

「これから」  
を語ろう。



# Compitum

Tsujicho Group Alumni Network 2023

## 辻調理師専門学校 × ONE PUBLISHING

「おしゃべりクッキングのレシピは永遠です！」

ONE COOKING MOOK 上沼恵美子のおしゃべりクッキング

# 永久保存版 BESTおかず

ABCテレビ+辻調理師専門学校 編  
AB判 オールカラー 240ページ 定価1,650円(税込)  
ISBN978-4-651-20215-0

27年分の  
放送から厳選した  
珠玉のレシピ集!

引き続き  
好評  
発売中!

人気料理番組「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」  
27年間で放送された約7000品のレシピの中から  
ベストレシピを厳選して紹介する総集編ムック。  
辻調理師専門学校の9人の先生方によるレシピは  
プロならではのコツを交えた、繰り返し作りたくなるもの  
ばかり。作り方のコツを詳しい手順写真とともに紹介。



「料理の基本がよくわかる！」

ONE COOKING MOOK

# 辻調の先生直伝! 好評発売中! 和洋中きほんのおかず

辻調理師専門学校 著 A4変型判 オールカラー112ページ 定価1,100円(税込)  
ISBN978-4-651-2066-2

月刊テキスト「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」で連載していた  
「もう一度、基本」をまとめました。ぜひおぼえておきたい  
和洋中のきほんのおかずを、詳しい手順写真付きで紹介。



ONE PUBLISHING

Tsujicho Group Alumni Network

# Compitum

## 2023

CONTENTS

- 2 特集 辻調の「これから」。
- 4 会長・副会長が考える「これから」について
- 6 東京校のお披露目
- 8 開校準備室 副室長 小竹龍児インタビュー
- 10 開校準備室 室長 百野浩史インタビュー
- 12 辻調グループ代表 辻芳樹メッセージ
- 14 先生方の活躍情報
- 15 Compitum新任役員の実は私、こういう者です
- 16 Home Coming Day 2023
- 18 フランス校ゆく人くる人
- 19 TOPICS
- 20 Compitum支部便り
- 22 第14回辻静雄食文化賞のご報告
- 24 この人、この食材  
Sensa-Banbetsu 館野 毅
- 26 卒業生新規開店情報

### 第14回 辻静雄食文化賞受賞!



## 古くて新しい 日本の伝統食品

著=陸田幸枝 写真=大橋 弘

100年後の人たちにも伝えたい。  
発酵、熟成、フリーズドライ……。  
食の知恵と技、アイデアの宝庫

梅干し/切り干し大根/干し菊/氷餅/烏梅/岩海苔/寒天/  
大徳寺納豆/ばっきゃ味噌/ぜんまい/鯛の焼き干し/魚醤塩辛/  
鯖へしこ/鮒ずし/塩とにがり…全101食品

A5判 560頁 定価3,300円  
ISBN:9784388063581 ▶電子版も配信中



**和食店の鮮魚つまみ**  
刺身の工夫と魚介料理のアイデア150  
柴田書店編  
B5変判 176頁 定価3,080円  
ISBN:9784388063567 ▶電子版も配信中  
刺身、和えもの、煮もの、焼きもの、揚げもの……  
連日満席の人気店が提案するアイデアメニューが  
150品。売れる魚介メニューのヒントが満載。



**ロジカルペアリング**  
レストランのためのドリンクペアリング講座  
大越基裕著  
B5判 128頁 定価2,420円  
ISBN:9784388063635 ▶電子版も配信中  
ペアリングの第一人者が紹介する、料理と飲みもの  
を「味わいありき」で組み合わせるペアリング法。  
誰もが最適解にたどり着ける実践的な手法を解説。



**野菜がおいしい  
デリのアイデア191**  
選ばれるデリの決め手は、野菜使い!  
音羽和紀(オトワレストラン)著  
B5変判 208頁 定価3,080円  
ISBN:9784388063659 ▶電子版も配信中  
宇都宮市内でレストランのほか、デリも長く営む音  
羽和紀氏。お店のロングセラーのサラダをはじめ、  
野菜を使ったシンプルなデリを191品紹介。



**お菓子の完成度を高める  
香り・食感・デザイン**  
レシピから探る  
パティシエ36人の思考力と表現力  
Pâtissier編集部編  
B5変判 208頁 定価3,080円  
ISBN:9784388063673 ▶電子版も配信中  
お菓子の香り・テクスチャー・デザインについて、科  
学的な解説/トップパティシエの対談/36人の詳細  
なレシピから考察。独創的な菓子の魅力に迫る。

# 2024.04 辻調理師専門学校 東京開校

辻調の「これから」。

辻調理師専門学校 東京

1960年に大阪で「辻調理師学校」が開校して以来、14万人以上の卒業生を輩出してきた辻調グループ。創立65年目の節目にあたる2024年4月に「辻調理師専門学校 東京」が東京都小金井市に新たに開校します。

開校の地に選んだ小金井市は、古くから続く都市農業の振興地域であり、辻調グループが目指す学びを実践していく最適なエリアです。隣接する東京学芸大学とも「食と環境」をテーマに教育研究を深化させ、両校が培ってきた「知」を集結させた次世代の学びを提供していく予定です。

ここからどんな歴史が新たに紡がれていくのか。辻調グループの「これから」にご期待ください。

Compitum副会長  
ナベノイズム エグゼクティブシェフ

渡辺 雄一郎



今年の7月、東京校で初めて行われたオープンキャンパスにて、これから落しの授業を担当しました。東京学芸大学内に新校舎ができるという話を聞いた時は、既存の校舎の中に入るのになくらいに思っていたのですが、見事な新築校舎が完成して大変驚きました。洗練された校舎を見ていると、教育機関としての辻調の本気度を感じましたし、「辻調の新しい歴史が、ここから始まるんだな」と改めて思いましたね。辻調には日本料理・中国料理・イタリア料理・フランス料理・製菓・製パン、すべてのジャンルにスペシャリストがいます。これほど総合的な食のプロ集団は、なかなか他にありません。この資産を磨き続け、次の世

代へとつなげられるように、私たち卒業生もしっかり取り組んでいく必要があります。そのひとつの形が、首都圏支部の設立です。まだ検討段階ではありますが、関東の本拠地として辻調グループの存在を発信しつつ、卒業生同士のつながりを深めていければと考えています。辻調で得た人と人とのつながりは一生の財産です。このつながりをいかに育み、辻調イズムを継承していくか。人口減少で学生数が減っていく時代の中で、この命題と向き合い続けることが何よりも大切だと思います。

Compitum副会長  
一汁二菜うえの 主人

上野 法男



東京に新たな学校が誕生したことは、辻調にとって大きなターニングポイントになると思っています。これからは、店舗の形態や働き方もどんどん変わっていくはず。学校へ入学してくる学生の意識も時代と共に変化していくでしょう。そんな変わりゆく時代の中で、東京校は料理をつくる側の視点だけではなく、経営者側の視点も含めて教えていく重要な場所になると思います。ほとんどの店が数年の間で入れ替わってしまうような時代でも、辻調グループの卒業生がイキイキと活躍し、知識や経験などをコンピトゥムで共有できれば、業界全体にもいい影響を与えられるはずです。理想だけで店舗の経営はできないので、経営のノウハウやサポートなどを校

友会で共有できる仕組みを確立し、若い人たちが積極的に入りたくる会にしていきたいですね。これまでも様々な施策を地道に展開してきましたが、まだまだできることはたくさんあるはず。人材の求人・交流もそのひとつだと思います。容易に実現できることではありませんが、これからも粘り強く取り組んでいくつもりです。支部も拡大する予定ですので、困ったことがあれば近くの支部に何でも相談できる。そんな体制を構築できればと考えています。

## 会長・副会長が考える 「これから」について教えてください。

1998年に「卒業生をつなぐ会」として発足し、  
今年で25周年を迎えるCompitum。

ラテン語で「四つ辻、出会いの場」を意味する「コンピトゥム」の名の通り、  
これまで卒業生同士、卒業生と在校生、業界が“交差する場”を提供してきました。  
時代も学校も変化していく中で、これからのCompitumはどうあるべきか。  
会長と副会長にお考えをお聞きしてきました。

Compitum会長  
ボンテベッキオ オーナーシェフ

山根 大助



昔は料理人になりたい人がたくさんいました。僕が辻調に通っていた頃なんて、とんでもない数の学生が全国から学びに来ていましたよ。日本人がフランス料理やイタリア料理を食べたことがない黎明期から、科学的な解明が進んで食文化が底上げされた現代まで、辻調は常に日本料理界の発展を支えてきました。新たに開校する東京校では、実習でレストラン営業もすると聞いているので、お客様にお金と時間を使ってもらうことへの責任や怖さを感じ、同時にビジネスであることも学んでほしいですね。学校が時代に応じて必要な教育を行ってきたように、コンピトゥムや卒業生も時代に合わせて食の仕事を持続可能にする方法を

模索しなければいけません。小規模店が増え、人や情報とのつながりが希薄になっていく中で、個人的には大型店を維持し、人を育てる場所、帰ってこられる場所を用意し続けたいと考えています。ネットワークと交流。これこそが、これからの時代は重要になるからです。だから、コンピトゥムをもっと交流する場所として機能させなければいけません。多様なテーマで発表会を実施したり、メーカーや生産者さんが参加するイベントを開催したり、もっと情報交換・発信できる場にしていきたいですね。

# 13:00

## 内覧会

内覧会は、祝賀会の流れで内覧していく会と、別途15:00から外部の方をお招きして行う会の2部構成で実施されました。



3階建の新校舎を見てまわるゲストの方々。2階の調理フロアと3階の製菓フロアにある講義室や実習室を順番にまわりながら、「へー」「すごいなー」「今はこんな作りになってるんだ!」と感嘆の声をあげていました。最新の機材が入っているだけでなく、タブレットやPCを置きながら実習することを想定した調理台など、考え抜かれた設計に皆さん驚いていました。



# 11:00

## 竣工式



まずは手水で心身を清めてから竣工式の会場へ。

竣工式には辻調関係者に加え、設計監理者の三菱地所設計、施工者の奥村組の関係者も参列。修祓(しゅばつ)の儀からはじまり、厳肅な空気の中、滞りなく式は進行していきました。



玉串奉奠(たまぐしほうてん)などの神事が無事に終わった後、辻調グループ辻芳樹代表より工事関係者の皆様に感謝状が贈呈されました。



# 東京校のお披露目

2023年7月3日。  
よく晴れた夏空の下、東京校の竣工式と祝賀会が執り行われ、辻調の「これから」が新たに動き出しました。  
この記念すべき一日の模様を、ダイジェストでお届けします。



## 祝賀会



祝賀会は開校準備室 室長の百野浩史先生の挨拶からスタート。「開かれた学びの場」がコンセプトの校舎なだけあって、祝賀会の会場となった多目的室と教職員室には、空間を仕切る壁がありません。広く開放的な空間のそこかしこで、シャンパン片手に談笑する姿が。

総合調理実習室では、目の前で料理がつけられるLIVE感も楽しめます。将来的には実際のレストランと同じく、食材の検品から調理・サービスまでを学生たちが行う、地域に開かれたレストランとして機能する予定です。コの字型の大きなカウンターをぐるっと取り囲むようにゲストの方々が集まり、実習室内は超繁盛店の様相を呈していました。

# 12:00



当日は、校友会コンピトウムを代表して、山根会長、上野副会長、渡辺副会長も祝賀会に参加されました。





辻調理師専門学校 東京  
開校準備室 副室長

## 小竹 龍児

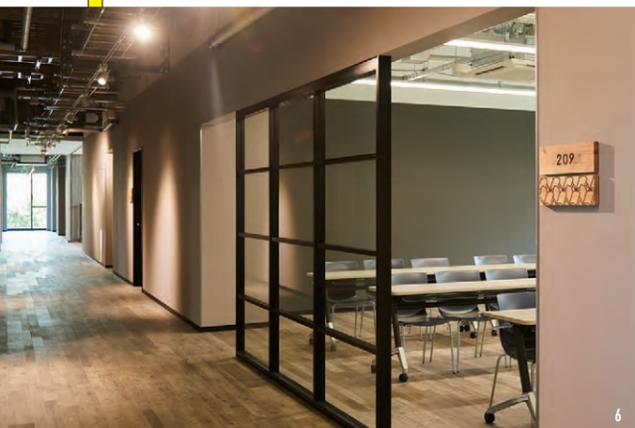
Tatsuji Kotake

### Profile

大阪の辻調理師専門学校を卒業後、西洋料理の教員として辻調に入職。フランス校でも勤務し、三つ星レストランで研修も経験する。帰国して3年くらい経った頃、今度はイタリアの三つ星と一つ星のレストランで研修を経験。大阪と東京の辻調で合計35年勤務し、現在に至る。

### 育みたいのは 変化に対応できる人材

東京校の具体的な話が進みはじめた頃に、大阪から東京へと赴任してきたのですが、何しろ新たな調理師学校の開校は63年ぶりですから、当時を知る職員はもう誰も居ないわけで、開校準備室のメンバー全員で勉強しながら手探りで進んできました。覚えることが多すぎて、何から手をつけるべきかも分からない中、目の前のことにいつも必死で取り組んでいました。さまざまな申請手続と並行して進めていたのが、具体的な建築プランの検討です。ガスの容量や排気のパワー、天井の高さといったことから、照明の数や敷石の色に至るまで、ありとあらゆることを打ち合わせする毎日でした。東京校のコンセプトは「開かれた学びの場」なので、講義室の入り口に扉はありませんし、教職員室もオープンになっています。そして、目玉のひとつが総合調理実習室です。ここは地域にも開かれていて、学生が実際のレストランを運営しながら実践的な経験を積めるようになっていきます。料理をつくる技術だけではなく、店舗内での動き方やコミュニケーションの取り方、仕入れを含めた経営についても勉強できます。他にもさまざまなタイプの実習室を備えているので、どんな現場にも対応できる力を養えるようになっていきます。飲食業界を取り巻く環境は絶えず変化していますが、自ら課題を見つけて解決できる学生を育てていきたいと思っています。



- ⑤2階にあるグループ実習で使う総合調理実習室。西洋・日本・中国あらゆる料理ジャンルの動作に対応でき、実際の厨房で求められる連携やチーム意識を高めることができる。この他にも個人で調理台を使って調理技術を高める実習室などもある。
- ⑥扉のない講義室。ここにも「開かれた学びの場」というコンセプトが落とし込まれている。音の問題については協議を重ね、設計デザインで解決している。



- ①総合調理実習室。客席から調理スペース全体が見渡せるので、レストランと同じように正確性やスピード、料理への姿勢、お客様との向き合い方も問われる。
- ②総合調理実習室の外にはテラス席もあり、ガラス張りになった広い窓からは中の様子が伺える。
- ③Kitchen Lab. PRISMが総合調理実習室のレストランとしての名称。名前の通り、美しいプリズムがライトによって浮かび上がる仕掛け。
- ④東京校の正面玄関。門を入れて右側へ進むと、総合調理実習室の前に出ます。左側へ進むと実習でつくったお菓子を販売するパティスリーがある。



3



5



4



6

- ③一般の方も利用可能な図書室。吹き抜けのある開放的な空間に食に関する専門書がずらりと並んでいる。
- ④ATELIER TSUJI TOKYOのすぐ隣にある実習室。お客様からも見えるオープンな実習室なので、お菓子を提供する楽しさと同時に責任の重さも学べる。
- ⑤「当初のイメージパース案通りに仕上がっていて、その完成度の高さに驚いた」と百野さん。シックな雰囲気だが、大きな窓によって明るく開放的な空間になっている。
- ⑥製菓実習室のイメージ画像。「ATELIER TSUJI TOKYO」として、実習で作ったお菓子やパンをここで販売する。

辻調理師専門学校 東京  
開校準備室 室長

百野 浩史

Hiroshi Hyakuno

Profile

辻調理師専門学校を卒業後、洋菓子店勤務を経て1988年に辻製菓専門学校へ入職。翌年からフランス校で勤務し、フランス「キャルトロン」でも研修を経験する。帰国後は大阪の辻製菓専門学校、1999年からはエコール 辻 東京に勤務。2021年に同校の校長に就任し、現在に至る。



開かれた学びで  
地域のシンボルへ

開校プロジェクトがスタートしたのは、2020年の10月。24年4月の開校を目標に掲げていましたが、その時点ではまだ場所も決まっていなかった状況でした。「本当に3年半後に新しい学校ができるのだろうか」と不安を覚えそうどころですが、そんなことを思う暇もないほど前だけを見て進み続け、22年2月に開校場所が決定し、4月には開校準備室が発足しました。優秀なスタッフが集まり、それぞれが役割を分担して進めてくれたので、私は膨大なタスクを管理し、各所を叱咤激励するのが役割でした。22年8月に工事が着工し、竣工まで約10カ月半という限られた期間の中で、奥村組の方々は最大限のパフォーマンスを発揮してくださいました。東京校の「開かれた学びの場」というコンセプトを体現する製菓実習室も見事な完成度で、地域の方々にお菓子やパンを販売するパティスリーとしての機能も担うので、1日も早く本格稼働している姿を見たいと思っています。東京での辻調の認知度は大阪と比べてまだまだ低い状態ですが、東京校が地域のシンボルになれるようにしっかりと広報していきたいですね。駅からタクシーで東京校へ来る時は、必ず「辻調理師専門学校ってご存知ですか？」という話からはじめて、東京校について説明するという地道な活動もしています笑。



1

- ①フロアマップには、東京2020オリンピック・パラリンピックの選手村ビレッジプラザで使われた木材をレガシーとして活用。他にも校内の各所でこの木材が再利用されている。
- ②日本全国の木材を様々な箇所に使うことで、多様性と調和を表現した選手村ビレッジプラザ。大会終了後に、その木材を再び全国で再利用するのが「日本の木材活用リレー」だ。



2



これまで取り組んできた学校づくりの集大成。それが東京校です。都心部の限られた土地の中で学校をつくる、どうしても校舎は縦方向へと伸びていきます。上下の動線はコンパクトで効率的ですが、その逆のことができないかと、いつも考えていました。つまり、校舎を横に伸ばすことで日当たりや風通しを良くし、教員と学生が対等に交流できる動線や環境を整えられないか、ずっと構想を練っていたのです。その構想を東京校の「開かれた学びの場」というコンセプトに集約し、この度、東京都小金井市にある東京学芸大学のキャンパスに隣接する敷地内で実際の校舎として結実させることができました。扉や仕切りのない空間にすることで、さまざまな場所で学生と教員の交流が生まれますし、既存の校舎にはなかった学生が寛げる環境も用意できました。東京学芸大学の施設も利用させてもらえるため、キャンパスライフも充実することでしょう。

です。東京校で得られた研究結果やカリキュラムは辻調グループ全体にも還元できるようにし、変化の激しい時代に対応できる教育を一日も早く確立したいと考えています。これまでの教育では即戦力になる人材を育成してきましたが、今の時代は変化のスピードが短く、スピードも速くなっているため、より広い視野を持った人材の育成が必要です。血の上だけの知識や技術ではなく、サイエンスやマネジメントなども含めた多様な幅広い教育を実践し、飲食業界の未来に貢献できる若手人材を育てていくのが辻調グループの使命です。

そして、飲食業界は「ブラック」というレッテルを外し、若者が夢を抱ける業界にしていくためにも、労働環境を整え、人を雇い、利益を出し、きちんと給料を払う。これを卒業生が率先して当たり前にしていかなければ、業界は縮小していく一方です。卒業生一人ひとりが食文化を担っている意識を持ち、業界を牽引していくってほしいですね。言うは易く行いは難い。これは承知の上ですが、これができるのは私たちしかいません。辻調卒業生の社会的使命だと思って、覚悟をもって取り組んでください。



# 辻芳樹



業界と食文化を牽引するのは  
辻調卒業生の社会的使命。

# 実は私、こういう者です

## 役員就任にあたって

もしかすると、若い世代の学生さんの中には辻静雄先生の偉業や諸先輩方の功績を知らない人がいるかもしれません。私に何が出来るのかまだわかりませんが、同世代や異世代間で交流する機会をつくることで、辻調出身者同士の繋がりを強くしていきたいと思っています。特に製菓の繋がりはまだまだ弱いので、よいアイデアを出せるように頑張ります。



〈食の履歴書〉 社会人→エコール 辻 東京→フランスのル・トリアノン→ル・グルニエ・ア・パン→アテスウェイロ→ラデュレ・ジャパン→2014年アディクト オ シュクル開業 〈好きなお店〉 KL Pâtisserie (パティスリー) 〈好物〉 フィナンシェ、甘酸っぱいもの 〈意外な特技〉 コロナ期間中にハマったガーデニング 〈愛読書〉 養老孟司氏の書籍 〈好きな映画〉 ウディ・アレンの映画 〈モットー〉 自分が正しいと思わず、多様な考えをポジティブに受け入れる 〈これから挑戦したいこと〉 次世代の育成(母性のすべてがそこへいっている)

アディクト オ シュクル  
東京都目黒区八雲1丁目10-6

オーナーパティシエ  
**石井 英美**

製菓業界へ飛びこむ直前に買ったオメガの時計は、今でも大切に使用しています



1972年 東京都生まれ  
●エコール 辻 東京 2001年卒業  
フランス校 2002年卒業

## 役員就任にあたって

料理に関する知識や情報は溢れているので、私が独立した時の経験を踏まえ、これから開業を考えている後輩たちにアドバイスができればと思います。銀行からの借入や人の雇用についてなど、開業に付随するリアルな諸問題について、知見を還元したいですね。役員としてはまだまだ未熟な存在ですが、何でも気軽に相談してください。



〈食の履歴書〉 辻調卒業後、堂島の割烹「絢」→西天満の料亭「芝苑」→1999年、地元の吹田市に「旬菜 山崎」を開業。2009年「旬菜 山崎 竹谷店」も開店 〈好きなお店〉 レコンフォルテ(フレンチ) 〈好物〉 唐揚げ・ウインナー・白ごはんがあれば幸せ 〈意外な特技〉 麻雀とビリヤード 〈愛読書〉 三國清三著「三流シェフ」 〈好きな映画〉 下町ロケット 〈モットー〉 接客は大切な人をもてなすように。料理は美しさと節度を大切に。 〈これから挑戦したいこと〉 すべてを一人で取り仕切るカウンター6席くらいの店

旬菜 山崎  
大阪府吹田市竹谷町36-17

主人  
**山崎 浩史**

妻からももらったネクタイピン(2本)はいつも身につけています



●1969年 大阪府生まれ  
●辻調理師専門学校 1990年卒業

## 役員就任にあたって

辻調を卒業してから長い年月が経ちましたが、辻調出身者であることをずっと誇りに思ってきました。当時の教科書は今でも大切にしておりますし、私の宝物のひとつでもあります。こうした思いはどの世代の卒業生も心の中に秘めていると思います。先輩や後輩に関係なく、あらゆる世代の多様な人々が繋がれるよう、微力ながら貢献していきたいです。



〈食の履歴書〉 辻調卒業後、神戸ポートピアホテル入社→製菓部門→宴会部門→レストラン「アラン・シャベル」へ異動→フランス本店→宴会部門→ホットセクション料理長、部門料理長→2014年に総料理長に就任 〈好きなお店〉 芦屋次郎(フレンチ) 〈好物〉 焼きそば・焼き飯 〈意外な特技〉 休日のおでんづくり 〈愛読書〉 音羽和紀「ルセットを超えるもの」 〈好きな映画〉 インディージョーンズシリーズ 〈モットー〉 素材にこそ料理の原点がある 〈これから挑戦したいこと〉 一皿で「岸本の料理」だとかってもらえるようになること

神戸ポートピアホテル  
兵庫県神戸市中央区港島中町6-10-1

総料理長  
**岸本 貴彦**

身につけるものにはこだわりはないんですが、包丁だけは鋼と決めて愛用し続けています



●1969年 兵庫県生まれ  
●辻調理師専門学校 1989年卒業  
辻調理技術研究所 1990年卒業

# 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。



japanese Culinary Art Award(JCAA)  
日本料理大賞2022-2023 優勝  
**鈴木 照美 先生**

この度は栄えある賞をいただき、心より感謝申し上げます。本大会には何度か挑戦し、決勝大会に駒を進めることはできていたのですが、今回はついに「3度目の正直」で優勝に輝くことができました。感無量です。日本料理大賞に挑戦したのは、料理人としての今の現在地を知るためです。日本料理の高みを目指す料理人たちが集うこの大会は、私自身も成長を実感できる良い機会と捉えています。日ごろは朝から晩まで授業を受け持っているので、大会の準備は大変でしたが、時間を見つけてなんとか照準を合わせてきました。課題はやればやるほど出てきますが、目標設定を高くし、正面からぶつかって突き詰めることで克服していくのは、やりがいを感じます。料理に携わる者として、総合的に自分を高めることに意義がある。相手がどうではなく、自分に打ち勝つこと。大切なのは結局そこだと思います。「郷土料理を新しくする」というテーマを見た時、故郷・静岡の懐かしい味がすぐに浮かんできました。個人的な思い入れを、料理にうまく落とし込むことができたのは、料理にストーリーを持たせる重要性を学んでいたから。これはニューヨークでの勤務時に、現地のお客さまと接するなかで身に着けたことでした。街場の料理店・辻調・海外での経験、どれも血肉となり、今があります。一位を取ってみたいと真にこの良さはわからないという実感があります。次は同じ景色を、辻調の後輩たちや学生たちに還元したいと考えています。



第62回西日本洋菓子コンテスト  
ピエス・アーティスティック(アメ細工)連合会  
会長賞  
**鎌田 波紀 先生**

この度このような素敵な賞を頂いたこと、大変光栄に思います。上司、同期、後輩とたくさん周りの方達の温かいご指導、ご協力があったり頂いた賞だと感じております。西日本洋菓子コンテスト2ヶ月前、ヌーベルパティスリージャパンにも参加しましたが、運搬途中で倒壊するという不甲斐ない結果で終わりました。実は、この西日本コンテストでは実技や大型ピエスモンテなど他の部門への挑戦を考えていました。ですが、このやりきれない気持ちをこのままにはしておかず、ヌーベルパティスリージャパンの作品をブラッシュアップし、自分が今できる技術とセンスを出し切る作品を作成できたと感じています。その中で評価していただき、最優秀賞という結果を出せたこと嬉しく思います。今回のコンテストでいただいた講評をふまえ、改善点も明確に見えてきました。今後は、同じ部門ピエスアーティスティック(鉛細工)で出場し、今回よりも大きな大会で賞を取るのはもちろん、違う部門やコンクールにも挑戦していきたいです。勿論、コンクールだけではなく、日々の業務を中心に頑張らなければ達成できない目標を持ち続け、更なる飛躍を目指して精進してまいりたいと思います。





## 4年ぶりの開催に沸いたホームカミングデー

握手をする人。肩を組み合う人。4年ぶりに開催されたホームカミングデーは、再会を喜ぶ人達の姿であふれていました。この日を待ち侘びていた人々のために、コンピトゥム事務局も盛りだくさんの企画を用意。まずは、辻調グループの辻芳樹代表とコンピトゥムの山根大助会長による特別対談から会はスタートしました。これからの飲食業界について、多様な角度から話が展開され、示唆に富んだ内容に聞きながら聞く人も多く見られました。続いては、例年よりもパワーアップした料理講習会です。第一線で活躍する4名の講師陣に加え、辻調グループの新旧2名の教員による講習会は、笑いあり、学びありの充実した時間となりました。各支部の役員による連絡会では、支部の運営状況や今後の見通しなどについて、情報共有がされました。そして、最後はお待ちかねの懇親会です。料理講習会で披露された料理やお菓子の試食に加えて、協賛企業様から飲料や生ハムも提供され、会場は大盛り上がり。料理を追加で出しても追いつかず、あっという間になくなってしまいました。料理や飲み物を片手に、そこかしこで辻代表やコンピトゥム役員、講習会の講師陣との記念撮影が行われ、普段なかなか話せない人との交流を、参加者の皆さんは思う存分楽しんでいる様子でした。顔を合わせる。言葉を交わす。心が通じ合う。オンラインで手軽に交流できる時代だからこそ、実際に会って交流する価値はとて大きい。そう実感できた素晴らしい一日となりました。

# Home Coming Day 2023

November 8, 2023 Tsujicho Group Alumni Meeting



# TOPICS

2023年、エコール 辻 大阪と  
第2フランス校が閉校しました



## エコール 辻 大阪

エコール 辻 大阪は、その前身となる「エコールキュリネール大阪あべの」として、1992年に開校しました。それまでの主流であった、1年間で和洋中すべての料理を学ぶ調理師学校とは異なり、日本料理だけ、あるいはフランス料理だけを1年間学ぶことができる、独自のカリキュラムを持つ学校として開校しました。徹底した技術教育重視の学校「エコール」は、その後、飲食業界で活躍する多くの卒業生を輩出し、またいくつもの「エコール～」と称する学校の先駆けとなりました。2016年には、それまでの旧「第二校舎」から、現在の辻調理師専門学校横の新校舎に移転。そして2022年度生の卒業をもって、惜しまれつつその歴史を閉じることとなりました。<エコール・スピリット>は、<辻調>に引き継がれ、その内で燃え続けると信じています。



## 第2フランス校 (シャトー・エスコフィエ)

1989年の開校以来、「シャトー・エスコフィエ」として生まれ、多くの卒業生を送り出した第2フランス校が、2022年の春コースをもって、その使命を終えることとなりました。ポール・ボキューズ氏が「偉大な料理人エスコフィエと、同じ名前が付いているのも何かの縁だから」と、先代の辻静雄校長に購入を勧められたという逸話が残っています。そのボキューズ氏も、2018年に鬼籍に入られました。長きに亘りこのエスコフィエを守ってこられた、キッドネク先生、コアル先生、カメラ先生、そしてガルニエさんも相次いで定年を迎えられ、学校を去って行かれました。まさに第2フランス校の歴史のページを閉じる時期が来たのでしょ。



### 退職後の計画は？

山の中にある古民家を改築し、トロンボーンを続け、運動も再開予定です。家族にも尽くしたいです。そして、料理の新しいマリアージュやインスタグラムでシェアする新しいレシピを探したいと思っています。

### 35年以上の教員生活で「この学生は料理人としてもっと成長する」と感じたことはありますか？

「はい」と言いたいところですが、料理人となると即答できません。料理には創造力や想像力、新しいバランスを発見する力が重要です。あなたの心を語らせ、あなたの感情と想像力を引き出してください。若い料理人が自分の心の鍵を見つけることができれば、誰でも偉大なシェフになれる。



バスカル コアル  
Pascal COHARD 先生



### 辻調グループ フランス校で学んだ人たちの「料理人」としての強みは何だと思いますか？

学んだこと全てです！こんな学校は他に存在しません。フランスの食文化が凝縮されています。本来、料理を理解するには何年もかかるころ、フランス校では6カ月で可能となります。卒業生にとってフランス校は“家族”でもあることを忘れてはいけません。



### 学校の教職員、卒業生へメッセージをお願いします。

#### 先生たちへ

心を広く持って、自分の知識に満足しないでください！私は辻調の精神『DOCENDO DISCIMUS』が大好きで、自分のものになりました。指導で実績を残し、素晴らしい料理の実績と組み合わせてください。利己的にならず、与える人になってください。先生、生徒、学校はカクテルのようなものです。互いに敬い合うバランスが重要です。

#### 卒業生へ

個人としてもプロとしても、あなたたちの幸運を祈っています。自分の道を切り開いてください。教訓に囚われてはいけません。尊敬しなさい！でも覆してみなさい！知識、欲求、味を皆さんに届けようとしてきましたが、あなたたち私に多くのものを与えてくれました。フランスの食文化に興味を持ってくれてありがとう。友情と敬意をこめて。

# フランス校 ゆく人 くる人

### 学校という場で、若い学生たちにフランス菓子を教える仕事に就くことは想像していましたが、またフランス校での教員生活の印象を教えてください。

私はずっと教師になることを夢見ていました。フランス校は環境が素晴らしく、学生たちは注意深く学び、やる気もあります。授業の進め方から責任感が生まれ、学生は社会人の準備ができます。日本とフランス、2つの文化が出会うことは、生徒にとっても私にとっても素晴らしい機会だと思います。

### 日本のお菓子にどのような印象を持っていますか？

入職して日が浅いため、日本のお菓子について客観的に語ることはできません。餅と羊羹くらいしか知らなくて、学生たちがフランス菓子の専門知識を知っていることに驚きました。私自身、辻調のフランス菓子の本で学べたこともあります。日本のフランス菓子は素晴らしいレベルに達していないです。



ジャン ドゥムール  
Jean DEMOURES 先生

### どのような教員を目指したいですか？

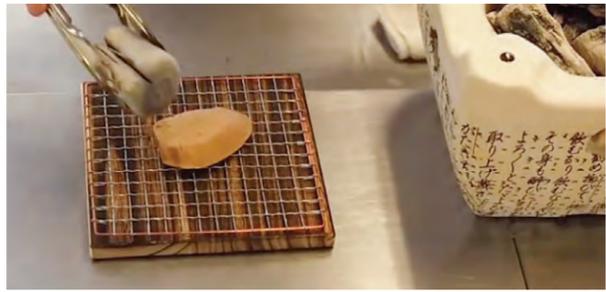
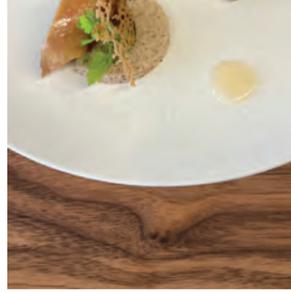
レストランで働いていた経験から、学生たちを同じ方向に向かうチームとして見えています。彼らは自分に厳しく実直なので、自信を持たせ、授業ではストレスを軽減するよう心がけています。過度なプレッシャーは良い仕事を生まないと思うので。

### 辻調グループ フランス校で製菓を学んだ人たちの「パティシエ」としての強みは何だと思いますか？

色々な材料を使って学び、研修を通じて異文化に触れている点です。外来講習により、私の教えに加えて新しい技術や作業方法も学ぶことができます。将来責任ある立場に就くための準備を整え、学生の思考や創造性を刺激するのです。チームでの仕事により、企業で働くということを体感し、コミュニケーションを図ることもできるようになります。







第14回

# 辻静雄食文化賞のご報告

受賞作・  
受賞者詳細



(前列左から)井信行氏、「古くて新しい 日本の伝統食品」著者の陸田幸枝氏、写真担当の大橋弘氏、谷口英司氏、(後列左から)辻芳樹代表理事、谷昇氏、石毛直道選考委員、杉野英美氏、小林寛治氏、門上武司専門技術者賞小委員。



辻静雄食文化賞  
『古くて新しい  
日本の伝統食品』  
陸田幸枝／著 大橋弘／写真、  
柴田書店／刊



専門技術者賞  
谷口英司  
Cuisine régionale L'évo  
(キュイジーヌ・レジョナル・レヴォ)  
オーナーシェフ

『古くて新しい 日本の伝統食品』は、時間をかけて日本各地を旅し、漬物、乾物、練り製品、調味料など100種にのぼる食品について丹念な取材を行って言語化し、写真に収めた、伝統食の百科事典とも呼べる作品です。季節ごとに手に入る野菜、穀類、果物や魚介を、おいしくて保存可能な食品へ変化させる多様な知恵と技が再現可能な形で記録されています。

専門技術者賞受賞の谷口氏は、大阪生まれですが、縁あって山深い富山県利賀村にレヴォを開かれました。同氏は、高度な技術を持つ料理人が自然の中に分け入り、その環境を学ぶことによって、料理の表現が大きく開花することを見事に示し、キュイジーヌ・レジョナル・レヴォは、土地に新たな価値を生み出すガストロノミーレストランの先駆的事例として高い評価を得ています。

本年は、2023年8月21日(月)に東京・小金井市の辻調理師専門学校 東京の校舎を借りて、第14回辻静雄食文化賞贈賞式を開催しました。

4年ぶりの東京での開催となり、これまでに専門技術者賞を受賞された谷昇氏(第3回)、杉野英美氏(第9回)、小林寛司氏(第11回)

にご臨席いただきました。また第7回受賞者の熊本あかうし生産者、井信行氏がお元気な姿をみせてくださったことも非常に喜ばしいことでした。2024年4月の開校に先立ち、7月に竣工したばかりの校舎はゆったりとした開放的な空間で、贈賞後は受賞者を囲んで歓談がはずみました。

また、贈賞式会場では、書籍に掲載された写真のカラー版パネル展示が行われ、来場者を魅了しました。

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

主催 公益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

辻静雄食文化賞は、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15回辻静雄食文化賞は同サイトにて2024年1月初旬に推薦受付開始)  
辻静雄食文化賞公式ホームページ <https://tsujishizuo.or.jp/award/>



**VITELCO**  
YOUR PARTNER IN VEAL

# Rosé Veal

## 『ロゼ ヴィール』

離乳後、穀物を与えて育った生後8カ月未満の仔牛です。ヨーロッパで流通するミルクフェッド仔牛に比べ肉の色が濃く、「ロゼ」色であることから「ロゼ ヴィール（ロゼ仔牛）」と呼ばれています。

オランダ産 ロゼ ヴィールに関するお問合せは…  
輸入元 **トリプ・レーディング株式会社** <https://toptrading.co.jp/>



A136-2307-01



**JTB** 感動のそばに、いつも。

人をつなぐ、笑顔をつなぐ。  
JTBは地球を舞台に、あらゆる交流を創造し続けます。

株式会社JTB 大阪第二事業部 〒541-0056 大阪府大阪市中央区久太郎町2-1-25-JTBビル12階 TEL.06-6260-0150/FAX.06-6260-0178  
【営業時間】9:30~17:30(月~金/土・日・祝休業)

# この人、この食材

Sensa-Banbetsu オーナーシェフ

館野 毅さん (エコー社 東京 2001年卒業) が選んだのは ...

エラ以外は  
ぜんぶ調理に  
使います!



## 函南町で養殖した チョウザメ



チョウザメ=キャビアではなく、  
身のおいしさを知ってもらいたい。

チョウザメと言えば、キャビア。そうイメージする人がほとんどだと思いますが、チョウザメは身こそ食べてほしい魚です。カマの部分なんて「今まで食べたカマで一番美味しい」とよく言われます。また、個性の違いが鮮明に出るおもしろい魚で、身の質感や脂のノリが個体によって異なります。脂の色味も白色や黄色などさまざま。捌くたびに新たな発見があり、新たな調理法を模索したくなる魚だと言えます。

キャビア目的の乱獲が繰り返されたことで、絶滅危惧種に指定されていますが、ここ函南町ではキャビア目的だけではないチョウザメの養殖に本気で取り組んでいます。私はキャビア専門店とチョウザメ料理専門店です。合計15年シェフを務めていたことから、「チョウザメについて教えてほしい」と函南ちようざめ企業組合からお声がけいただき、色々とお手伝いしているうちに函南町へ移住してレストランを開くことになりました。

一緒に養殖に取り組みながらお店でチョウザメ料理を提供し、SNSなどで情報発信もすることで、少しでもチョウザメの価値や可能性を知ってもらいたい。そんな考えのもと、函南町をチョウザメの町にしようと日々奮闘しています。さまざまな加工品の開発にも力を入れ、ギフトセットのネット販売もしています。捌くのが難しい魚なので、他店でも気軽に扱えるように、うちで捌いた切り身を販売することも検討中です。

最終目標は、スーパーの鮮魚コーナーに並ぶほどチョウザメを身近な魚にすることなので、チョウザメを使いたい方、興味のある方は、ぜひお問い合わせください!



今回捌いたチョウザメは黄色みがかった脂をもつ個体。その身を薄くスライスし、サニーレタスとキャビアを包み込んでサッと揚げた逸品は、外はカリッと、中は半分レアになっていて脂がじゅわっと溢れ出す。/冷たい山の湧水をかけ流して養殖しているため、一年を通して水温が一定に。「チョウザメが育つのに最適な環境です」と館野さん。

**Sensa-Banbetsu**  
静岡県田方郡  
函南町上沢 700-14  
TEL : 055-919-6262



骨の構造が特殊なため三枚おろしではなく、五枚下ろしに。大きさもいさることながら、かなりヌメリもあるため捌くには技術がいる。

スライスした状態でもはっきりわかる黄色い脂。少し熟成させてマリネにしても、スモークしても、どんな調理法でもおいしく仕上がる。

取材を受けながらつくる料理を考えていた館野さん。どう巻くのがベストか試行錯誤した結果、2枚重ねた切り身を少し叩いて伸ばすことに。

火の入り具合を細かく見ながらキャビアと身が半分レアになり、なかつ蓄えた脂が溶け出すように素早くカラッと揚げる。

### 🏠 Ours la foret

2022年8月29日OPEN  
 久保山 隆広(辻製菓専門学校 2013年卒業)  
 〒742-0035 山口県柳井市中央2-17-12 さつきビル2階

### 🍞 菓子工房Ruhe+

2022年10月22日OPEN  
 前田 真樹(エコール 辻 東京 2005年卒業)  
 〒667-0102 兵庫県養父市十二所31

### 🍷 ええかげんのぱん屋

2022年10月25日OPEN  
 門野 智(エコール 辻 大阪 2015年卒業)  
 〒547-0041 大阪府大阪市平野区平野北2-3-4  
 ☎ 06-7410-5681

### 🍴 フレンチ&ワイン Grenouille グルヌイユ

2022年8月10日OPEN  
 安場 竹広(エコール 辻 大阪 1992年卒業 / 辻調理技術研究所 1993年卒業)  
 〒596-0077 大阪府岸和田市上町37-5  
 ☎ 072-438-3003

### 🍱 湯河原 お料理 加瀬

2022年8月30日OPEN  
 加瀬 康之 / 加瀬 亜理歌 [旧姓:片岡](エコール 辻 東京 2002年卒業)  
 〒259-0303 神奈川県足柄下郡湯河原町土肥1-5-32 加藤ビル1F  
 ☎ 0465-43-7277

### 🍜 饗華

2022年9月8日OPEN  
 高橋 良輔(辻調理師専門学校 2002年卒業 / 辻調理技術研究所 2003年卒業)  
 〒530-0047 大阪府大阪市北区西天満1-13-8 T/S BLDG 1F  
 ☎ 090-3920-8585

## 2022-2023 卒業生新規開店情報

# NEWLY OPENED

### 🍞 Plena Luna Fujioka

2022年8月10日OPEN  
 藤岡 昭貴(辻製菓専門学校 2009年卒業)  
 〒517-0501 三重県志摩市阿児町鶴方3104-1  
 ☎ 0599-43-7739

### 🍞 Sweets House Mieux

2022年8月17日OPEN  
 松阪 孝二(辻製菓専門学校 1998年卒業)  
 〒592-0011 大阪府高石市加茂1丁目20-12  
 ☎ 072-242-7727

### 🍱 憩い処園

2022年7月1日OPEN  
 中園 侑樹(辻調理師専門学校 2015年卒業)  
 〒431-1204 静岡県浜松市西区白洲町266  
 ☎ 053-442-0365

### 🍴 Dining Iris

2022年7月19日OPEN  
 藤元 裕希(エコール 辻 大阪 2013年卒業 / フランス校 2016年卒業)  
 〒380-0834 長野県長野市鶴賀問御所町1201 富士ビル1F  
 ☎ 026-217-4152



## 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、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。

**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](mailto: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。

価格 **4,000円**  
 (1枚、プレート及びスタンド付、別途送料520円)

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)

## コンパクトなのにパワフル!

設置スペースのお悩みと、仕上りへの不安をダブルで解決!!

これからテイクアウトをご検討の方にも、ちょうど良いサイズと安心できるクオリティ。





**UNOX**  
 スチームコンベクションオープン  
 UNOX/XJVC-0523-EPRM

コンパクトサイズ  
 設置がしやすい単相200V  
 きれいな仕上りを実現。



**IRINOX**  
 The Freshness Company®  
 プラストチラー&ショックフリーザー  
 IRINOX/EF10.1

コンパクトサイズ  
 100V仕様なのに急速冷却から急速冷凍まで可能。

**fmi**

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

全国各拠点からお客をサポート  
 FMI公式ホームページまたは「エフ・エム・アイ」で検索。

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



## 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。



TRADIÇÃO COM PAIXÃO  
**BARBEITO**  
 MADEIRA

◀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

輸入元 マデイラジャパン株式会社・総発売元 木下インターナショナル株式会社



ヘルスケアフードの明日を考える  
**日清医療食品株式会社**



## キャリアを生かして ちがう 自分を 見つけよう!

病院・介護施設で食事サービスを  
手がけるリーディングカンパニー  
現在、**調理師**を募集しています。  
勤務先は全国で5,500箇所以上!



**まん中**

2023年3月9日OPEN  
 川端 渉(辻調理師専門学校 2017年卒業)  
 〒566-0024 大阪府摂津市正雀本町1-35-3  
 ☎ 050-3593-1353

**TORITO-N**

2023年4月14日OPEN  
 兼盛 和佳奈(エコール 辻 大阪 2020年卒業)  
 〒927-1451 石川県珠洲市三崎町寺家10-11-2

**みかん ときどき おかし**

2023年4月22日OPEN  
 福田 かゆり(エコール 辻 大阪 2022年卒業)  
 〒794-2303 愛媛県今治市伯方町伊方甲963-5  
 ☎ 0897-73-1230

**Pâtisserie PECHMIGNON**

2023年4月22日OPEN  
 ブロンデル 桃子 [旧姓:清水]  
 (エコール 辻 大阪 2015年卒業 / フランス校 2016年卒業)  
 〒562-0042 大阪府箕面市百楽荘1-2-7  
 ☎ 072-736-8918

**フランス料理店 mondo**

2023年4月26日OPEN  
 小川 圭水(エコール 辻 東京 1992年卒業 / フランス校 1993年卒業)  
 〒060-0061 北海道中央区南1条西9丁目1-2 第2北海ビルB1  
 ☎ 090-1296-9545

**創作鉄板フレンチ Benkei**

2023年2月11日OPEN  
 川島 清光(エコール 辻 大阪 1994年卒業)  
 〒792-0022 愛媛県新居浜市徳常町8-44 美食館2 1F  
 ☎ 080-1493-0080

**日本料理 豊崎**

2023年3月20日OPEN  
 豊崎 雅史(辻調理師専門学校 2009年卒業)  
 〒771-0203 徳島県板野郡北島町中村字上地8-6

**二條みなみ**

2023年3月21日OPEN  
 南 建吾(辻調理師専門学校 1997年卒業 / 辻調理技術研究所 1998年卒業)  
 〒604-0931 京都府京都市中京区二条通寺町入ル榎木町92-12  
 ☎ 075-221-5025

**Take One Konohana**

2023年3月28日OPEN  
 小倉 昌之(辻製菓専門学校 2000年卒業)  
 〒554-0014 大阪府大阪市此花区四貫島2-19-14  
 ☎ 070-4192-7927

**Pa.U SOFT CREAM**

2023年4月3日  
 高橋 円 [旧姓:横井] (エコール 辻 大阪 2010年卒業)  
 〒690-0848 島根県松江市苧町14-12  
 ☎ 080-6318-8020

**fujiwara for elanvital**

2022年11月1日OPEN  
 藤原 俊城(エコール 辻 大阪 2012年卒業)  
 〒626-0003 京都府宮津市漁師1603番地  
 ☎ 080-5732-5240

**創仁 和光菴**

2022年11月28日OPEN  
 高木 仁(エコール 辻 大阪 1993年卒業)  
 〒543-0076 大阪府大阪市天王寺区下寺町2-4-29  
 ☎ 06-6774-8090

**シノワビストロ SAVATOMY**

2023年2月20日OPEN  
 船渡 兼市(辻調理師専門学校 2003年卒業)  
 〒541-0052 大阪府大阪市中央区安土町1-4-11 エンバイアビル1F  
 ☎ 06-6210-2256

**pâtisserie ui**

2023年2月25日OPEN  
 高橋 輝(エコール 辻 大阪 2016年卒業)  
 〒793-0030 愛媛県西条市大町437-10 松本マンション3 103号  
 ☎ 0897-66-7673

**廣澤**

2023年3月1日OPEN  
 廣澤 将也(辻調理師専門学校 2008年卒業)  
 〒604-8215 京都府京都市中京区不動町183

**台湾そうめん メンセン町**

2022年9月17日OPEN  
 WU CHENWEI(辻製菓専門学校 2021年卒業)  
 〒542-0073 大阪府大阪市中央区日本橋1-13-8  
 ☎ 06-7222-2487

**関西煮理(OSAMU TOKYO)**

2022年10月1日OPEN  
 加藤 理(辻調理師専門学校 1990年卒業 / 辻調理技術研究所 1991年卒業)  
 〒153-0051 東京都目黒区上目黒2-16-1 リードシー中目黒3F  
 ☎ 090-8863-2562

**connect connection**

2022年12月20日OPEN  
 上田 博尊(エコール 辻 大阪 2009年卒業)  
 〒592-0011 大阪府高石市加茂4-5-6  
 ☎ 072-260-9388

**TACOS EL CHINO**

2023年2月2日OPEN  
 廣澤 拓弥(エコール 辻 東京 2010年卒業 / フランス校 2011年卒業)  
 〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場1-2-2  
 ☎ 06-6121-2377

**生成**

2023年2月7日OPEN  
 西尾 和也(辻調理師専門学校 2005年卒業)  
 〒530-0043 大阪府大阪市北区天満4-17-15 宮永ビル1F  
 ☎ 080-6924-2715

舞台は日本外交の最前線  
**私たちは「公邸料理人」**  
 として働いています。  
 海外の日本大使・総領事公邸勤務の調理師募集中

問い合わせ先 (一社)国際交流サービス協会 公邸料理人担当 〒104-0033 東京都中央区新川1-17-18 白鹿茅場町ビル5階  
 TEL:03-6280-5173 FAX:03-5566-5581 E-mail:ryorinin@ihcsa.or.jp http://www.ihcsa.or.jp

在スイス大使公邸勤務 東久文 (エコール 辻 東京卒業) 外務省×公邸料理人 Facebook / @MofajapanChef X / @mofa\_japan\_chef

在北マケドニア大使公邸勤務 西川綾子 (辻調理師専門学校夜間部卒業)

小型高速オーブンがデザインを一新、清掃性を向上させ「ジェットプレスト」として新登場! **JETpresto™**

◆3つの加熱方式により、料理をこんがり、ふっくら、おいしく仕上げられます。 ◆冷凍食材は解凍することなく一気に調理ができ、速やかにお客様にご提供できます。

旨味をとり込め こんがり焼成

食材内部から ムラなく加熱

しっとり ふっくら仕上げ

ジェット噴射加熱 + マイクロウェーブ加熱 + スチームアシスト機能

レストラン、居酒屋、カラオケ店など、幅広い業種・業態のお客様の調理ニーズにお応えします。

株式会社フジマック <業務用厨房機器総合メーカー> 本社/東京都港区南麻布1-7-23 ☎03-4235-2200  
 近畿事業部/吹田市垂水町1-41-2 ☎06-6338-0710 大阪営業第一部/大阪市東住吉区杭全6-1-29 ☎06-4301-8920