鮨を黙つて口に放り込めば、瞬間ひろがる口福がそれを教えてくれる。



ル・ショコラティエ・タカギ
東京都世田谷区深沢4-18-14
TEL: 03-5758-6888



寿司 もり田
福岡県北九州市小倉北区魚町2-5-17
インクスポットビル 2F
TEL: 093-531-1058



北川 佳寛 (44)

松阪 私房菜 きた川 オーナーシェフ

1973年、三重生まれ。辻調理師専門学校を1993年に卒業し、辻調理技術研究所(中国料理)を1994年に卒業。東京での修業を経て、地元・三重に戻り私房菜というスタイルでお店をオープン。昼は最大でも3組、夜は1組だけの完全予約制で、予約は1年先まで埋まっている。



大橋 正純 (59)

レストラン シエ・ヌウ オーナーシェフ

1957年、石川生まれ。18歳の頃、フランスの田舎町で出合ったレストランに心奪われる。1977年に辻調理師専門学校を卒業後、金沢で修業を重ねながら、思い描く理想の店を形にするため奮闘。1988年に約20席の【シエ・ヌウ】を開業し、8年後に現在の高台へ移転。2005年にはサロンも併設。

お客様とじっくり向き合いたい。

Yoshihiro Kitagawa

そのためにたどり着いたスタイル。

駅からしばらく車を走らせ、のどかな田園地帯を抜けると、民家が建ち並ぶ集落が見えてくる。どの家も古そうだが、その一画に築80年以上の古民家を改裝した『松阪 私房菜 きた川』はある。見た目は普通の民家にしか見えないため、ここが1年先まで予約が取れない人気店だとは誰も思わないだろう。

「私房菜」とは、香港の食文化のひとつで、プライベートキッチンのこと。有名なシェフが引退した後に、自宅で仲間内にだけその腕を披露したのがはじまりなのだそう。北川さんは、東京で研究を積み、料理長なども経験したが、「新しいお店がどんどんできる東京で、同じように後追いしていくても時間の無駄だ」と思って、三重に帰つて店を出そつと決意する。

「ホテルやレストランの厨房で働いていると、どうしてもお客様との距離は遠くなります。料理もすべてを作ることはありません。僕は何から何まで



①地元農家の人に協力してもらって自家菜園で野菜を作る ②必要以上に手を加えないシンプルな前菜料理は、素材の味が生きている

自分でやらないと気が済まない性分なので、料理から接客まで全部ひとりでやるにはどうすればいいか考えたんです。そうして行き着いた答えが私房菜でした」と北川さんは語る。

全部ひとりでやるということは、すべてにおいて自分のこだわりを発揮できるということ。たとえば、ジンジャーエールひとつとっても生姜に八角、シナモン、ローリエ、ブラックペッパーなど、さまざまな香辛料を入れたこだわりの中華風ジンジャーエールを手作りしている。そのなると、料理のスープで手に入るものをおいしく調理するだけだという。

「高級な食材や複雑な調理法にこだわるのではなく、お客様においしいと喜んでもらうことにこだわりたい。だから、極端な話、中華仕立てのカレーを出したって構わないと思つていま



松阪 私房菜 きた川
三重県松阪市伊勢寺町1020
TEL: 0598-63-1888

て、できるだけシンプルで肩肘張らない料理を作る方がお客様も親しみやすいし、この店には合つてゐるんです」。

どれほど高級な料理を堪能しても、店を歩出れば黒山の人ばかりで、満員電車に揺られて家路につく。それでは、すべてが台無しだと北川さんは考える。ここなら、店を出ても近所のお婆ちゃんがひとり歩いているくらいで、行き帰りの道中も小旅行気分を楽しめる。それは、ここでしか体験できないことであります。

完全予約制でありながら、予約が取れない店になつてしまつたのは、そういう魅力がお客様にも伝わつて、訪れるたびに期待に応え続けてくれる北川さんの姿勢だ。訪れるたびに期待に応じる。もし、訪れる機会に恵まれたら、次回の予約を忘れずに。

大橋さんが理想としているのは、18歳の頃、フランスをはじめヨーロッパ各地をまわっていたときに出合った田舎町の「流逝トラン」。のどかな田舎の風景の中で、一流の料理・サービス・空間を提供するレストランは、大橋以外の何物でもなかつた。「自分

の頃から抱き続けた理想を、いつ実現させるときが来ただけのことだからだ。

①入店後すぐに席には案内せず、まずここで窓でもらうことでお店の雰囲気に慣れてくれる ②ヘタ紫ナスやフルーツトマトなど金沢で採れた新鮮な野菜たち

「こんな所に客なんか来ないと、ほんどの人に反対されましたね」と笑いながら大橋さんは言う。中心街から車で約20分。しかも、大通り沿いではなく、見落としてしまいそうな脇道に入った所で移転したのだから無理もない。しかし、自分の理想を実現できるのは、この場所しかないと大橋さんは確信していたという。

大橋さんが理想としているのは、30歳のとき。フランス料理といふもの 자체が金沢に定着していなかつた頃から、地道にフランス料理の下地を作り続け、ついに街場にフランス料理店シエ・ヌウをオープンさせたのだ。当時から大橋さんは「金沢ならではのフランス料理とは何か」を追究し続けていた。ただ高級なだけのフランス食材を使うのではなく、食材に恵まれた金沢だからこそ表現できるフランス料理を大切にしていたのだ。そういうふうに周囲の評価が上がっていくのは当然のこと。そして、街場の大人気フランス料理店へと躍進を遂げた8年目、周りから反対されたという現在の地への移転を決める。しかし、大橋さんの中で、まったくブレはない。18歳の頃から抱き続けた理想を、いつ実現させるときが来ただけのことだからだ。

現在、金沢にフランス料理を根付かせた店として、揺るぎない評価を得ているシエ・ヌウ。しかし、高台に移転するとき、大橋さんは店名を「フランス料理店」から「レストラン」に改めている。「僕の基本はフランス料理。それは大切にしています。でも、枠は大切にしています。でも、枠に縛られない金沢ならでの「一皿」、から「レストラン」に改めている。」



レストラン シエ・ヌウ
石川県金沢市大桑町392
TEL: 076-229-4811

加賀百万石の城下町として発展し、いまなお美しい歴史や文化が息づく町・金沢。その金沢を一望できる高台に、1軒の美しいレストランが佇んでいる。大橋正純さんがオーナーシェフを務める「シエ・ヌウ」である。

「こんな所に客なんか来ないと、ほんどの人に反対されましたね」と笑いながら大橋さんは、「金沢ならではのフランス料理とは何か」を追求し続けていた。ただ高級なだけのフランス食材を使うのではなく、食材に恵まれた金沢だからこそ表現できるフランス料理を大切にしていたのだ。そういうふうに周囲の評価が上がっていくのは当然のこと。そして、街場の大人気フランス料理店へと躍進を遂げた8年目、周りから反対されたという現在の地への移転を決める。しかし、大橋さんの中で、まったくブレはない。18歳の頃から抱き続けた理想を、いつ実現させるときが来ただけのことだからだ。

「これからは、理想をさらに成熟させていく時間。だから、僕の理想は一生完成しないんですよ」と笑う。まだ通過点なのだと、大橋さんの眼差しに、理想を追い求める18歳の頃の純粋な情熱を見た気がした。



藤田 恵美 辻製菓専門学校 2003年卒業 / 辻調グループ フランス校（製菓）2004年卒業



中村 明美 辻調理師専門学校 1995年卒業

挑戦する女性たち

そうやつて和菓子の世界に足を踏み入れるほどに、「ここを洋菓子の技術や素材に置き換えるならどうなるんだろう?」という新たな疑問が藤田さんの中に湧き上がってきた。疑問はやがて衝動へと変わり、和菓子という枠の中では收まりきらなくなつて、kashiyaの独立開業へと至る。

和菓子も洋菓子も、自分の中にある引き出しのひとつでしかない。kashiyaでの藤田さんは、和洋を融合させようとしているわけではなく、「和菓子」や「洋菓子」といったジャンルにとらわれない、最上のものをつくりうとしているだけなのだ。それに敢えて呼び名をつけるなら、きっとそれはkashiyaしかないだろう。

藤田さんは、菓子づくりにまつすぐな人だ。フランスで星付きレストランのシェフパティシエをしていたにもかかわらず、偶然参加した和菓子の講習会でその奥深さに感銘を受けるやいなや、日本へ帰国して京都の老舗和菓子屋・亀屋良長に入つてしまふのだから。

人はこの行動力と転身ぶりに驚くが、当の本人は「つくりたいお菓子をつくるのに場所なんてたいした問題じゃない」とケロッとしたもの。その菓子づくりへのまづぐな想いの前では、大方のことは障害にならならないようだ。

亀屋良長でも、和菓子を学ぶだけのつもりが、周囲の要望もあって、オリジナルブランドの立ち上げまでやってのけてしまう。伝統を重んじる京都の和菓子業界の中では異例のことだが、藤田さんのエッセンスを加えた新しい和菓子は大成功をおさめた。

藤田さんは、菓子づくりにまつすぐな人だ。フランスで星付きレストランのシェフパティシエをしていたにもかかわらず、偶然参加した和菓子の講習会でその奥深さに感銘を受けるやいなや、日本へ帰国して京都の老舗和菓子屋・亀屋良長に入つてしまふのだから。

新たなことに恐れず挑み、変わるために努力を常に怠らない中村さん。これから先、彼女がどんな変化を遂げたとしても、まわりの人は必ず評価してくれるだろう。なぜならその変化は、いつだってお客様の満足」のためにできることが自然と何でもやつてしまうのだ。

新たなことに恐れず挑み、変わるために努力を常に怠らない中村さん。これから先、彼女がどんな変化を遂げたとしても、市場の人々の話を聞いて勉強するんです」と言う。努力家ということもあるが、「お客様の満足」のためにできることが自然と何でもやつてしまうのだ。

もちろん、仕入れも配達ではなく、自ら市場に足を運んで選ぶ。長年「流店で「一流の食材を扱い続けてきた中村さんでも、「まだまだ知らないことだらけ。だから、市場の人々の話を聞いて勉強するんです」と言う。努力家ということもあるが、「お客様の満足」のためにできることが自然と何でもやつてしまうのだ。

料理の道に入つて約20年。修業した店の名前を挙げていけば、そうそつたる顔ぶれが並ぶ。その小柄で華奢な見た目とは裏腹に、中村さんは骨太な技と知識をその内に宿している。

満を持して西天満に店を構えたのは、真剣に向き合つて、満足して帰つてもらうことを大切にしています。当たり前のことで、そういう地道な努力がこの先につながっていくと思うんですよ」。当たり前のこと、と中村さんは言うが、その本気度は飛び抜けている。

たとえば、月替りのコース料理。毎日、少しでも良くなりたいと考えを巡らせているため、月初と月末で内容が大きく変わっているなんことは日常茶飯事。また、コースに採用しないことの方が圧倒的に多いが、どんどん試して、これは!という食材を見つけ出そうとする。

もちろん、仕入れも配達ではなく、自ら市場に足を運んで選ぶ。長年「流店で「一流の食材を扱い続けてきた中村さんでも、「まだまだ知らないことだらけ。だから、市場の人々の話を聞いて勉強するんです」と言う。努力家ということもあるが、「お客様の満足」のためにできることが自然と何でもやつてしまうのだ。



kashiya
京都府京都市左京区吉永町270-3
TEL: 075-708-5244



西天満 中村
大阪府大阪市北区西天満4-5-25
TEL: 06-7506-8218





天野 五月 辻調理師専門学校（カフェクラス）2014年卒業



珈琲通 豆蔵 愛知県岡崎市細川町長根38-4 TEL: 0564-45-1088

味や香りでスペシャルティコーヒーを評価するカッピング技術。その精度とタイムを競う世界大会が、今年の6月にハンガリーで開催された。その大会に日本代表として参加し、世界第2位に輝いたのが何を隠そう天野さんだ。

世界大会への出場を目標に、さぞかし奮闘してきたのだろうと思いつきや、「別に大会に興味はなかったし、いまでも重要視はしていないんで

す」と申し訳なさそうに天

野さんは笑う。

「それよりも、いかに日々の仕事をよくしていくかの方が

私にとっては重要なんです。

従業員という立場ですが、自分がお店をよくしていく

んだという意識で毎日働いて

いるので」。

いろんなメディアから取材

され、世界大会のために努力

してきたように描かれる天

野さんが、大会へ出場した

のはカッピング技術の勉強をして、お店での業務に活かすため。彼女が見据えているのは、あくまでも目の前にある一杯のコーヒーであり、一人のお客様なのだ。

将来、自分のお店を持つのが目標という天野さんだが、彼女の働き方はすでにオーナーのそれと同じだ。彼女が独立するのは、そう遠くない未来なのかもしれない。



行方 玲実 辻調理師専門学校（カフェクラス）2013年卒業／辻調理技術研究所（中国料理）2014卒業



家全七福酒家 大阪府大阪市中央区西心斎橋1丁目6番14号 BIGSTEP 7階 TEL: 06-6252-3002

「お店で出してる点心だけでも、百種類くらいあるんですよ。月ごとに入れ替わったりもするので、本当に勉強することが尽きないですね」。そう語る行方さんの表情は楽しそうだ。

高校生の頃はフランス料理に興味があったという行方さんは、しかし、辻調で実際に勉強していくうちに、中国料理、特に飲茶の奥深さに魅せられ、辻調理技術研究所に

まで進学。とこどん学びたいというその思いは、卒業してからも変わることはなく、もっと点心を学びたいと他の店から家全七福酒家に移ってきた。

ここでは本場・香港の料理人から直接指導してもらえた。そこには、辛口を開けたときの感動を、食べた時のよろこびを、少しだけ多くの人に届けたい。そんな想いで行方さん

は、今日も調理場で点心と向き合っている。

循環のおかげか、お店でも季節限定の特別メニューづくりに挑戦し、実際に採用されるなどの結果も出てきた。

「セイロを開けたときの感動を、食べた時のよろこびを、少しでも多くの人に届けたい」。そんな想いで行方さん



嶋田 満友 辻調理師専門学校 / 辻調グループ フランス校（調理）1998年卒業

嶋田さんの弾けるような笑顔に迎えられて席につくと、テーブルにあるお皿の中には「ORIENT EXPRESS」の文字を見つける。オリエント急行といえヨーロッパやアジアを横断する観光列車で、食堂車ではフランス料理をベースに、走行する地方の食材を取り入れた料理が供されている。

別に列車好きだから、オリエント急行のお皿を置いているわけではない。嶋田さんが師事したシェフが、日本人で唯一「オリエント急行のシェフを務めた人物で、彼女がそのスタイルを継承しているからだ。

「初めてそのシェフの料理を食べたとき、アジアのスパイスやハーブを多用したフレンチに驚きました。そして何より、飛び抜けたおいしかったんですね」と嶋田さん。以来、型にはまらない自由なフランス料理に挑み続けてきた。そなたが、いまでは自分の店でフレンチの技法を応用したベトナムのフォーを出すほどの強者になっている。しかも、「本当はもつとベトナム料理を取り入れたいけど、それだとフランス料理店じゃなくなっちゃうので」と自分を抑えているくらいだ。

店名の「Caprice（カプリス）」とは、「気まぐれ」という意味。彼女の独創的なフランス料理にはぴたりの名前だが、将来的にはフランス料理店以外にも、ベトナム料理店やパティスリーなど、さまざまな形態のカプリスを展開しようと考へているらしい。昼夜を問わず走り続けるオリエント急行のように、まだまだ嶋田さんの「気まぐれ」は停まりそうにない。



フレンチ カプリス
和歌山県岩出市水橋303-1
TEL: 0736-79-3752



Home Coming Day 2017

August 18, 2017 SuziChō Group Alumni Meeting

それは、原点に返る一日。

8月18日の金曜日、第13回辻調グループ校友会コンピトゥム総会と今年で3回目となるホームカミングデーがエコール辻大阪で開催された。当日在場は雲ひとつない青空が広がり、地面に卵を落とせば白玉焼きができるんじやないかというほどの暑さ。そんな中でも、開始一時間前には、はやる気持ちを抑えきれない卒業生たちの姿が、校舎の周囲にちらほら見えはじめた。予定を少し繰り上げて受付を開始すると、ぞくぞくと卒業生がやって来る。その数なんと150名以上。北は北海道から南は九州まで、全国各地から懐かしい顔が集まつた。受付では、さっそく恩師を見つけた参加者が「先生！お元気でしたか！」と笑顔で歩み寄る。そこかしこで握手が交わされ、歓談がはじまる。今年のホームカミングデーは、総会と特別講習会のあとに、茶話会も企画されていたが、そこまで待てないとばかりに受付周辺は交流会場に早変わり。笑い声を響かせながら、参加者たちは総会の行われるカレッジホールへ進んでいく。

そして13時、卒業生で埋めつくされたカレッジホールで総会がはじました。山根会長の挨拶に続き、一年間の活動報告や收支報告などが行われ、すべての議案が無事承認された。

総会のあとに、4つの教室に分かれての特別講習会。「一オ一葉うえの」上野法男副会長が日本料理を、「LA CIME」高田裕介さんが西洋料理を、「szechwan restaurant 陳」井上和豊さんが中国料理を、そして「オクシタニアル」中山和大さんが製菓を担当すると、豪華な顛ぶれ。

上野さんが作つたのは、車海老や
茄子、湯葉の上に生うにをのせ、紫蘇
ドレッシングと土佐酢ゼリーをかけ
た涼しげな一皿。高田さんは、夏に旬
を迎えるデジヨウをテーマにした一
皿。井上さんは、豆鼓と山椒の香りが
食欲をそそる、豆鼓蒸^{トウキチヨウ}ハ線魚(アイナ
メの豆鼓蒸し)。中山さんは、その美
しさに目も心も奪われる見事なアメ
細工を披露した。

講習が終わつたあとも興奮冷めやらぬ様子の参加者たちは、「学生に戻つたみたいで新鮮だつたね」と上気した顔で茶話会の会場へと向かう。しは、受講者よりも真剣だ。



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。

マルチプロセッサー MK-FE601
2017年2月発売予定

高回転で、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。e-PRO
SERIES

ご使用の際は、必ず「取扱説明書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
ご購入の際は、必ず「保証書」の記入事項をご確認のうえ、大切に保管してください。

詳しくは、e-PROシリーズ専用サイトへ。先生たちの驚きの声も公開中!
[e-PRO シリーズ](#) 検索



すっかり気持ちが若返った卒業生たち。茶話会の会場は、開始前からすでに賑やかだ。講習会で作られた料理も、どんどん運びこまれる。すべての準備が整ったところで、畠先生かいがきっとあるはずです」と企画の趣旨を説明されながら、「アルコールなしではなかなか難しいですがね」とユーモアも忘れない。

しかし、アルコールの力など借りなくて、会場中には笑顔の花が咲いていた。仲間内だけで語り合っていた人も、気づけば知人を紹介しているし、話し込んでいるうちにまた別の人気がその輪に加わってくる。そんな具合に交流の輪は自然と広がり、会場は大いに盛り上がった。

「やっぱり辻調グループは、いつまでたっても学びの最高峰。今日の講習もそうだけど、こうやって辻調の名の下に全国から人が集まってきた、いろんなことが学べる。こんな学校、他にはありません」とある卒業生がいう。まったくその通りである。このつながりこそコンピトゥムの、辻調グループの素晴らしいのだ。

帰路につく参加者の清々しい顔を見ていて気づく。ホームカミングデーは自分の原点に返れる「日であり、明日への一歩を踏み出す大きな力を持ち帰れる一日でもあるのだと。

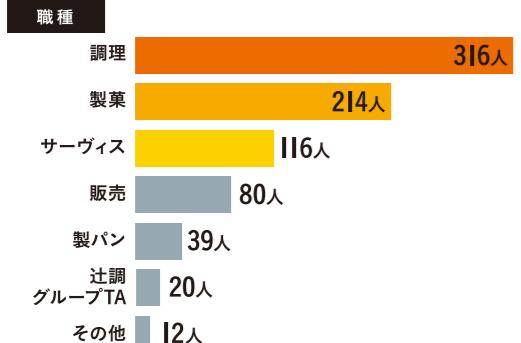
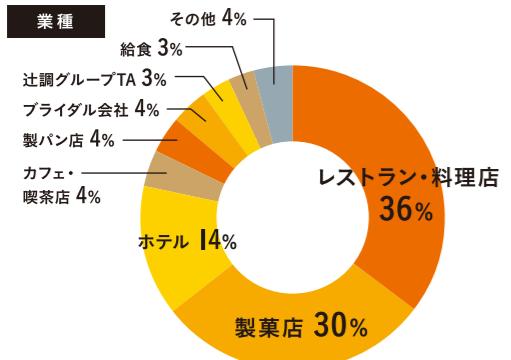


データで見る卒業生の今

就職して半年が経過した卒業生を対象に実施したアンケート結果をご紹介します。
若者のリアルな姿や考え方を知ることで、人材育成や採用のヒントが見えてきます。

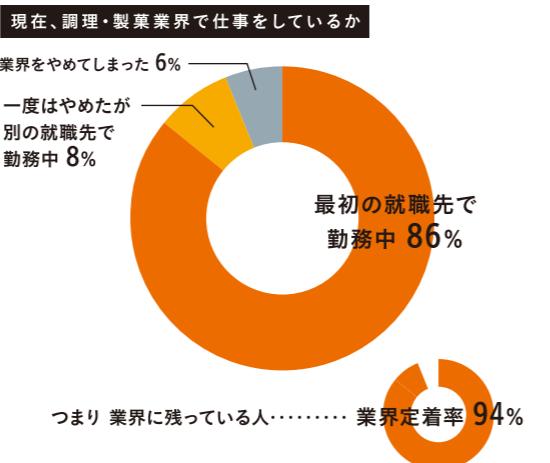
[回答者:2016年3月卒業生688人]

どんなところで働いている?



Check Point レストランや製菓店など、専門店で働いている人が約7割にのぼりました。また、意外にもサービスや販売に従事する人が多いのは、1年目はお客様の目線を理解させようとする企業(店)が多いからなのかもしれません。

調理・製菓業界の定着率は?



Check Point つまり 業界に残っている人…………業界定着率 94%
1位…………職場の人間関係や雰囲気
2位…………仕事内容への不満
3位…………体調不良
4位…………実際の雇用条件
5位…………長時間で休みのない労働環境

Check Point 卒業生の約9割は、調理・製菓業界に定着しています。また、退職理由では「自分でお店を始めるため」といった前向きな回答もありましたが、人間関係や仕事内容など、職場や仕事に対する悩みが多くを占めました。

卒業生の声

卒業生から後輩へ向けたメッセージをご紹介。新社会人の素直な気持ちが読み取れます。

仕事で大事だと思うこと

- 職場は何でも教えてくれる訳ではない。周りをしっかり見て、自分から動ける人が求められる。何より、返事と挨拶はしっかり。失敗したときもきちんと謝ること。
- シェフが1のことと言ったら、10のことが分かるくらいにならなければいけない。
- 積極性が大事。苦手なことでも、挑戦することに意味があると思います。

就職して感じたこと

- 学校で教えていただいたことは、食品衛生から和洋中まで、すべてのことが役立っています。
- 辻調出身の誇りを忘れず働くことが、大切だと思います。
- 料理より大切なのは人間関係。
- 本当に素敵な世界だと思いながら毎日仕事しています。これらの時代を作るのは自分たちだって思っています。

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。卒業生の皆さんには、機会がありましたらご協力のほど、よろしくお願ひいたします。

辻調グループ キャリアセンターより

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。

先生方の才腕が、さまざま方面で評価されています。



〈外務大臣賞〉藤田梢先生 〈大阪市長賞〉松田雄大先生
〈文部科学大臣賞〉中島圭佑先生 〈大商会頭賞〉鮫島貴洋先生
〈農林水産大臣賞〉船渡兼市先生 〈関経連会長賞〉高橋良輔先生
〈経済産業大臣賞〉鮫島貴洋先生
〈国土交通大臣賞〉田中圭英先生

2017年4・5月、大阪食博覧会2017において行われた「公益社団法人 日本中国料理協会」主催の中国料理コンクールで、上記の先生方が大臣賞および各賞を受賞しました。

(写真上段左より)松田先生、田中先生、高橋先生、鮫島先生
(写真下段左より)中島先生、藤田先生、船渡先生

分林眞人先生



2016年11月、長年の調理師養成の功労により、平成28年度厚生労働大臣表彰を受賞しました。

淡路敦子先生



2017年4月、第14回ヌーベルパティスリーデュジャポン技術コンテストのジュニア規定(アメ細工)において1位を獲得しました。

平良透先生



2016年11月、第11回クインビーガーデンメープルスイツコンテストのパン部門で優勝しました。

技術指導や研修など、世界を舞台に躍動しています。

村島弘樹先生



(写真右下)

2016年9月~12月、米国の名門料理大学CIAで、日本料理の講座を担当しました。

船渡兼市先生



(写真右)

2017年7月から10月にかけて、香港の百楽潮州鮑魚飯店にて潮州料理の研修を行っています。

村島弘樹先生、音部暖菜先生



(左の写真左) (左の写真右)

2017年4月、シンガポールのAt-Sunrice Global Chef Academyにおいて、日本料理の講習会を担当しました。

木村剛先生
松本晃先生

NY Brushstroke日本レストランで、2017年1月より勤務しています。

山本雅博先生

2017年8~11月、タイ・バンコクの公邸料理人育成教室に出講しています。

眞田章仁先生

2017年1月、フランス、トルコ、オーストリア、ロシアの各大使館で料理指導を行いました。2017年7月には、インド、マレーシア、タイでも同様の料理指導を行いました。

中村泰弘先生

2017年9月、米国デンバー、シアトルの両総領事館で料理指導を行いました。



ルージエの
フォアグラが
シェフの手で
羽ばたく

第8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 辻調理師専門学校

第8回 辻静雄食文化賞のご報告

専門技術者賞

中道 博(なかみち ひろし)
「モリエール」オーナーシェフ
札幌市中央区宮ヶ丘2丁目1-1
ラファイエット宮ヶ丘1F

辻静雄食文化賞

『魚と日本人
－食と職の経済学』
濱田 武士(はまだ たけし)／著
岩波書店／刊

2010年に創設された辻静雄食文化賞も、今は第8回を迎えました。2017年7月5日、贈式が東京・元赤坂「明治記念館」で行われ、昨年度受賞者の熊本あか牛生産者の井信行氏をはじめ、歴代受賞のみなさまもお祝いにかけつけてくださいました。

今回の受賞作『魚と日本人－食と職の経済学』は、2016年に岩波新書として出版されました。

著者である北海学園大学教授の濱田武士(はまだたけし)氏は、漁業経済学、地域経済論などを研究され、東北の漁業の復興にもご尽力されてきました。著者には『漁業と震災』(みすず書房、2013)などもあります。

今回の受賞作は、日本の食生活の必須要素のひとつとして語られることも多い魚食文化が、実は今どれほど衰退しているか、魚を食卓まで届ける「職」をして現状を非常に明快にわたしたちに伝えてくれます。受賞のご挨拶の際に、濱田氏は、食べることと働くことを繋ぎたいという想いでこの本を書いたといわれました。食べ手につなぐ最終段階に携わる料理人のみなさんにもぜひ読んでいただきたい一冊です。

さて今回、奇しくも本賞、専門技術者賞とともに、北海道在住の方が選ばれました。地方の創生、活性化ということがいわれて久しく、各地で目覚しい活躍

中道氏の研ぎ澄まされた料理は、日本のみならず海外からも注目を集め、「ミシュランガイド北海道2017特別版」では「モリエール」が三ツ星、さらに他にも運営されているレストランのうちの3軒が一つ星を得ています。また、専門技術者賞の講評を述べた門上武司氏(「あまから手帖」編集顧問)も、乾杯のご挨拶をされた初回の専門技術者賞受賞者の谷昇氏(「ル・マンジュ・トゥー」オーナーシェフ)も口をそろえてこれほど料理人としてまじめな人はいない、という趣旨のことをいわれていましたが、その中道氏の、時流にながされることなく真摯に素材と料理に向きあう姿勢が、地域の精神的支柱として、若い料理人の指標となっていることも今回の顕彰理由のひとつです。

辻静雄食文化賞は、食文化の多様で豊かな発展に寄与することを目的とする顕彰制度です。みなさまのご支援、ご協力を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

食文化賞は、広くみなさまからの推薦をもとに選定いたします。詳細は下記WEBサイトをご参照ください。
(第9回辻静雄食文化賞は同サイトにて2018年1月推薦受付開始)

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

全国うまいもの縦断



素材、料理、おもてなしにいたるまで

辻調グループの卒業生たちがそれぞれにこだわりを振る舞う、国内外の名店をご紹介します。



コンピ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。

▶ <https://compitum.net/sns/shop/search/>

掲載ご希望の卒業生は、コンピトゥムまでご連絡ください。

▶ E-mail:compi@tsuji.ac.jp

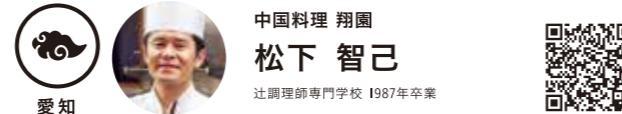


ベーグル作りから販売まで、すべて店主ひとりで行うこだわりの店。「世代を問わず多くの人にベーグルを届けたい」という想いで丁寧に作られるベーグルは、もちろん歯切れがよく、北海道産小麦の芳醇な風味と口溶けのよさを楽しめる。

店主の声 国産素材を中心とした安心できるベーグルで、地元の人から愛され続けるお店にしていきたい!

住所: 京都府宇治市菟道車田1-1 ☎ 0774-21-7533

<https://www.facebook.com/Kunel-Bagel-Bread-814351675295579/>



29年間のホテル勤務で培った本格的な中国料理を、街場で気軽に味わえる店。塩麹や大豆麹などを使用し、添加物を極力抑えた体にいい料理を大切にしている。あっさりしつつも深みのある料理の数々は、他ではちょっと味わえない。

店主の声 「誰かを連れて来たい」と思ってもらえる料理とお店作りが目標です!

住所: 愛知県岡崎市稻熊町1-65-1 ODAビル101 ☎ 0564-83-8612

<https://www.facebook.com/中国料理-翔園-379803672143664/>



若い世代にはフランス料理の入口になる店であり、フランス料理を食べ慣れた方には堅苦しくない日常の料理を楽しめる店。クラシックなフランス料理の文化を大切にしながらも、日本の四季を感じられる一皿を提供している。

店主の声 クラシック料理を再構築しながら、フレンチを地元・代々木に根付かせてていきたいです。

住所: 東京都渋谷区代々木1-45-6 豊田ビル1F ☎ 03-6276-3389

<http://www.restaurant-charme.com/>



素材や製法を常に改良しながら、季節ごとのベーシックなお菓子を作り続けるパティスリー。理屈抜きにおいしいと思ってもらえる、素直なお菓子作りを大切にしている。北海道のやさしい自然素材を使った、チーズケーキやプリンも人気。

店主の声 珈琲について勉強しています! スペシャルティコーヒーの良さを広めたいですね。

住所: 北海道札幌市北区北35条西10丁目3-15 ☎ 0120-191-419

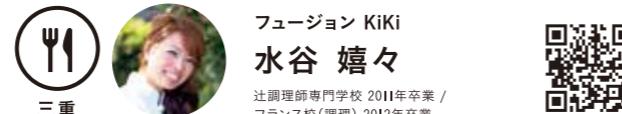
<http://www.annecharlotte.co.jp/>



街の喧騒から少し離れた場所にある、落ち着いた雰囲気のレストランティーノ。料理だけでなく、ドルチェやお茶菓子、パンにいたるまで手作りするこだわりよう。料理からじみ出る優しい味わいに、身も心も癒される。

店主の声 来店された瞬間からお店を出られるまで、すべての時間に満足いただけるよう心掛けています!

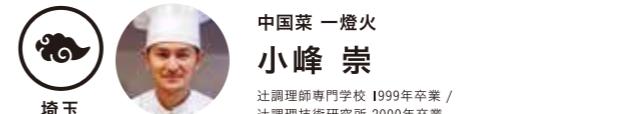
住所: 大阪府大阪市福島区福島7-22-17 BRAVI福島3F ☎ 06-6131-6240
<http://www.ristorantino-pinoli.com>



料理ジャンルに捉われず、薬膳やスーパーフードも取り入れたフュージョン料理を提供。オーナーシェフの水谷さんは「RED U-35」などのコンテストで、その才能を認められた実力派。見ただけで心おどるアートのような一皿を堪能できる。

店主の声 薬膳・スーパーフードという新ジャンルの料理を確立し、アート的な店作りを目指しています。

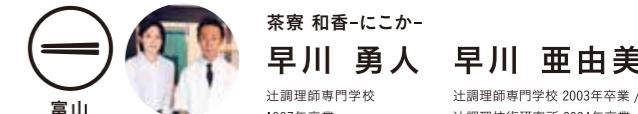
住所: 三重県桑名市東方563-11 ☎ 0594-25-8777
<http://kiki140420.wixsite.com/kiki>



店内はカウンターをメインにした、オープンキッチン。地元の新鮮な野菜を多く使った料理は人気があり、コース料理にも積極的に取り入れている。「地方でも本格的な中国料理を食べられるお店」を目指している。

店主の声 常連のお客様にも楽しんでいただけるように、季節で変わる料理を増やしています。

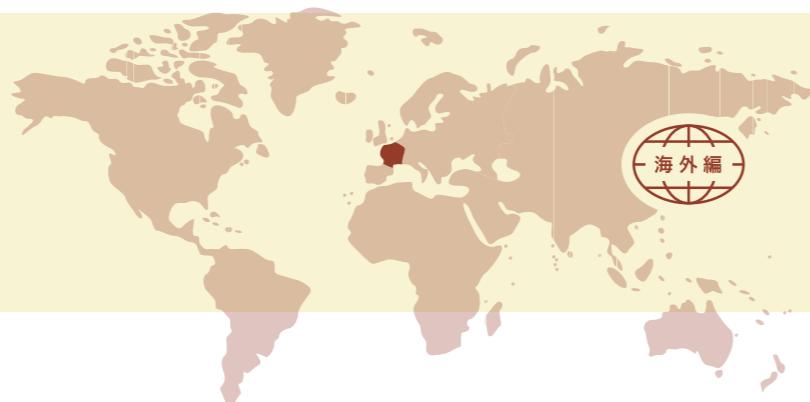
住所: 埼玉県東松山市大字上野本196-2 ☎ 090-4709-1109



築100年余りの古民家をリノベーションした茶寮。吹き抜けになった気持ちの良い空間で、富山の新鮮な食材を使った日本料理が楽しめる。小上がりになったカウンター席で、ゆったりとした贅沢な時間を過ごしてみては。

店主の声 地元で作られた器や、歴史ある建物に触れてもらって、伝統工芸が根付く街・高岡の良さをアピールしたい!

住所: 富山県高岡市金屋本町2-26 ☎ 0766-75-8529
<https://www.facebook.com/nicoca25/>



Au Fil du Zinc

永浜 良
フランス

エコール 辻 東京 2000年卒業 /

フランス校(調理) 2001年卒業



世界的有名な白ワインの銘醸地シャブリを代表する人気店。地域の上質な食材を用い、確かな調理技術に裏付けられた料理は、地元だけでなく、世界各地から訪れるゲストの舌と心を魅了し続けている。

店主の声 土地柄、白ワインに合う料理は意識しています。
できる限り地元食材を使って地産地消に貢献したい。

住所: 18 rue des Moulins, 89800 Chablis, FRANCE

☎ +33 (0) 3 86 33 96 39

<http://restaurant-chablis.fr>そば 川口
鳥取川口 正之
辻調理師専門学校 2001年卒業

蕎麦はもちろん自家製粉の手打ち蕎麦。ワサビ、白葱、辛味大根など、地元食材を使うことにこだわり、器も地元の窯元で作られたものや骨董品を使っている。料理に器、モダンな店内と、いたるところにセンスが光る。

店主の声 夜は季節料理と蕎麦をコース仕立てで提供しています。
蕎麦文化の薄い鳥取に、新たな蕎麦文化を築きたいです！

住所: 鳥取県鳥取市栄町204 ☎ 0857-30-5705

京懐石 華泉
愛媛山本 弘明
辻調理師専門学校 1982年卒業

日本料理の原点である季節感を大切にして、旬の素材を中心に料理する割烹店。15坪と決して広くはない店内だが、純和風の落ち着いた空間になっている。要望に応じてメニューがない料理に対応してくれるのも、割烹店ならではの魅力。

店主の声 濑戸内の食材を使った郷土料理から京懐石まで、お客様に合わせた丁寧なおもてなしを大切にしています。

住所: 愛媛県松山市二番町1-9-12 MORIビル2F ☎ 089-913-1400



Le Bénatón

杉村 圭史
フランス

辻調理師専門学校 / フランス校(調理)

1996年卒業



ブルゴーニュワインの聖地ボーヌを代表する1つ星レストラン。2015年から杉村さんがオーナーシェフを任されている。1つ星となると、かしこまったイメージを持たれがちだが、気軽に楽しめる店作りを目指している。

店主の声 2013年の世界大会で準優勝したパテ・アン・クルート
は、ぜひ召し上がってほしいです！

住所: 25 rue du Faubourg Bretonnière,
21200 Beaune, FRANCE
☎ +33 (0) 3 80 22 00 26
<http://www.lebenaton.com>

L'Asperule
木村 圭吾
フランス

エコール 辻 大阪 1996年卒業



ブルゴーニュ地方のオーセールで2014年にオープンした、街唯一の星付きレストラン。フランス料理のベースは押さえながらも、ひと味違うオリジナリティある料理が楽しめる。

店主の声 自分がこの食材をどう調理して食べたいか、
とことん考え抜いて作っています。

住所: 34 rue du Pont, 89000 Auxerre, FRANCE
☎ +33 (0) 3 86 33 24 32
<http://www.restaurant-asperule.fr>

LA VIE EN ROSE
小田 信也
福岡

辻調理師専門学校 1987年卒業



「薔薇色の人生」という店名の通り、「お菓子があれば人生が少しだけ豊かになる」をモットーに、お菓子作りやコラボ展開に励む。マカロンとエクレアを融合した「マカラ」や、世界にひとつだけのオーダーメイドケーキなども好評。

店主の声 海外にも店舗を展開していますが、
今後は、日本全国の方にも利用してもらよう取り組んでいきます。

住所: 福岡県福岡市博多区住吉4-3-2 博多エイトビル1F ☎ 092-441-8555
<http://www.la-vie-en-rose.net>

福山わいん工房
広島古川 和秋
辻調理師専門学校 2003年卒業 /
フランス校(調理) 2004年卒業

日本初となるスーパークリングワイン専門のワイナリー。駅から徒歩10分の商店街にあるワイナリーという驚きの立地も、おそらく日本初。葡萄栽培から取り組んでいるという本格的なワインは、金・土・日だけ2階に併設されたバーでも楽しめる。

店主の声 福山は葡萄の名産地なのに、ワインのイメージがない。
福山といえば「ワイン！」となるように地域に貢献していきたい。

住所: 広島県福山市霞町1-7-6 ☎ 080-3057-0891
<http://www.enivrant.co.jp/vindefukuyama/>



2016.10
-
2017.9

Compitum 活動レポート

2016

- 7月31日 [エコール 辻 大阪]
辻調グループ校友会コンピトゥム 第9回定例役員会
- 8月18日 [エコール 辻 大阪]
第13回定期総会 ホームカミングデー(特別講習会、茶話会)
講師:高田 裕介氏、上野 法男氏、井上 和豊氏、中山 和大氏
- 9月12日 [愛知県(名古屋市)]
愛知県支部 総会及びワイン講義
講師:辻調グループ 寺尾 雅典氏
場所:名鉄グランドホテル



Pickup!

大阪 開業セミナー

毎年大阪校で年4回、東京校で年3回の開業セミナーが開催されています。将来飲食店をはじめたい人や、経営や開業に関する知識を習得したい人を対象に開催されている無料のセミナーです。大阪校では、料理、製菓、カフェの各業界で開業されている辻調グループ卒業生を講師にお招きし「先輩経営者の本音トーク」をお話しいただきます。

7月1日(土)エコール 辻 大阪では第2回開業セミナーが開催され、講師は「ル・バティシエ ミキ」代表取締役の三鬼恵寿さん。1980年辻調理師専門学校卒業後、製菓店やホテルの製菓長を経験し2003年に和歌山市で開業。ご自身の体験談やこれから目指すお店について熱く語ってくれました。質疑応答も活発に交わされ、会場を埋め尽くした参加者の熱意が伝わるセミナーとなりました。

品質のバーべイトマディラワイン 愛され続けて50年

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



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

コンピトゥムプレート販売中!

会員限定

辻調グループの卒業生であることと、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きたい、個人でお持ちいただき、集客や親睦にお役立てください。

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



価格4,000円

(1枚、プレート及び
スタンド付、
別途送料500円)

② 支払方法:代金をお振り込みください。

メールでの受付後、会員確認をさせていただきます。
その後、代金の振込先をお知らせいたしますので、代金をお振り込みください。プレートを発送いたします。

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)

1月23日 [岐阜県(岐阜市)]

愛知県支部 勉強会

場所:たか田八祥 本店

テーマ:~たか田八祥の滋味~

講師:高田 晴之氏

2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7回定例役員会

3月 6日 [愛媛県(松山市)]

愛媛県支部 京料理 木乃婦 特別料理講習会

テーマ:~京料理の歴史や文化、考え方や思いを学ぶ、和食とワイン~

講師:高橋 拓巳氏

4月10日 [島根県(松江市)]

島根県支部 定例会

場所:パティスリー キュール

4月19日 [北海道(札幌市)]

札幌市支部 総会及び懇親会

場所:Day's kitchen 創-sou-

4月24日 [愛知県(名古屋市)]

愛知県支部 定例会

場所:マイスターズバックシュトゥーベカキヌマ

4月26日 [福岡県(福岡市)]

福岡市地区支部 定例会

場所:イタリア料理 テシマ

5月 9日 [東京都(渋谷区)]

東京 コンピトゥム交流会「アウラの会」

テーマ:「韓国宮廷料理の講習、そして聘珍樓で薬膳を学ぶ」

場所:デリス・ド・キュイエール/溜池山王聘珍樓

講師:李 淑枝氏/大田ゆう子氏(解説)

5月29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8回定例役員会

6月 3日 [エコール 辻 大阪]

2017大阪 開業セミナー第1回

講師:上野 法男氏「先輩経営者の本音トーク」

講師:東海林 健太郎氏「想いを込めた事業計画作り」

協賛:株式会社WPS

6月 4日 [韓国(ソウル)]

韓国支部 総会 卒業生歓迎会

場所:ソウル カフェ サンス

6月 6日 [福岡県(福岡市)]

福岡市地区支部 定例会

場所:イタリア料理 テシマ

6月14日 [愛知県(名古屋市)]

愛知県支部 勉強会

テーマ:~そば打ち体験~

場所:紗羅饌俱楽部丸の内道場

6月26日 [島根県(松江市)]

島根県支部 総会

場所:松江ニューアーバンホテル

7月 1日 [エコール 辻 大阪]

2017大阪 開業セミナー第2回

講師:三鬼 恵寿氏「先輩経営者の本音トーク」

講師:東海林 健太郎氏「計数管理を簡単に理解する」

協賛:株式会社WPS

2017

1月17日 [辻調理師専門学校]

韓国支部 在校生交流会

「在校生に向け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、韓国支部関係者、国際交流・進学支援G

1月17日 [エコール 辻 東京]

北海道漁業連合 昆布特別講座

テーマ:「昆布の基礎知識・地域別のだし汁のとり方の違い」

支部便り

講習会や懇親会、新人歓迎会など、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。

Compitum Branch Report



3月6日、愛媛県松山市の専修学校の会場をお借りして、京都の料亭「京料理木乃婦」の主人である高橋拓児氏を迎えた講習会が開催されました。今回のテーマは、「和食とワイン」、京料理を育んだ歴史と文化、「これから和食」。コンピトウム本部から山根会長、支部幹事、並びに会員一般参加者を含め61名の方にご参加いただきました。京料理の歴史や文化、和食に合うワインの選び方など興味深い講話と、料理講習並びに試食を多くの参加者が体験できました。参加者の皆様は次々と質問しており、実り多い講習会になりました。

和食と京料理の未来へと
興味を深めた特別料理講習会。

2017.
3.6

愛媛県支部

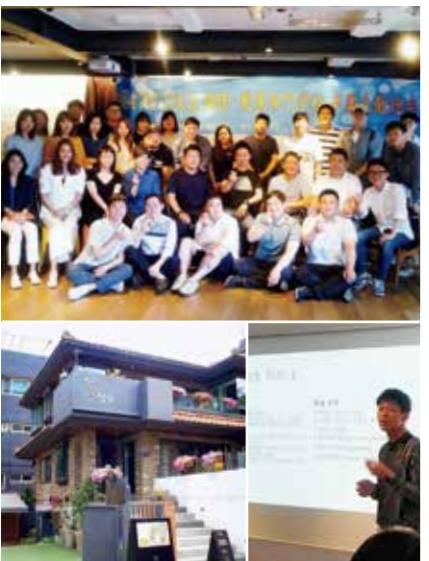


4月19日、Days' kitchen創-soulで札幌市支部交流会が催されました。皆様お忙しい中、北は苫前、東は釧路からの遠方よりご参加いただきました。懇親会では、昨年度の会計・活動報告、平成29年度の活動予定を話し合いました。大変有意義な意見交換ができ、札幌市支部コンピトウムの輪も広がったようです。

北海道出身・在住卒業生のつながりを広げた懇親会。

2017.
4.19

札幌市支部



6月4日にソウルの「カフェエサンス」にて、新入生6名の歓迎会が開催されました。会場となったカフェは、コンピトウム韓国支部のファン・ジヒ支部長が教鞭を執る青江文化産業大学校が運営しており、フードスクール専攻の教授や学生が料理のイベントなどに利用しています。

今回から新たな趣向のもと開催された歓迎会は、幹事を務めているイ・ヒソップ氏からコンピトウム韓国支部の概要説明と会計報告、同じく幹事であるナム・チャヤンス氏から「蕎麦の探求」と題した発表、韓国で誰もが知る人気シェフとなつたジョン・ホヨン氏よりこれまでの歩みについてのお話がありました。

コンピトウム韓国支部が、年2回集まる場所を提供するだけでなく、互いが持っている情報や知識を分かち合う「知識の共有」の場として新しい風を吹かせたいとの思いから実現した企画でした。今後は、会員の、会員による、会員のための同窓会として、永続的な運営がなされることが期待でき、その可能性を感じた会になりました。

知識共有の場として生まれ変わった
コンピトウム韓国支部。

2017.
6.4

韓国支部



愛知県支部の企画として、岐阜県岐阜市の「日本料理たか田八祥本店」にて、主人である高田晴之氏の講話と食事会が開催されました。講話では、料理と食材に対する思いや工夫をこらした料理法、従業員の教育、これからの食に対する考え方などについてお話しいただきました。食に関わる参加者から多くの質問が出て、充実した時間となりました。

三重県や大阪府のほか、遠くは茨城県からと、広範囲から参加をいただきました。また、日本料理に関わっておられる方の他、学校の講師やフランス料理店の経営者、パン教室を開いている方など、さまざまな方面で活躍されている卒業生の方が集まり、新たな交流ができました。

2017.
1.23

愛知県支部

工夫をこらした料理法など
これから食を考察した講話と食事会。

高品質で魅力的な
ヨーロッパ食材をお届けします

arcane
株式会社 アルカン

東京 03-3664-5114
大阪 06-6242-7501
www.arcane-jp.com

NEW
業務用オンラインショップ
アルカンプロショップ
<https://shop.arcane.co.jp>

最高の仕込みを実現する調理機器

PACO JET
冷凍食材粉碎調理器
PACOJET PT-2

Gastrovac®
減圧加熱調理器

FMI 東京 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目1番9号
大阪 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

0120-080-478 フリーコール

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

西天満 中村
2016年11月11日OPEN
中村 明美(辻調理師専門学校 1995年卒業)
大阪府大阪市北区西天満4-5-25
☎ 06-7506-8218

中国菜 エスワダ
2016年11月19日OPEN
澤田 州平(辻調理師専門学校 2000年卒業)
大阪府大阪市北区西天満4-6-28
ニュー真砂ビルF
☎ 06-6809-1442

にしお Bakery
2016年11月19日OPEN
西尾 満(辻調理師専門学校 1982年卒業)
大阪府堺市東区草尾II-66-5
☎ 072-234-2040

Chez Koni
2016年11月22日OPEN
小西 克宜(エコール 辻 大阪 1996年卒業 /
フランス校 1997年卒業)
岐阜県岐阜市萱場南2-7-2
サンテラスNAWAI IF東側 ☎ 058-214-2467

魚と酒 うおさぶ
2016年11月25日OPEN
井口 卓(エコール 辻 大阪 2014年卒業)
大阪府大阪市中央区南船場3-1-7
日宝東心斎橋ビルIF6号
☎ 06-6243-6311

Le Café des Trois Frères
2016年11月28日OPEN
渡辺 あけみ[旧姓:竹村](辻製菓専門学校 /
フランス校 1988年卒業)
東京都江東区東陽I-16-22
☎ 03-6458-4082

Pâtisserie Allumette
2016年10月21日OPEN
赤間 佑太(エコール 辻 東京 2006年卒業 /
フランス校 2007年卒業)
福島県伊達市保原町上保原細田入10-1
☎ 024-574-2300

LABO.KAKAPO
2016年10月27日OPEN
中島 遥香(辻製菓専門学校 2010年卒業 /
フランス校 2011年卒業)
大阪府吹田市千里山東4-30-6
☎ 090-3949-0373

chocolaterie pâtisserie cacaoté
2016年10月28日移転OPEN
藤田 修平(辻製菓専門学校 1995年卒業 /
フランス校 1996年卒業)
石川県金沢市歛田東4-II23
☎ 076-266-0224

il filo
2016年11月1日移転OPEN
和田 康則(辻調理師専門学校 1990年卒業)
京都府京都市東京区木屋町通御池下ル
上大阪町519-1F
☎ 075-221-2788

ルラシオン デュ クール アミエル
2016年11月9日移転OPEN
大川原 和弘(辻製菓専門学校 1988年卒業)
大阪府交野市幾野2-4-16
☎ 072-892-1636

BLANCHIR
2016年11月10日OPEN
鈴木 司(辻製菓専門学校 2002年卒業)
愛知県碧海郡豊根村豊山町豊場伊勢山280
☎ 0568-29-0300

麦のとき至
2016年9月16日OPEN
入山 豊(エコール 辻 東京 2006年卒業 /
フランス校 2008年卒業)
神奈川県横浜市港北区新横浜3-17-15 4F
☎ 045-548-6058

洋食 オ・ガッサーラ
2016年9月16日OPEN
三木 慎也(辻調理師専門学校 2016年卒業)
大阪府大阪市平野区背戸口3-3-15
☎ 06-4302-4994

創作 Restau Sabrina
2016年9月22日OPEN
安永 英樹(辻調理師専門学校 1985年卒業)
愛媛県松山市湊町3-10-2 2F
☎ 089-907-1338

酒蔵家 NAKAGAWAみ
2016年9月23日OPEN
中川 美由紀(辻製菓専門学校 1990年卒業)
大阪府東大阪市下小阪I-1-33 岸田ビルIF
☎ 06-6753-7605

Pâtisserie -et toi-
2016年10月5日OPEN
飯尾 元洋(辻製菓専門学校 2003年卒業)
大阪府堺市東区日置荘西町7-12-5
☎ 072-285-4338

Un Grand Merci
2016年10月21日OPEN
松井 真菜美[旧姓:関本](エコール 辻 東京
2006年卒業)
東京都多摩市唐木田I-54-18 ルミエール唐木田IF
☎ 042-319-6196

LE CREDO
2016年8月12日OPEN
片山 裕之(エコール 辻 東京 2007年卒業 /
フランス校 2008年卒業)
群馬県高崎市筑縄町10-24
☎ 027-387-0144

L'atelier MOTOZO
2016年8月13日OPEN
藤田 統三(辻製菓専門学校 1990年卒業)
東京都目黒区東山3-1-4
☎ 03-6451-2389

日本料理 滴
2016年8月17日移転OPEN
富原 聰志(辻調理師専門学校 1993年卒業)
大阪府大阪市中央区釣鐘町1-2-3
味わいびる5F
☎ 090-3038-2993

Wine酒場 タスク
2016年8月26日OPEN
渡辺 ゆり(辻製菓専門学校 1994年卒業)
北海道札幌市中央区南3条西7-7-28
M'sビルディングIF
☎ 090-1587-7883

クヴェルクル
2016年9月4日OPEN
高橋 幸嗣(エコール 辻 東京 2008年卒業 /
フランス校 2009年卒業)
北海道札幌市中央区南3条西7-7-28
M'sビルディング2F ☎ 011-200-0019

PÂTISSERIE PÊCHE
2016年9月4日OPEN
長屋 百々香[旧姓:小川](エコール 辻 東京
2003年卒業)
岐阜県岐阜市福光東I-19-II
☎ 058-374-1502

PRÈS DE SHOIN
2016年7月17日OPEN
大杉 豪(辻調理師専門学校 1997年卒業 /
フランス校 1998年卒業)
東京都世田谷区若林4-20-10 テラコートIF奥
☎ 03-5787-8507

銀座すず木～フレンチ割烹とカクテルの店
2016年7月27日OPEN
鈴木 達也[旧姓:小川](エコール 辻 大阪
1999年卒業 / フランス校 1997年卒業)
東京都中央区銀座7-3-16 東五ビル2F
☎ 03-6264-6717

福山わいん工房
2016年7月31日OPEN
古川 和秋(辻調理師専門学校 2003年卒業 /
フランス校 2004年卒業)
広島県福山市霞町1-7-6
☎ 080-3057-0891

四川料理 巴蜀
2016年8月7日移転OPEN
荻野 亮平(辻調理師専門学校 1998年卒業 /
辻調理技術研究所 1999年卒業)
福岡県福岡市博多区美野島2-3-14
☎ 092-482-7474

Alla Goccia
2016年8月10日OPEN
北村 仁(辻調理師専門学校 1999年卒業 /
辻調理技術研究所 2000年卒業)
大阪府大阪市中央区平野町3-3-5
NJK淀屋橋ビル2F ☎ 06-6203-5555

天ぷらや 茶園
2016年8月10日OPEN
茶園 隆爾(エコール 辻 大阪 2000年卒業 /
辻調理技術研究所 2001年卒業)
福岡県北九州市小倉北区片野新町I-1-26
藤井ビルIF ☎ 090-9402-0508

Binowa Cafe 郷土菓子研究社
2016年7月8日OPEN
林 周作(エコール 辻 大阪 2008年卒業)
東京都渋谷区神宮前6-24-2 原宿芳ビル2F
☎ 03-6450-5369

コルネ専門店 cornerco-コルネルコ
2016年7月15日OPEN
山下 哲平(辻製菓専門学校 2004年卒業 /
フランス校 2005年卒業)
愛知県名古屋市千種区日進通4-4-9
☎ 052-751-6999

Ristorante Da Kei
リストランテ ダ ケイ
2016年7月15日OPEN
三森 廉太郎(エコール 辻 東京 / フランス校
1998年卒業)
群馬県前橋市川原町2-13-5-D ☎ 027-212-7480

ワインセラー、グラス、グッズのことならグローバル! カタログ 請求(無料)

1,500点以上のワイン関連商品からトータルにご提案いたします。

25,000件の実績で、レストランをサポート
0120-60-9686 <http://www.globalwine.co.jp>

株式会社グローバル
GLOBAL CO., LTD.
大阪・東京・札幌・名古屋・福岡
フリーダイヤル
平日10:00~17:00

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く場合がございますので
あらかじめご了承ください



OF FOOD AND*** PROFESSIONs

食の分野で活躍を続ける「食業人」。その食業人たちの活躍を発信するWebサイト
“PROFESSIONs [OF FOOD AND***]”がオープンしました。

“食業界には無限の
フィールドが広がっている。”
この事実を世の中に広めたい。

食のフィールドで活躍する「Profession」たちが続々登場します。

<http://professions-of.jp>
毎週金曜日サイト更新
QRコードでかんたんアクセス

tsuji
料理のチカラを学びとる

Italian Café Pepe Tricolore
2017年5月9日OPEN
玉井 大輔(エコール 辻 東京 2014年卒業 /
辻調理技術研究所 2015年卒業)
福岡県うきは市吉井町1340-1
☎ 0943-75-5537

ひとわ
2017年5月29日OPEN
嶋野 貴文(エコール 辻 大阪 2008年卒業)
千葉県木更津市新田1-10-32
☎ 0438-55-6107

Bistro LUMIERE
2017年6月19日OPEN
加藤 慶子[旧姓:鍛](エコール 辻 東京
1995年卒業)
東京都台東区下谷3-17-12-101
☎ 03-5849-4983

御料理 辻
2017年6月24日OPEN
辻 佳明(辻調理師専門学校 2006年卒業)
辻 政江[旧姓:下村](エコール 辻 大阪 2010年卒業)
東京都港区東麻布3-3-9
アネックス麻布十番B1 ☎ 03-6459-1550

割烹 未かん
2017年7月5日OPEN
三崎 康平(エコール 辻 大阪 2005年卒業)
兵庫県三田市三輪1-13-37-102
☎ 079-555-6226

MAISON GIVRÉE
2017年7月7日OPEN
江森 宏之(辻製菓専門学校 1998年卒業)
神奈川県大和市中央林間4-27-18
☎ 046-283-0296

和フレンチ Komorebi
2017年4月21日OPEN
林 和孝(エコール 辻 大阪 / フランス校
1995年卒業)
東京都練馬区上石神井1-39-25
メゾンヤマザキIF ☎ 03-6904-8797

ニュータコイチ
2017年4月23日移転OPEN
上村 克郎(エコール 辻 大阪 2001年卒業 /
フランス校 2002年卒業)
大阪府岸和田市春木旭町7-11
☎ 0724-45-1139

hoisam China TAKE
2017年4月27日移転OPEN
竹入 博人(辻調理師専門学校 1985年卒業)
大阪府大阪市中央区東平2-2-14
☎ 06-7220-4563

水で揚げるからあげ 白ばく
2017年4月29日OPEN
東 哲也(辻調理師専門学校 1990年卒業)
石川県金沢市小立野3-11-10
☎ 076-254-5820

Cuisine française Lupin
2017年5月1日OPEN
山田 勝好(エコール 辻 大阪 1997年卒業 /
フランス校 1998年卒業)
千葉県市川市南八幡3-8-13
シャトーデザールクボタ101 ☎ 047-711-1177

BISTRO Grill-Griller-Grillest
2017年5月9日OPEN
大鳥 進吾(エコール 辻 東京 1995年卒業)
東京都千代田区神田保町1-22-2
☎ 03-5577-7880

Opus One
2017年4月1日OPEN
小早川 稔(辻調理師専門学校 1992年卒業)
大阪府大阪市中央区高津3-3-29
ブレスステージ高津IF
☎ 06-6449-6067

和食旬菜 滉
2017年4月3日OPEN
赤瀬 聰子(辻調理師専門学校 2015年卒業)
大阪府大阪市中央区瓦町1-5-8 日宝ダイヤビルIF
☎ 06-6484-6137

韓国料理&居酒屋 ばんぐり
2017年4月3日OPEN
金 起漢(辻調理師専門学校 2016年卒業 /
辻調理技術研究所 2017年卒業)
大阪府大阪市天王寺区舟橋町6-8
☎ 080-3136-7115

天婦羅 はたけ
2017年4月11日OPEN
畠中 健佑(辻調理師専門学校 1998年卒業 /
辻調理技術研究所 1999年卒業)
大阪府堺市北区長尾町4-4-20
金岡グランドハイツ103 ☎ 072-251-9100

Cuisine&Wine KEIZO
2017年4月18日OPEN
船木 敬三(辻調理師専門学校 2008年卒業)
大阪府大阪市中央区東心斎橋1-19-19
ケイティーズ心斎橋B1
☎ 06-6245-2227

手作り和菓子カフェ まろん
2017年4月21日OPEN
浅野 敦子(辻製菓専門学校 別科 通信教育講座
2015年修了)
岐阜県岐阜市矢島町1-49-1 毛利ビルIF
☎ 080-9720-3776

ピストロ ヴレ
2017年2月20日OPEN
村上 智章(辻調理師専門学校 1988年卒業)
北海道上川郡東川町南町1-4-11
☎ 0166-85-7530

天満橋 藤かわ
2017年3月1日OPEN
藤川 慎司(辻調理師専門学校 1998年卒業)
大阪府大阪市北区天満2-2-21 ヒロビルIF
☎ 06-6360-4799

New Style KITCHEN J
2017年3月19日OPEN
桜野 潤(エコール 辻 大阪 1997年卒業 /
フランス校 1998年卒業)
兵庫県姫路市忍町207 シャトー三和3号館101
☎ 079-263-8818

Organic Bakery mimi
2017年3月4日移転OPEN
小田島 弘美(エコール 辻 東京 2007年卒業)
東京都世田谷区奥沢2-11-12
Glory Castle Jiyugaoka IF
☎ 03-3718-7007

BAR JIRASOL
2017年3月9日OPEN
佐藤 祐一(辻ホテル観光スクール 1994年卒業)
奈良県橿原市内膳町4-4-3 ワイティビルIF
☎ 0744-24-2099

La PIZZA D'ORO
2017年3月13日OPEN
藤井 啓輔(辻調理師専門学校 2011年卒業)
大阪府大阪市北区浮田1-6-8
☎ 06-6372-7291

ケーキ工房 FU
2017年2月15日OPEN
藤原 章生(辻製菓専門学校 1998年卒業)
大阪府堺市堺区大町東3-2-28
☎ 072-282-7883

Cucina Hanaman
2017年1月6日OPEN
向川 華[旧姓:小林](エコール 辻 大阪
2005年卒業)
大阪府羽曳野市島泉9-23-10
☎ 072-945-2008

よどやばし 脼々
2017年1月21日OPEN
木村 実至(辻調理師専門学校 1988年卒業 /
辻調理技術研究所 1989年卒業)
大阪府大阪市中央区北浜3-2-16
☎ 06-7161-5035

bistro192
2017年2月1日OPEN
酒居 郁二(辻調理師専門学校 2013年卒業 /
辻調理技術研究所 2014年卒業)
大阪府大阪市中央区難波千日前1-22
日宝河原町会館2F ☎ 06-6641-1580

旬の肴と天ぷら 市
2017年2月1日OPEN
水本 貴之(辻調理師専門学校 2001年卒業 /
辻調理技術研究所 2002年卒業)
大阪府大阪市北区天神橋3-7-26
☎ 06-6354-7422

la forme d'eternite
2017年2月9日OPEN
永野 良太(辻調理師専門学校 1995年卒業)
奈良県奈良市花芝町7-2 松村ビルIF
☎ 0742-20-6933

Le Comptoir de SUGI
2016年12月15日OPEN
杉 佳紀(エコール 辻 東京 / フランス校
1996年卒業)
沖縄県那霸市牧志2-19-2 IF
☎ 098-975-7373

王子珈琲
2016年12月24日OPEN
長瀬 弘幸(辻調理師専門学校 2006年卒業)
大阪府大阪市阿倍野区王子町3-3-20
☎ 06-6657-4658

EUROPEAN SPECIALITY MEAT

ヨーロッパ各国の注目銘柄肉



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。

最高のパフォーマンスを発揮できる、厨房空間を創造する。



fujimak Steam Convection Oven
Combi Oven SelfCookingCenter FSCCX56 2/3E

業務用厨房機器 総合メーカー
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 大阪中央営業所／大阪府大阪市東住吉区杭全 6-1-29 06-4301-8920