

Tsujicho
Group
Alumni
Network

Compitum 2025

サステナブルな店舗経営

tsuji
Compitum

辻調グループ校友会 コンピトゥム



食の総合出版社 柴田書店の最新刊



志摩観光ホテルの料理遺産と
進化する伊勢志摩ガストロノミーのすべて

自然への想いを繋ぐ皿 「海の幸フランス料理」の伝統と未来

樋口宏江著 B5判 192頁 定価4,180円(税込) ISBN:978-4-388-06393-2

志摩観光ホテルこそ、いわゆるローカルガストロノミーの先駆。1980年代に「海の幸フランス料理」で一世を風靡、その理念を継承する現総料理長が「伊勢志摩ガストロノミーの現在形」を公開。日々伊勢海老と鮑を使い探究を重ねてこそその料理技術、古典をベースにした料理の進化の形、新たな食材の開拓と地元の繋がりが、リゾートホテルならではの取り組みなど、その料理のすべてを写真、レシピ、コラムを通して紹介。



レシピ125品!
知識と理論も詰め込んだイタリアン・ジェラートの教本

アクオリーナ 茂垣綾介が導く ジェラートの深化

茂垣綾介著 B5変判 256頁 定価7,480円(税込) ISBN:978-4-388-06394-9

東京・祐天寺の人気ジェラテリア「アクオリーナ」。オーナーシェフの茂垣綾介氏が、素材の成分や組成の知識など、科学的な視点も不可欠なジェラートづくりを開陳。歴史や特徴、製法や理論、素材について解説するとともに、オリジナルのジェラート125品のレシピを披露する。



プロがつくる
自家製調味料と料理
和・洋・中のシェフたちがつくる176の味と香り

柴田書店編
B5変判 224頁 定価3,740円(税込)
ISBN:978-4-388-06395-6 ▶電子版も配信中

日ごろから調味料づくりにとり組むシェフたちが、店で使用している自家製調味料のつくり方を、その使い方(料理)とともに紹介。発酵や熟成、抽出、濃縮といった、さまざまな手法を用いてつくり出される味と香りは、調味の可能性を広げてくれる。



パン デ フィロゾフ

榎本 哲がつくる食事パン
榎本 哲著
B5変判 208頁 定価4,400円(税込)
ISBN:978-4-388-06388-8 ▶電子版も配信中

独創的なパンづくりで業界でも一目置かれている「パン デ フィロゾフ」榎本 哲氏による、43品のレシピを紹介。既存の製パンでは行わないような技術の掛け合わせで生み出される新しい味。「めざす味わい、食感をつくるには、何をすべきか」。榎本氏がパンづくりの本質を解説する。

定期4誌
年間定期購読
のご案内



◀定期誌はすべてデジタル版を配信中です。詳しくは柴田書店ホームページへ



月刊専門料理
毎月19日発売
定価1,760円(税込)
A4変型判 約130頁



月刊食堂
毎月20日発売
定価1,870円(税込)
A4変型判 約120頁



ホテル旅館
奇数月22日発売
定価2,200円(税込)
A4変型判 約150頁



café sweets
偶数月5日発売
定価1,650円(税込)
A4変型判 約130頁

食力 ShiBaTa 食の総合出版社 柴田書店

お求めはお近くの書店、または下記WEBサイト、注文窓口へ ◆本広告の価格は2025年9月現在の消費税込みの定価です
https://www.shibatashoten.co.jp 〒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 03-5817-8370 FAX 03-5816-8281

Tsujicho Group Alumni Network

Compitum 2025

Contents

2

持続可能な店舗経営のために、
飲食業の本質的な価値の発信を。

Compitum会長 山根 大助

3

特集 サステナブルな店舗経営

株式会社シコメルフードテック 川本 傑 氏

味わう株式会社 野元 知子 氏

一汁二菜うえの / 天麩羅うえの 上野 法男

MEISTERS BACKSTUBE KAKINUMA 柿沼 理

8

Compitum支部便り

首都圏支部 / 中四国エリア / 福岡市支部・北九州市支部 / 札幌市支部 / 島根県支部 / 愛知県支部

タイ支部 / 韓国支部

16

先生方の近況報告

18

Home Coming Day 2025

21

関西・大阪 万博レポート

22

第16回辻静雄食文化賞のご報告

24

卒業生新規開店情報

28

辻調グループ代表 辻 芳樹メッセージ

WARILBA
SALTBUSH
ORGANIC LAMB 
from Australia

ワリルバ ソルトブッシュ オーガニックラム

オーストラリア南東部の乾燥地帯
で地中深くの塩分やミネラルを
吸い上げて育てた植物、「ソルト
ブッシュ」を食べて育ったラム、
それが「ワリルバ ソルトブッシュ オーガニックラム」です。
そのジューシーさと上品な味わいを是非お試しください。

オーストラリア産 ワリルバ ソルトブッシュ オーガニックラムに関するお問合せは…

輸入元  トリプ・トレーディング株式会社
<https://toptrading.co.jp/>

ワリルバ ソルトブッシュ オーガニックラム
美味しさの秘密はこちら
https://toptrading.co.jp/special/017_saltbush/

A138-2509-01




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 〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜1丁目1-27 大阪堂島浜タワー7階
TEL:050-1732-4528
【営業時間】09:30-17:30 (月~金/土・日・祝休業)

特集 サステナブルな店舗経営

どうすれば、持続可能な店舗経営が実現できるのか。
さまざまな方法や考え方があると思いますが、
今号では店舗経営の未来を切り拓くような
企業のサービスや事業を紹介しつつ
お店での具体的な取り組みや姿勢もご紹介します。



ソニー発 味わう株式会社
野元 知子氏



株式会社シコムエルフードテック
川本 傑氏



一汁二菜うえの / 天麩羅うえの
上野 法男



MEISTERS BACKSTUBE KAKINUMA
柿沼 理

Message 会長メッセージ

Compitum会長
ポンテベッキオ オーナーシェフ
山根 大助



持続可能な店舗経営のために、
飲食業の本質的な価値の発信を。

少子化や職業選択肢の多様化などの影響で、昔のように飲食業界に入って来ない時代になってきました。どうやって人を集めるのか、いかに定着してもらうのかは、店舗経営において非常に重要な問題です。
ポンテベッキオでは、店舗は週1日の休み、従業員は週2日の休みを確保し、もっと働きたい人には残業手当も支給して働いてもらっています。設備や厨房の設計にもこだわり、働きやすい環境を目指していますが、こうした労働環境の改善だけでは人は集まってくれません。労働環境の改善は当然のこととして、飲食業界で働くことの価値や楽しさをもっと広く発信していく必要があると思います。

このことは、これまでの店舗経営にはない新たな可能性を秘めています。従業員にとっても研鑽や吸収の場となり、常に新しい挑戦や刺激をもらえる環境はモチベーション維持にもつながると思います。もちろん料理においても、常に進化や発見を与えられる存在でありたいと考えています。古典料理を最新の技術やアプローチで合理的に現代化することで、古典料理の本質的な美味しさを、より正確に完璧な状態でつくり出すことができるはずです。そここそ技術の進歩があると思います。
経営者の仕事は、従業員が誇りを持って働いて、明日も仕事に来たいと思えるような魅力・刺激に満ちた環境をつくることです。飲食業ほど、いい意味で特異な仕事はありません。厨房の外からは、なかなか見られない世界が広がっています。その本質的な価値を伝えていくことも、持続可能な店舗経営には重要なファクターだと思っています。

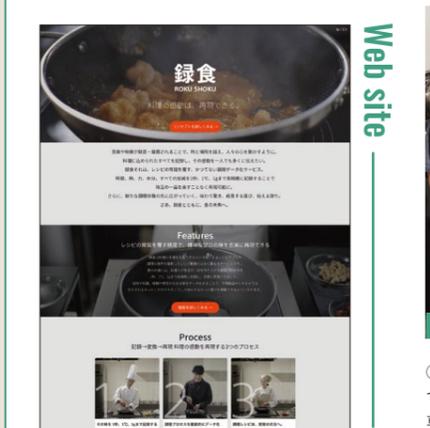


料理の完全再現で
食の新たな可能性を開く。

録食
ROKU SHOKU

ソニー発 味わう株式会社

ADDRESS : 東京都中央区京橋 1-14-10
TEL : 03-6555-1327



①調理に必要な材料はキットとして届ける仕組みを想定している。②温度や水分量に合わせて、リアルタイムで調理工程の指示が変わっていく。火力は調理状態をセンシングしながら自動調整される。③録食の開発グループメンバー。エンジニアにリサーチャーなど、多様な専門性を持つ人材が揃っている。④今回は麻婆豆腐をデモ調理。野元さんは開発過程で350回以上は再現調理にトライしたそうだ。

ソニーグループが開発し、味わう株式会社で事業化を進める調理データ化技術「録食(ろくしょく)」は、シェフの調理を記録し、調理そのものをデジタルで保存・再現する画期的な試みだ。

カメラやセンサーが組み込まれた専用のIHで、加熱・攪拌・重量変化を0.4秒単位で記録。シェフの五感に基づく調理行動を科学的アプローチによって徹底的に分析し、1秒、1°C、1gの精度で調理を再現できる調理ナビゲーションを開発した。

たとえば、「5分焼いたら終わり」ではなく、食材の温度や水分蒸発量などのデータに応じて火力が自動制御され、食材の投入タイミングや混ぜ方まで指示してくれる。料理動画やレシピ本を見ながら調理しても似た料理はできるが、録食の場合はその再現度が決定的に違う。つまり、画面や音声ガイドに従って調理すれば、小学生でもミシュラン星付きシェフの味を再現できるというわけだ。

究極的に言えば、シェフ不在でも同じ味をお店で提供できることになるが、その実証実験として調理素人のアルバイトだけのポップアップレストランも期間限定で展開。録食した複数シェフの作品(料理)をコース仕立てにして提供し、シェフ不在のレストランで客単価1万円超を実現したという。

26年春以降はソニーグループから独立事業化し、味わう株式会社で本格的にビジネス展開を進めている。



味わう株式会社 代表取締役
ソニーグループ株式会社
食プロジェクトリーダー

野元 知子氏



公式サイト

「将来的には専用機器を貸し出して、記録した調理データをサブスクで配信し、レシピが再生される度にシェフにロイヤリティが入る仕組みにしたい」とプロジェクトリーダーの野元さんは言う。料理人や飲食業界の地位を上げていくために、録食という形でレシピを資産化しようとしているのだ。

さらに、失われつつある全国各地の郷土料理の保存・再生なども視野に入れていくそう。日本のあらゆる料理資産をアーカイブできれば、巨大なコンテンツ産業にもなりうるだろう。教育といった観点でも大きな可能性を秘めている。

録食が目指すのは、技術と文化の両輪による新たな食の産業創出。いつの日か「録食ツアー」と称して、世界中の人が日本の味を体験しに来る日が訪れるかもしれない。

株式会社シコメルフードテック

ADDRESS : 東京都渋谷区渋谷 1-2-5 MFPR 渋谷ビル B1F
TEL : 03-6427-1282

シコメル

仕込みの仕組み化で
店舗経営をサポートする。



①②シコメルフードテックのオフィス。緑が多く、開放的かつ洗練された空間が広がる。③飲食店から預かったレシピを仕込み済み食材へ変換するために「翻訳作業」をする必要がある。オフィスの一角には、そのためのキッチンも併設されている。④シコメルもシコメルストアも、スマホから簡単に発注できるので、手書きFAXによる誤発注や煩雑な業務がなくなる。

シコメルフードテックの川本さんは、飲食業界の生産性を根本から変えようとしている。

大学時代に食品卸売会社を創業し、卒業後に株式会社リクルートでプラットフォーム事業を経験したのち、再び食の現場へ戻った川本さん。「料理人の長時間労働、FAXや電話での発注など、アナログな構造が業界の成長を妨げている」と痛感したことが原点だ。

同社が手掛ける「シコメル」は、全国約250の提携工場と店舗の仕込み作業を代行するサービス。専門チームがお店のレシピを細部まで再現し、仕込み済み食材としてお届けするというものだ。発注もスマホでサクッと完結できるので、仕込みや発注業務にかかる時間と人件費を大幅に削減できる。また、調理しやすい仕込み済み食材のおかげで、誰でも味のブレがない料理をつくれるという利点もある。

さらに、仕込み済み食材をオンライン上の「シコメルストア」で商品として販売することも可能で、その売上の一部はお店側に還元される仕組みになっている。ひとつの店舗の業務効率化に閉じることなく、仕込み済み食材を共有することによって、川本さんは業界全体の生産性を上げようとしているのだ。

「レシピは知的財産。美味しい料理をつくる人が正当に報われる構造を目指したいんです」と川本さんは語る。



株式会社シコメルフードテック
代表取締役 CEO

川本 傑氏



公式サイト

人気店のメニューを手軽に取り入れられるため、安定したメニュー構成を構築でき、独自メニューの開発にも力を入れやすくなる。また、効率化された生産性の高い職場は、働く側にとっても魅力的で、人材の獲得や定着にも好影響を与えてくれる。

「一度シコメルを利用したくと圧倒的な効率化を感じて、抜けられなくなりまして(笑)」と冗談まじりに話す川本さんだが、メニューの多言語翻訳やAIを活用したメニュー提案チャットボットなど、新サービスも次々と展開。飲食店の現場課題に即した実用的DXを推し進めている。その発想は、食の未来を変えるリアルなイノベーションとして、着実に広がっている。



一汁二菜うえの / 天麩羅うえの

主人 / Compitum副会長 上野 法男
 辻調理師専門学校1980年卒業

業態転換と働き方の改革で お店の在り方を再構築する。

人手不足が深刻化し、働き方の改革も求められる時代。懐石料理『一汁二菜うえの』の上野さんは、時代の流れに合わせて大きな業態転換に着手した。『一汁二菜うえの』実店舗はそのまま残り、豊中店を『鮎うえの』へ。さらに箕面店の隣にあったカフェ『ゆずりは』の1階カウンター部分を『天麩羅うえの』へと転換した。

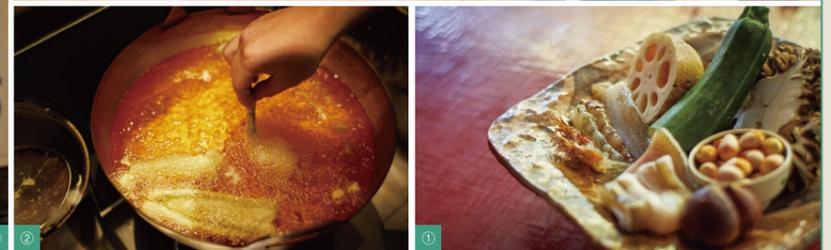
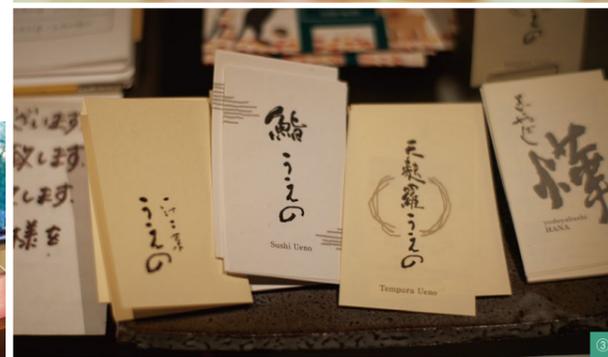


- ①仕込みは減るが、その分だけ食材にはこだわっている。
- ②油の温度や揚げ方など、専門性が高くなる分だけ追求すべき質も高くなる。
- ③業態を分けることで、一部店舗が全体へ及ぼす影響は少なくなる。
- ④普段は調理に一人、サービスに一人というオペレーションでまわせる。
- ⑤器や盛り付けにも上野さんのこだわりが見える。
- ⑥「一汁二菜うえの」は経費のかさむ存在だが、その存在が「天麩羅うえの」の価値を高める。
- ⑦「一汁二菜うえの」のスタッフも含め全員で。

同時に料理にしっかりと向き合う余裕が生まれたという。平日は半日ずつの交代制にして、新たに週休2日制も導入する予定だ。労働時間が週40時間以内にとらえられるように体制を整え、繁忙期にその時間をオーバーしたとしても、オフシーズンの勤務時間を短くするなど、全体でバランスを取っている。また、勤怠管理ソフトの導入などデジタル化にも着手し、労働時間を可視化・管理できる仕組みを整えた。一人あたりの負担が軽減され、みんなが無理なく働ける環境になりつつある。

一方で、「若手からは、もっと働きたいという声もあがっています」と上野さん。学ぶ意欲が高く、やる気のあるスタッフに対して、どのようなケアができるかは悩ましい今後の課題だ。

効率化は目的ではなく、長く続けるための手段。多様な経験が積めて、自己研鑽できるお店であり続けるために、上野さんの模索はこれからも続いていく。



日本とドイツを掛け合わせた 長く続けるための働き方。

MEISTERS BACKSTUBE KAKINUMA

オーナー / Compitum愛知県支部役員 柿沼 理
 辻調理師専門学校 1993年卒業 / エコール 社 大阪 1994年卒業

名古屋にある「マイスターズバックシュトゥーベカキヌマ」の柿沼さんは、ドイツで10年間修業を積んだマイスター資格保持者だ。ドイツを修業先に選んだのは、見習い・職人・マイスターという段階的な育成制度が明確だったからだという。まず見習いとして働きながら学校に通い、実技と筆記試験に合格してようやく職人になれる。さらに、開業にはマイスター資格が必須で、技術だけでなく経営や教育、法律などを学び、国家試験に合格した者のみが称号を得られる。ただし、その厳しさは「長時間働くこと」を意味しない。ドイツでは法律で1日の労働時間が厳しく定められ、日祝の労働も禁止されているほど。限られた時間の中で最大限の成果を出す文化が根づいており、しっかりと働き、しっかりと休むことが当たり前とされている。

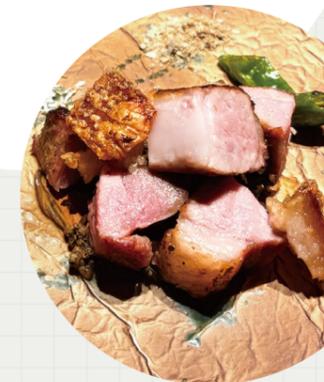
「日本人は探究心が強く、どこまでも上を目指してしまう。その姿勢が美食文化を育てた一方、長時間労働にもつながってしまう」と柿沼さんは話す。自身はそれを理解し

- ①毎日、小豆から炊いている自家製のあんこ。
- ②平飼卵や粗糖、自然塩、オーガニック食材などにこだわって、昔ながらの製法でつくられるパンたち。
- ③20年継ぎ足し続けている自家製のレーズン酵母。
- ④朝早く一人で仕込みを行い、冷蔵庫で一度発酵をストップさせ、スタッフが来る時間に合わせて分割・整形をしている。
- ⑤定番のカンパーニュやバゲットからカレーパンやクリームパン、モーン・シュトロイゼルというドイツの菓子パンまで幅広いラインアップ。
- ⑥製パンマイスターの認定プレート。
- ⑦同じくマイスター資格を取得している奥様と。

た上で、ドイツと日本のハイブリッド型の働き方をしているそうだ。店では週休2日を確保し、長期休暇も取る。その中で、自分のペースで探求を続ける。20年近く継ぎ足している天然酵母でパンを焼き、自家製のあんこであんぱんをつくり、育てた野菜でパンに合うランチメニューを提供する。効率化だけを追わず、自分がつくりたいものを無理ない範囲でこだわっているのだ。いかに長く続けるかが重要で、そのためには無理のない働き方が大切なんです」と穏やかに語る柿沼さんには、ドイツ時代に深く刻まれた言葉がある。「日本人は仕事のために生きているが、私たちは生きるために仕事をしている」。この価値観がいまの働き方の核になっているという。とはいえ、研鑽を止めるわけでもない。時代の変化に合わせて技法も店の在り方も進化させており、最近では薪窯を郊外につくり、伝統的な製法でパンを焼く構想も温めている。その静かな情熱が、店の味を支え続けていくのだろう。



支部便り



全国で広がる、 つながりと学びの輪。

今年も各支部において、懇親会などの
実りある活動が行われました。
ここでは、その取り組み内容をご紹介します。

首都圏支部 総会 開催報告

第二部の講習会は、辻調同期お二人による豪華
2本立て。まず辻調東京の岡田裕先生が「鮎の
酢煎り」を披露してください、夏の名残りと共に、
秋の到来の感じられる一品を全員で試食しました。



(左から渡辺雄一郎支部長、小泉颯彦副支部長、
中嶋秀之副支部長、石井英美副支部長)



(山根大助コンピトゥム会長 挨拶)



(渡辺雄一郎支部長 挨拶)

2025年9月17日(水)第1回目となるコン
ピトゥム首都圏支部総会が、辻調東京にて開催
されました。残暑厳しい中、首都圏支部会員の
皆さん、本部支部役員合わせて約60名の方に
お集まりいただきました。第一部の総会では、大阪
から駆けつけてくださった山根大助コンピトゥム
会長のご挨拶、渡辺雄一郎支部長のご挨拶、
そして支部役員の紹介などがおこなわれました。
今年度より中嶋秀之さん(ミシェル ナカジマ)が
新たに支部役員に加わってくださいました。



第三部は恒例の懇親会ですが、東京校自慢のキッ
チンラボ・プリズムを会場に、お料理とお菓子を
楽しみながらの和やかな懇親会となりました。
お料理は、東京校のある小金井市で70年営業を
続けられている「レストラン TERA KOYA」
さんをお願いしたのですが、当日は間光男シェフ
自らお料理の説明にお越しくださいました。



(日本料理講習会 岡田裕先生)



(フランス料理講習会 渡辺支部長)

続いて渡辺支部長が自ら教壇に立たれ、そばがき
を使ったスパンチャリテ「両国江戸蕎麦はそ川の蕎
麦粉をソースエミユリシヨネの技法で仕上げたそば
がき 奥井海生堂蔵囲い2年物極上利尻昆布の
ジュレのアッサンブル、オシエラキャビア、甘えび
と共に「長い」笑を披露してくださいました。
ご自身のフランス料理に対する考え方を交え
ながらの楽しい講習と豪華な試食を満喫しました。



デザートは、首都圏支部副支部長の石井英美
シェフ(アライトオシヨナル)がイチジクとカンス
を組み合わせたタルト「Tarte au citron」(タルト・
ヴィオレ)をご用意ください、会場が甘く華やか
な雰囲気になりました。
首都圏支部は、辻調東京を利用できるアドバン
テージ(地の利)もありますので、今後も講習会や
勉強会、懇親会など企画してまいります。
会員登録も随時受け付けておりますので、首都
圏(東京、神奈川、千葉、埼玉)や近郊にお住まい、
もしくは勤務されている卒業生の方はぜひご参加
ください。



<https://forms.office.com/r/er8nbRzEEX>



首都圏支部会員登録の
申請フォームはこちら



福岡市支部・北九州市支部 合同役員会 開催報告



2025年11月3日、博多におきまして、福岡市支部と北九州市支部の合同役員会がおこなわれました。会場となった博多駅上の四川飯店博多は、支部会員の菅浩憲さんが料理長を務めていらっしゃいます。福岡市支部からは、小田支部長を初めとする役員の方々が、会場の段取りや会計など全て取り仕切ってくださいました。手嶋事務局長、北九州市支部からは三重野顧問、三嶋事務局長らが出席されました。ソフトバンク・ホークスの優勝や、インバウンドの活況で、博多駅周辺は大勢で随分と活気づいているように感じられました。

が、一方で深刻な人手不足の問題や支部役員「若返り」「若手会員の参加促進」など、和やかな雰囲気の中ではありましたが、現在抱える問題についても話の深まる場面がありました。

年明け2月に、二支部合同で懇親会・会員交流会を行うことが確認され、さっそく準備に入ることになりました。また、隣接する他県の卒業生にもお声がけをしてみようという提案もいただき、「九州パワー」の拡大を予感させる合同役員会となりました。

札幌市支部 北海道主催「エゾシカ料理セミナー」登壇報告



エゾシカの解体実演



料理講習を担当された伊藤支部長



当日出席された支部会員の皆さん

2025年11月19日、北海道主催の「エゾシカ料理セミナー」に、コンビトゥム札幌市支部の伊藤博之支部長が登壇され、お料理を披露されました。北海道では現在、約70万頭のエゾシカが生息しているとのこと。今年はそのうち年間約15万頭が捕獲され、食用や皮革製品などに利用されています。セミナーでは、安全なエゾシカ肉生産の取り組み、皮革製品への利用の現状、解体実演、そして調理実演がおこなわれ、総合的にエゾシカ肉の消費、利用について学ぶことができました。フランス料理では鹿肉は、既に高級食材としての地位を築いていますが、意外にも北海道での認知や「ステイタス」はそれほどでもないということに意外な印象を持ちました。

伊藤支部長は、絶品の「蝦夷鹿肉のコンメ」そして鹿肉と相性の良い「蝦夷鹿肉のメダイ ヨン・パン・デビスの香り ポワヴラードソースのボルシチ風味」の二品を披露されました。



安心・安全なエゾシカ肉 処理施設認証マーク

中四国エリア 活動報告



2025年9月29日(月)、第3回 辻調グループ校友会コンビトゥムの中四国エリア活動として、愛媛県支部と島根県支部、そして広島県の会員卒業生有志が、晴天の愛媛県今治市の「伯方の塩・大三島工場」見学会に集いました。

野間工場長にご案内頂き、国産自然塩や地域産品としての歴史、生産工程見学と塩づくり体験、安心安全な商品生産、美味しさの追求、SDGsへの取り組みなど丁寧にご説明頂きました。また、現在国内外でたくさん料理人の皆さんにご利用頂いていると伺いました。

Made in Japan の食材としてのこだわりを実感して、コンビトゥムメンバーとの有意義な交流の機会となりました。



【伯方塩業株式会社 松本幸三営業部長のお話】

「弊社のお塩のことは、名前は知っていただけていたり、実際に使っていただけていたりしても、本来のコンセプトまで知っていただける機会はあまりないため、今回のご訪問がお料理を作る上でも、何かプラスになればと思います。近年の働き方改革で、特に外食業界は制限が課せられ厳しいと思いますが、テクニック、アイデア、そして食材の知識でご繁栄されますことを切に願っております。」



韓国支部 新入会員歓迎会 開催報告



今年度の新入会員歓迎会も、参加いただいた皆さまのおかげでもあたたかく記憶に残るようなひとときとなりました。誠にありがとうございました！

歓迎会では、学校の懐かしい思い出をテーマにしたクイズ大会や、先輩方に質問できる時間もあり、あたたかいアドバイスを頂くなど、とてもアットホームな雰囲気の中、同じ調理・製菓の業界で働く仲間として、世代を超えて楽しく交流できました。

2025年7月27日(日)、ソウル・江南にて韓国支部主催 新入会員歓迎会を開催しました。

1992年卒業の大先輩から2025年卒業生まで、計34名の卒業生が参加しました。学校からは、金洵先生、金秀珍先生も出席してくださいました。



日本から駆け付けてくださった金洵先生、金秀珍先生(右)

韓国支部 韓国人留学生 卒業生と在校生の交流会 開催報告



2025年11月12日、辻調理師専門学校に辻調グループ校友会コンピトゥムの韓国支部から5名の先輩たちが来校し、在校生と交流を深めました。

来校されたのは韓国支部役員のナム・チャンスさん、ジョン・ホヨンさん、イ・ヒョンさん、チョ・ソングンさん、そして会員のチェ・ガンロクさんの5名です。

まず、10月19日に実施された韓国支部会員によるPOPUPレストランの動画を全員で視聴。在校生は先輩たちのプロフェッショナルな動きや立ち振る舞い、当日提供された料理を興味深げに見つめていました。

その後は、在校生から事前に出してもらった質問にその場で先輩たちが応答



する形で進行、あつという間の1時間でした。大阪の会場となった視聴覚教室は文字通り満席、東京からも韓国人がオンラインで視聴しました。在校生からは、「料理の道に進もうと決めたきっかけ」や「在学中に心が折れそうだった時はどのように乗り越えたのか」「5年後に韓国で開業を目標にしているが、経営する上で料理以外にも大切にしていることは何か」などたくさんの質問がありました。

支部役員の皆さんは、現場のリアルな声や貴重なキャリア・アドバイスを在校生に伝え、在校生は日頃の学びや将来の夢を先輩たちに伝える、世代や立場を超えて絆を深めるひとときとなりました。

韓国支部 卒業生 POP-UPレストラン「再び出会った世界」開催報告



ブルータ クリームだし

だし巻 き布だしあんかけ

2025年10月19日、韓国・ソウルにて韓国支部主催の卒業生POPUPレストランが開催されました。会場は支部会員のイ・ウォンサンさんが経営する日本料理店「Tokusen」(ソウル特別市瑞草区)です。

韓国支部では初めての試みとなる今回POPUPレストランですが、テーマは「再び出会った世界」に決まりました。

この「だし」は料理の基礎であると同時に、シェフにとつてのアイデンティティを象徴するものでもあります。そして偶然にも、「だし」という言葉は韓国語の発音で「だし(タシ)/再び」という意味を持っています。卒業してそれぞれの道を歩んできた卒業生たちが、今回のPOPUPを通して、学校で学んだ「だし」を改めて解釈し、新しい形で表現したい、という思いを込めました。その思いが、テーマ「再び出会った世界」に繋がっています。

当日お料理、デザートを担当された支部役員、会員は以下の通りです。

チェ・ムンギョン 副支部長(1999年調理師本科卒業) ジョン・ホヨン 副支部長(2008年技術研究所卒業) キム・ソクヨンさん(2019年調理師本科卒業) イ・ウォンサンさん(2019年調理師本科卒業) バク・ユミさん(2009年製菓衛生師本科卒業)

今回は、韓国のデザートシーンで活躍されているジャスティン・リーさんも、この趣旨にご賛同いただき協力をいただきました。

他にも多くの支部役員がスタッフとしても参加し、準備から運営、サービスに至るまで心をひとつにして支えてくれました。

ファン・ジヒ支部長(1997年調理師本科卒業)



ナンチュクマットン(韓国在米種の黒豚ブランド)ステーキ

松茸の吸い物(鰻と鯛)

スヒャンミ(韓国産の高級米)のうなぎ御膳

醤油とごま油のキンパと刺身



担当した卒業生を労う辻芳樹校長

また、別のお仕事で韓国を訪問されていた辻芳樹校長先生も、滞在を一日延ばし会場にお越しください、卒業生たちの活躍を温かく見守ってくださいました。



業 バク・セジン幹事(2004年調理師本科卒業) ムン・ドンテク幹事(2007年調理師本科卒業) ナム・チャンス幹事(2007年調理師本科卒業) イ・ヒョン幹事(2013年調理技術マネジメント学科卒業) ジャンヒョング幹事(2014年調理技術マネジメント学科卒業) キム・ソヒョン幹事(2017年調理師本科卒業)



世代を超えた卒業生たちがひとつのテーブルを囲み、学校で学んだ「だし」をテーマに再びひとつとなった今回のイベント。韓国で、日本料理の基本を守りながらも、そこに込められたメッセージを通して、日本料理の魅力と可能性を改めて伝える特別な時間となりました。

今回のPOPUPレストランは一度限りの開催ではなく、今後も韓国支部の行事として定期的に行う計画とのことです。ぜひ次回のPOPUPレストランをお楽しみに！

先生方の近況報告



小野 達也 先生

気が付けば勤続年数が28年…エコールキュリネル国立、エコール辻東京を卒業された皆様、母校はここ小金井市にあります！是非遊びに来て下さいね！



東 庸介 先生

今もサステナビリティを意識した食の学びを探求中です。ぜひ学校で再会し、皆さんの経験や気づきを教えてください！



谷岡 あや 先生

皆さんお元気でしょうか。懐かしい方にお会いできると元氣になります。近年校舎の引っ越しをしました。ぜひ遊びに来て下さい。



満園 聖 先生

多くの卒業生が、食業界にしてくれることが励みになります。新しい辻調理師専門学校東京も皆さんの辻調ですので、ぜひ、ご来校ください。



東條 孝文 先生

東京校で7年、大阪校で約30年。なんとか元気に頑張っている、お声がけ下さい。思い出話を花を咲かせましょう！



金澤 賢吾 先生

皆さんお元気ですか？卒業後のご活躍、近況報告をお待ちしています。懐かしい先生達も待っていますので遊びに来て下さいね。



秋場 直純 先生

現在、辻調東京でサービスの指導をしています。レストラン実習室「ブリズム」がオープンして、学校HPから予約を受け付けていますので、ぜひ食事に来て下さい。



岡田 知子 先生

今もキャリアの授業を担当しています。皆さんのご活躍を授業で紹介できたら嬉しいので、ぜひお聞かせください！



今成 宏 先生

みなさん、元気にしていますか？懐かしい日々を思い出しますね。これからも健康で笑顔忘れず、みなさんのご活躍を心から応援しています！



高橋 晶子 先生

2024年より小金井に引っ越してきました。エコール卒業生も辻調グループの卒業生であることは変わりありません。自分の家のように訪れてくれると嬉しいです。



高田 倫子 先生

こんにちは。東京校で栄養学と実践栄養学を担当しています。美味しいものに囲まれながら、毎日楽しく過ごしています。ぜひ、遊びに来て下さい！



立嶋 穰 先生

辻調はいつでも卒業生の皆さんのお越しを歓迎しています。お越しの際は、お土産の代わりに、近況報告など、たくさんのお話を聞かせてください。



ギレム ガニュー 先生

この学校で働くようになってから10年が経とうとしています。時が経つのは早いですね。学生の皆さん、先生たちとの思い出ばかりです。この時間が長く続けばいいな、と思います。



山路 広樹 先生

みなさんお元気ですか？最近散歩にハマっていて、その途中で卒業生のお店に寄らせてもらったりしています。卒業生の活躍が何よりの喜びです。



梶原 慶春 先生

辻で製パンを学ばれた皆さん、皆さんが学んだ校舎はなくなってしまいましたが、辻調理師専門学校が皆さんの母校です。いつでも遊びに来て下さいね。



デボワ(松本) 美希 先生

レクレール→エスコフィエ→と巡ってもうすぐ20年！が経ちます。卒業生の皆さんとお話するその時期その時期にタイムスリップできてとても楽しいです。ぜひ多くの皆さんにお会いしたいです！



栗山 淳史 先生

辻調東京では新たに入学手続きを担当し、フランス校やキャリア支援にも関わり続けています。卒業生の皆様も、新しい事に挑戦し続けてください！



浅田 和宏 先生

58歳になり健康や体力には若干の不安もありますが、おしゃべりは相変わらず舌好調です。皆が話に来てくれるのを楽しみにしています。まっま〜す！



アドリアン バディラック 先生

2025年2月からフランス校の新ディレクターとなりました。職員の皆さん、お会いできることを楽しみにしております。卒業生の皆さん、ぜひフランス校にお立ち寄りください。いつでも大歓迎です！



松本 しのぶ 先生

時の流れに身を任せ、気づけば来年は節目の年になりました。多彩な卒業生の皆様をずっと応援しています。いつでも東京校に遊びに来て下さい！



伊藤 快幸 先生

皆さんお元気ですか。学校の近くにお越しの際は、是非立ち寄り近況報告など聞かせて下さいね。皆さんとお会いできる日を楽しみにしています。



ブリジット ザマニャ 先生

卒業した皆さん、ボンジュール！自分の道を見つけたでしょうか。夢は実現しましたか。機会があれば、是非フランス校まで足を伸ばしてください。



川満 出 先生

新校舎での授業では、多くの卒業生にご協力いただき、共に学びを深めています。卒業生の皆さんの活躍や姿勢は、今の私たちの大きな原動力です。



尾岡 久美子 先生

みなさんお元気ですか。先生は元気です！みなさんの活躍を耳にすると、とっても嬉しくなります。ぜひ報告にも来て下さいね。楽しみにしています！



ベアトリス ボデ 先生

1989年から辻調グループフランス校の秘書として働いています。2022年にエスコフィエ校からレクレール校に移りました。たくさんの生徒、先生と出会い、それが今に至るまで続いています。皆さんフランスにいらっしゃる機会があればぜひ私たちに会いに来て下さいね。



岡部 由香 先生

元気ですか？私は今、応用製菓演習という外来授業を担当しています。辻を卒業した皆さんが、教える側として授業に来てくれたら嬉しいです！



柴村 遼 先生

卒業生のみならず、お元気ですか。みなさんのご活躍を応援しております。学校も少しずつ変化しています。ぜひまたお越しください。



行方 玲実 先生

私は、原点復帰で10年ぶりに辻調に戻ってきました。まだまだ未熟ものではございますが、卒業生の皆様と共に学び続けようと思います。卒業生皆様のご活躍を心よりお祈り申し上げます。



松村 凌也 先生

私はまだまだ未熟者ですが、卒業生の方々に追いつけるよう自己研鑽を続けていきたいと思っています。皆様のご活躍を心よりお祈り申し上げます。



山本 光暖 先生

若輩者ですが、多くの卒業生の皆様を背中を追い、日々皆様の原点である辻調で研鑽を続けています。これからも食に携わる者として頑張っていくつもりです。



筒井 一夫 先生

卒業生の皆さんお元気ですか。皆さんの活躍が、私たちの誇りであり、活力です。是非近況報告を兼ねて学校に遊びに来て下さい。お待ちしております。



阪口 直樹 先生

卒業生の皆さん、お元気ですか？皆さんが活躍されている情報はとても嬉しくなります。校舎も新しくなりましたので、是非見に来て下さい。



野田 昌志 先生

卒業生の皆さん、元気ですか？学校も様変わりしていますので、近くに来た時は、是非、逢いに来て下さい！お待ちしております！！



森田 康裕 先生

皆さんお元気ですか。ご活躍を応援しております。製業に関しては校舎も変わりましたが、ぜひ元気な顔を見せていただければと思います。



池田 麗 先生

卒業生の皆さん、お元気にされていますか。それぞれの道で頑張っている皆さんの姿を私達はいつも応援しています。また学校に遊びに来て下さい！



河川 弥生 先生

卒業生の皆さん、お元気にお過ごしでしょうか？皆さんの頑張っている姿を見たり聞いたりするたびにとても嬉しく思います。また遊びに来て下さいね！



吉川 喜美子 先生

卒業生の皆様のご活躍をインスタグラムなどで拝見できる事がとても楽しく嬉しく感じています。皆様の食への情熱、食の魅力伝えていきましょう！



森下 豊 先生

お元気ですか？挑戦こそ人生のスパイス！苦境も越えて頑張ってください！学校はあなたのサポーターです！共に前へ！



長谷川 薫 先生

卒業生の皆さんの顔を見ると元気が出ます！！大阪へ来る機会があればぜひ学校にも遊びに来て下さいね！！



山崎 頌悟 先生

気が付けば辻調で働いて10年目になりました。卒業生の教え子の活躍を耳にするのがとても嬉しいです。



山内 茂 先生

それぞれの辻調がここにあります。「あの頃を」思い出に気軽に遊びに来て下さい。



西口 拓志 先生

気づけば私も卒業して20年！卒業生の皆様の活躍・近況報告がこの仕事の励みとなっています。ぜひ学校にも遊びに来て下さい。



塘 和英 先生

卒業生の皆様は、苦労や活躍されたり様々な道を歩まれていることでしょうか。辛い時もありますよ、そんな時、学生時代を思い出、初心に戻ることで少し元気が出ます。コンピの会で仲間と昔話を花を咲かせ、明日からまた前向きに過ごしていただければ幸いです。



橋本 宣勝 先生

飲食を取り巻く環境は年々厳しくなっているように感じます。横の繋がりや密にして情報共有しながら愚直に頑張ります。



高橋 康志 先生

材料費燃料費高騰、人員確保、お店を運営していくに当たり大変な事が多々ありますが、これからも頑張ってください。



安場 昌子 先生

卒業生の皆さんお元気ですか？日々、ご活躍のことと思います。お近くに来たときはぜひ立ち寄りください。皆さんの近況をお聞かせください。



湯川 徳之 先生

卒業生の皆様お元気でしょうか。皆様が在学していた頃から更に進化しております。お時間ございましたら、是非ともお越しください。



村島 弘樹 先生

気候環境が変化し飲食業界も厳しい状況になっておりますが、良い食の未来のためお互いに頑張ってください。ぜひ学校にも立ち寄り下さい。



赤井 幸之助 先生

時代の移り変わりで料理の風景も様変わりしていますが、昔ながらの定番料理に魅力を感じています。コストに囚われ過ぎない骨太料理を期待。



戸田 純弘 先生

残暑が続きますが、もう秋ですね。秋の味覚で料理を考えるとわくわくしますね。



2025年11月11日(火)、辻調理師専門学校本校で、今年度のホームカミングデイが開催されました。

オープニングアクトは、宮城大学の石川伸一先生による「フードテックがもたらす日本の食の未来」と題したご講演でした。現状の課題からフードテックの「現在」、そして30年後の(予想される)姿まで、分かりやすく解説していただきました(ご講演の内容骨子につきましては、後のページに譲ります)。

続いては恒例の卒業生や教員OBによる料理・製菓の講習会です。卒業生の藤林空也さんによる「ふなずし 日本最古寿司の起源と現在」、同じく角亜希子さんによる「低カロリー&グルテンフリーのお菓子の講習会、そして可児慶大先生の「マカジカのミネストラ」、吉岡勝美先生の「中国の発酵生地地起源と現在を考察」の「授業(ー)」でした。

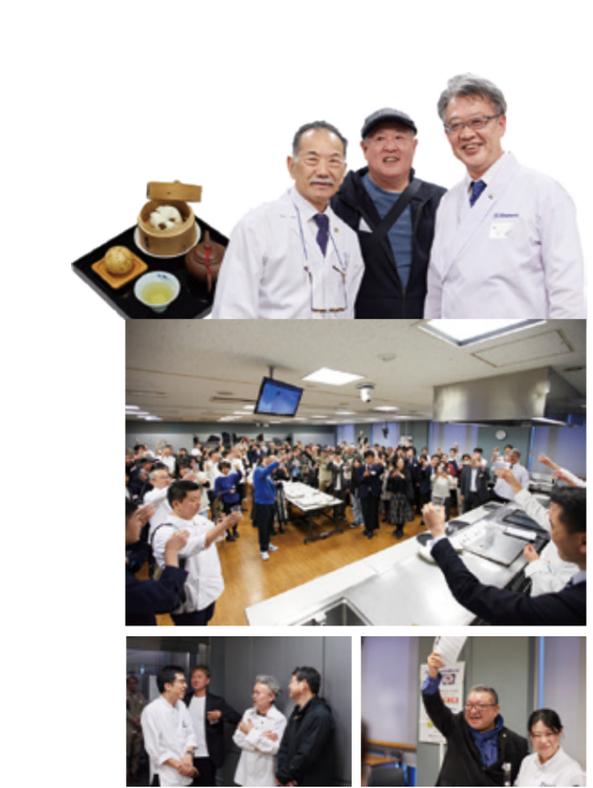
マカジカは北海道を中心に北の海で捕獲される魚ですが、東京・大阪に出回ることはほとんどない珍しい魚とのこと。コンビトゥム札幌支部が推薦していただき、魚も仕入れてお送りいただきました。可児先生の授業を30年ぶりに受けたという元教え子は、「懐かしさ

で一杯」何を質問してもイタリア料理のことなら何でも答えてくれる」と感慨深げでした。講習会で仕上げられたお料理やお菓子は、懇親会会場などですべて試食させていただきました。

懇親会の前には、参加者全員がロビーに集まって集合写真を撮影。今年は100名を優に超える会員に参加いただいたので、画面に収めるのもひと苦労でした。

懇親会は、札幌支部、首都圏支部、愛知県支部、島根県支部、愛媛県支部、福岡市支部、韓国支部、台湾支部そしてタイ支部からの役員の紹介に続き、前日が「現代の名工」の授賞式だったという山根会長の音頭で乾杯からスタート。次々に運び込まれるお料理やお菓子の歓声が上がりました。

今年は新しい取り組みとして、辻調が撮影や来客用に集めたヨーロッパの洋食器の「蚤の市」を開催。事前にカタログで選んでいたアイテムとはいえず、実際に食器類を手にとると、あらためて品のあふ美しさに多くの卒業生会員から喜びの声が聞かれました。ほとんどの皆さんが最後まで残り、笑顔で「また来ますよ」と言い残して母校を後にされました。



Home Coming Day 2025



辻調学生の 大阪・関西万博活動レポート

「食」で世界とつながる - 未来の食を担う学生たちの挑戦 -

食のプロを育成する教育機関、辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、大阪・関西万博「大阪ヘルスケアパビリオン」内で開催されたイベントをはじめ、万博会場内で開催された様々な催しに参加・協力を行いました。本校の学生たちは地元大阪で開催されている世界的なイベントに食を通して携わることができ、改めて「食の力」を体感し、大きな学びを得る機会となりました。



01 / 大阪ヘルスケアパビリオン 「デモキッチン」で未来のレシピを提案

「知る、味わう、未来のレシピ ~辻調の学生が未来のスーパーフード『大豆』を使った料理を提案!~」と題して、本校の学生が考案した料理・お菓子を紹介するイベントを行いました。昨年、「2050年の食卓メニューを提案する料理コンテスト」を辻調グループ内で実施し、そこで選ばれた作品を万博会場内で披露。学生たちは、全14日間、56回の調理デモンストレーションと約1,700食の提供を行いました。



輝く大豆マカロン

まるでたこ焼き?! 大阪風ビーガンお茶漬け定食

※「輝く大豆マカロン」は大阪・関西万博に関連して大阪市内で行われた「ドーン de キラリフェスティバル」でも1,000個提供しました。

02 / ORA 外食パビリオン 「宴~UTAGE~」での米粉料理・ お菓子コンテストに挑戦

食博覧会実行委員事務局主催のもと、様々な調理法や料理に活用できる「米粉」の普及推進を目的として、本校の学生を対象に開催された「米粉料理・お菓子コンテスト」に多くの学生が挑戦しました。入賞した8作品についてORA外食パビリオン「宴~UTAGE~」にて表彰式が行われました。



大賞の2作品
(左) ORA 外食パビリオン - 宴 - 賞「八重の米花(こめはな)」
(右) 一般社団法人大阪外食産業協会賞「春香る~ずんだクレープ」

基調講演

フードテックがもたらす日本の食の未来



石川 伸一

宮城大学 食産業学群 教授
新潟大学 社会連携推進機構 特任教授
京都芸術大学 食文化デザインコース 非常勤講師
分子調理研究会 代表
一般社団法人TOKYO FOOD INSTITUTE 理事
Gastronomy Innovation Campus Tokyo サイエンスアドバイザー
日清食品ホールディングス株式会社 顧問

近年、盛り上がりを見せているフードテック。多岐にわたる分野で進化が加速する中、どのように向き合っていくべきか。その歴史や可能性について、分子調理学を専門に研究されている石川先生に講演いただきました。

冒頭では、政府がフードテックを重点戦略分野に位置づけたことに触れつつ、世界の人口増加に伴う食料不安やタンパク質危機、健康意識の変化、環境への配慮など、食を取り巻く複雑な変化がフードテック勃興に関係していることを解説されました。

しかし、こうした新技術が実際に浸透するかどうかは、人間の心理や価値観が大きく影響します。雑食動物は馴染みのないものでも食べる一方で、食べることで生死を分けることもあるため避ける「雑食動物のジレンマ」という性質を持っています。そのため、代替肉などの新しい食べ物を人が受け入れるには少しハードルがあると石川先生は指摘します。これを受け入れやすくするには、藤子・F・不二雄の「SF(すし・ふしぎ)」のように、「日常の中に紛れ込んだ非日常」として、フードテックを身近に感じさせる工夫が必要だと話されました。

また、3Dフードプリンターについても詳しく紹介されました。宇宙でも食事らしい食事を食べられるようにと、NASAが高額の助成金を企業に提供したことで一躍注目が集まった3Dフードプリンター。料理をスキャンしてデジタル化し、再現・編集する3Dフードプリンターは、伝統料理の保存から新しい料理の創造まで、幅広い可能性を秘めています。将来的には、個人の体質や健康状態、嗜好を反映した「究極のオーダーメイド食」も実現し得ると展望を語られました。

一方で、フードテックによる効率化や高度化が進むほど、一次産業の生産技術や料理人の調理技術が失われるリスクもあると強調。伝統と革新を対立させるのではなく、食の科学と技術、そして料理人の創造性を循環させることが重要だと締めくくって講演は終了。食の未来が科学と文化の交差点にあることを改めて気づかせてくれる非常に貴重な機会となりました。



Nous INNOVONS, Vous IMAGINEZ

MAISON
ROUGIÉ
1875

責任ある生産から
食卓までの流れを守り、
安心して仕事に
打ち込める



厳しい動物福祉の
ルールを守る家族経営の
農場とともに。

鴨の飼料には、地域で
育った最高品質の
全粒トウモロコシのみ
を使用しています。

国際的に認められた
SAFE QUALITY FOOD (SQF)
プログラムは、サプライチェーン
全体にわたって食品の安全性、
衛生、品質を保証する国際認証です。

150年にわたりフランスで培った技術とノウハウを礎に、
2005年からはカナダ・ケベックの農家と協力し、歩を進めています。

@rougieasia

輸入販売元：株式会社アルカン

辻静雄食文化賞 贈賞式

主催：公益財団法人辻静雄食文化財団 後援：辻調理師専門学校



(前列左から) 選考委員長 鹿島茂氏、「台湾菜」の文化史」著者 陳玉箴氏、訳者 天神裕子氏、専門技術者賞受賞者 前田尚毅氏、専門技術者賞小委員 君島佐和子氏
(後列左から) 辻芳樹代表理事、これまでの受賞者である岩間一弘氏、志村剛生氏、杉野英美氏、専門技術者賞小委員 門上武司氏



辻静雄食文化賞

「台湾菜(タイワンツァイ)」の
文化史-国民料理の
創造と変遷」

(台湾学研究叢書)
陳玉箴(Yujen Chen)著、
天神裕子(テンジン ユウコ)訳、
岩間一弘(イワマ カズヒロ)解説/三元社



専門技術者賞

前田尚毅
(まえだ なおき)
サスエ前田魚店店主

2025年、辻静雄食文化賞にはこれまでになかった新たな展開がありました。まずひとつは、はじめて「翻訳書」が選ばれたことです。「台湾菜」の文化史は、「台湾料理」というものが、日本統治期からのおよそ百年、激動の世紀の中で台湾という「国」の料理としていかに形成されたか、家庭の食卓、高級料理店、宴席、軽食、先住民や客家料理まで、あらゆる種類の「台湾内で食べられている料理」を徹底的に分析することによって重層的に描きだされた大きな意義をもつ作品です。翻訳の質が高く、研究資料として信頼でき、かつ幅広い層の読者に台湾の食文化を伝える一冊となっている点も評価されました。

ふたつめは、専門技術者賞に、はじめて料理人でも菓子職人でもない、より広い視点でとらえた食の現場で活躍する技術者が選ばれたことです。静岡県焼津市で水産物卸売業・鮮魚店を営む前田氏は、上質の魚の提供をめざし、食材の「めきき」ととどまらず、いかに最高の状態で料理人に届けるかという技術に磨きをかけてこられました。漁業者と料理人の間に立つて日本の魚食の魅力と可能性を我々に再認識させ、地域の活性化に貢献されています。

第16回辻静雄食文化賞の贈賞式は、2025年8月17日に辻調理師専門学校 東京において開催しました。贈賞式では、

副賞の授与を参列いただいた歴代の受賞者をお願いするのが慣例となっています。「台湾菜」の文化史」の著者・翻訳者を代表して、陳玉箴氏には、第13回辻静雄食文化賞受賞作「中国料理の世界史」の著者、岩間一弘氏から副賞が手渡されました。岩間氏と陳氏には研究者として交流があり、今回の受賞作に、岩間氏が解説を執筆されています。

一方前田氏には、2019年第10回の専門技術者賞でんぶら料理「成生」の志村剛生氏から副賞が渡されました。式には前田氏が魚を卸す静岡の人気店の料理人がたくさん参列されて受賞の喜びを共にされました。「成生」もまた、前田氏が自ら足を運んで料理を確かめ、最高の魚を宅配してバックアップしている静岡の名店の一つです。

今年の食文化賞は、これまでとは違う新たな価値を持つ受賞者が選ばれた変化の年であっただけでなく、これまでの食文化賞からつながる「縁」をとりわけ深く感じる年でもありました。前田氏は受賞スピーチで自らの仕事を「食のバトンリレー」と例えられましたが、我々辻静雄食文化財団も食文化の発展のため、この賞を未来へつなぐバトンの受け手を求めています。

辻静雄食文化財団事務局長 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・辻調理師専門学校 東京

辻静雄食文化賞は、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17回辻静雄食文化賞は同サイトにて2026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/>

第16回

辻静雄食文化賞のご報告

受賞作・受賞者詳細



🍣 居酒屋みきやん

2025年4月18日OPEN
濱野 幹也(辻調理師専門学校 2013年卒業)
〒571-0015 大阪府門真市三ツ島2丁目19-4 ☎ 090-8104-4860

🍣 あかさか 割烹 和史

2025年5月11日OPEN
濱野 崇史(エコール 辻 東京 2007年卒業)
〒107-0052 東京都港区赤坂3-13-6 国際天野ビル6F ☎ 03-6435-5484

🍴☕ おやつBISTRO Youpi

2025年5月17日OPEN
山県 優貴(辻調理師専門学校 2014年卒業 / 辻製菓専門学校 2015年卒業)
〒567-0849 大阪府茨木市平田1-9
☎ 072-707-2274

🍴 レストラン ルバンビ

2025年6月1日OPEN
小鹿 夢帆(辻調理師専門学校 2015年卒業)
〒451-0051 愛知県名古屋市中区則武新町3丁目2-13 ☎ 080-3660-0393

🍣 和ごころ 蒼月

2025年6月5日OPEN
村上 翔悟(辻調理師専門学校 2011年卒業)
〒543-0001 大阪府大阪市天王寺区上本町8丁目1-8 川口ビル1階 ☎ 06-6777-1692

🍰 Pâtisserie "Basique"

2025年6月26日OPEN
山崎 正也(辻調理師専門学校 1978年卒業)
〒182-0002 東京都調布市仙川町1-25-4 シティハウス仙川1F ☎ 03-5314-9904

🍰 Occitanial

2025年6月29日OPEN
中山 和太(エコール 辻 東京 2001年卒業)
〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町3-3-1 トルナーレ日本橋浜町

🍰☕ Cafe Ailes

2025年7月3日OPEN
井本 愛弓(辻製菓専門学校 2015年卒業 / 辻調理師専門学校 2016年卒業)
〒545-0001 大阪府大阪市阿倍野区天王寺町北2-16-7 ☎ 06-6718-6396

🍣 鮨 いわ貴

2024年12月19日OPEN
岩井 貴之(エコール 辻 東京 2011年卒業)
〒980-0011 宮城県仙台市青葉区上杉3丁目3-32 レーヴテラス上杉101
☎ 022-395-5200

🍣 割烹 淵上

2025年3月1日OPEN
淵上 海斗(エコール 辻 大阪 2019年卒業)
〒809-0023 福岡県中間市扇ヶ浦2丁目8-2
☎ 080-2791-0728

🍣 木陰

2025年3月10日OPEN
萬 沙弥香[旧姓:平岩](辻製菓専門学校 2014年卒業 / 辻調理師専門学校 2017年卒業)
〒603-8216 京都府京都市北区紫野門前町56-2

🍰 逢葉

2025年3月10日OPEN
奥田 春香(エコール 辻 大阪 2021年卒業)
〒639-2123 奈良県葛城市忍海472-4

🍴 RISTORANTE con fuoco TAKUJI ASAI

2025年3月10日OPEN
浅井 卓司(辻調理師専門学校 1988年卒業 / 辻調理技術研究所 1989年卒業)
〒530-0013 大阪府大阪市北区茶屋町4-4 茶屋町ガーデンビル4F
☎ 06-6373-8830

🍴 Osteria Teresa

2025年4月6日OPEN
塚本 敬吾(辻調理師専門学校 2019年卒業)
〒659-0091 兵庫県芦屋市東山町5-12 JYリージェントビル第2 101号
☎ 0797-90-2122

🍰 Pâtisserie LUNE

2025年4月18日OPEN
武田 芽梨沙多胡(エコール 辻 大阪 2016年卒業 / 辻調グループ フランス校 2017年卒業)
〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町3丁目18-27 オーナースマンション昭和町1F
☎ 06-6654-6679

🍣 おでん居酒屋 笑月

2024年10月8日OPEN
間崎 翔也(辻調理師専門学校 2017年卒業)
〒790-0004 愛媛県松山市大街道2-2-8 モスリン館202
☎ 089-961-1829

🍴🍲🍰 sakeduky

2024年10月14日OPEN
森 祐貴(辻調理師専門学校 2012年卒業)
〒545-0053 大阪府大阪市阿倍野区松崎町2-3-60
☎ 06-6657-5583

🍣 米粉たこ焼き 88 (はちばち)

2024年11月8日OPEN
藤澤 優雅(辻調理師専門学校 2018年卒業)
〒534-0021 大阪府大阪市都島区都島本通2-15-4 都ビル 1F
☎ 090-8182-3085

🍲 中国料理 一沙

2024年11月21日OPEN
濱邊 一樹(辻調理師専門学校 2004年卒業)
〒214-0036 神奈川県川崎市多摩区南生田4丁目12-1
☎ 044-863-8833

🍰 BAKE SHOP DOUDOU

2024年12月1日OPEN
福光 海音 / 西尾 彩香(辻製菓専門学校 2019年卒業 / 辻製菓専門学校 2019年卒業)
〒569-0056 大阪府高槻市城南町1丁目23-12 スウィートハイツ105

🍴 Óptimo

2024年12月2日OPEN
中島 智也 / 中島 智香子[旧姓:早川](辻調理師専門学校 2012年卒業 / 辻調理師専門学校 2013年卒業)
〒553-0003 大阪府大阪市福島区福島2-6-6 ☎ 06-4400-9113

🍰 KiiKa fruits artisans

2024年12月4日OPEN
山野 裕代(辻製菓専門学校 2013年卒業)
〒649-6514 和歌山県紀の川市藤井779番地-3
☎ 070-9208-2543

🍣 天ぶらはっとり

2024年3月15日OPEN
服部 裕司(辻調理師専門学校 2004年卒業)
〒630-8131 奈良県奈良市大森町23-1 ☎ 050-8889-1215

🍣 酒と旬菜 中吉

2024年7月17日OPEN
中村 吉伸(エコール 辻 大阪 2015年卒業)
〒006-0021 北海道札幌市手稲区手稲本町一条3丁目1-13 ホワイトビル2階
☎ 050-8884-6111

🍰 フラム菓子店

2024年7月20日OPEN
西村 浩和(辻製菓専門学校 2007年卒業)
〒719-1126 岡山県総社市総社1-5-11

🍰 Pâtisserie & Dessert Frais Senteur

2024年8月8日OPEN
山口 祐(エコール 辻 大阪 2007年卒業 / 辻調グループ フランス校 2008年卒業)
〒658-0081 兵庫県神戸市東灘区田中町2丁目2-14 ☎ 078-330-3467

🍣 串揚げと魚ときどき休み

2024年9月1日OPEN
高月 将純(辻製菓専門学校 2020年卒業)
〒603-8833 京都府京都市北区大宮東総門口町38-7 ☎ 075-384-4161

🍰🍴 Maison Hestiä

2024年9月6日OPEN
西川 恵莉華(辻製菓専門学校 2006年卒業 / 辻調グループ フランス校 2007年卒業)
〒231-0861 神奈川県横浜市中区元町5丁目209

🍰 HORTENSIA pâtisserie & café

2024年9月18日OPEN
荻野 卓二(辻製菓専門学校 1993年卒業)
〒586-0009 大阪府河内長野市木戸西町1-1-35 司ビル1階

🍴 洋風居酒屋 sorriso

2024年10月7日OPEN
田邊 佑樹(辻調理師専門学校 2011年卒業)
〒563-0056 大阪府池田市栄町3-16 ☎ 072-737-6066

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

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

fmi 世界最高水準の冷却・冷凍能力 100V 対応プラスチック&ショックフリーザー



新鮮さを閉じ込める新しい調理法 冷凍粉砕調理器 イージージャズ



詳しくはHPで▶



株式会社エフ・エム・アイ 〒106-0041 東京都港区麻布台 1-11-9 【お問い合わせ】 コールセンター 03-5561-6521

食堂 ato

2025年4月1日OPEN
 田 柔真(辻調理師専門学校 2017年卒業)
 1F, 10, Seokchonhosu-ro 18-gil, Songpa-gu, Seoul, Republic of Korea
 ☎ +82-10-4546-9917

Slow Market

2025年4月9日OPEN
 金佳賢(辻調理師専門学校 2010年卒業)
 1F, 38, Wangji 5-gil, Suncheon-si, Jeollanam-do, Republic of Korea
 ☎ +82-61-725-5944

炫うどん ロッテ

2025年4月15日OPEN
 朴 相炫(辻調理師専門学校 2012年卒業)
 B1F, 81, Namdaemun-ro, Jung-gu, Seoul, Republic of Korea
 ☎ +82-10-5915-3622

準樓

2025年6月4日OPEN
 HAN JUN(辻調理師専門学校 2021年卒業)
 A-dong, 121ho, 480, Hoedong-gil, Paju-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
 ☎ +82-10-8010-9817

童話菓子店

2025年6月6日OPEN
 SONG JIYOON(辻製菓専門学校 2018年卒業)
 1F, 359, Hallim-ro, Hallim-eup, Jeju-si, Jeju-do, Republic of Korea
 ☎ +82-10-4627-1980

ムササビ

2025年6月12日OPEN
 李 俊焯(辻調理師専門学校 2011年卒業 / 辻調理技術研究所 2012年卒業)
 202ho, 8, Dosan-daero 17-gil, Gangnam-gu, Seoul, Republic of Korea
 ☎ +82-10-6716-6419

二の前

2025年6月23日OPEN
 CHOI JUNYOUNG(辻調理師専門学校 2020年卒業)
 1F, 30, Jangjeon-ro 12beon-gil, Geumjeong-gu, Busan, Republic of Korea
 ☎ +82-10-9959-4454

アッマダン ダッコムタン

2025年9月22日OPEN
 宋 載夏(辻調理師専門学校 2010年卒業)
 7, Yongso-ro 14beon-gil, Nam-gu, Busan, Republic of Korea ☎ +82-10-2360-8521

PUOS Local stitch creator town seogyo

2024年12月10日OPEN
 裴 京珠(辻調理師専門学校 2014年卒業)
 B1F, 41, World Cup buk-ro 5-gil, Mapo-gu, Seoul, Republic of Korea
 ☎ 0507-1411-7207

DEZATOYA

2025年1月30日OPEN
 PARK HEAEUN(辻製菓専門学校 2023年卒業)
 1F, 10, Buldang 31-gil, Seobuk-gu, Cheonan-si, Chungcheongnam-do, Republic of Korea
 ☎ +82-10-3071-1665

littleloaf

2025年2月4日OPEN
 Choi Jungin(辻製菓専門学校 2020年卒業)
 101ho, 5, Yeoksam-ro 64-gil, Gangnam-gu, Seoul, Republic of Korea
 ☎ +82-70-7670-7003

Bake Shu

2025年2月14日OPEN
 HAN SANGHOON(辻製菓専門学校 2019年卒業)
 1F, 25, Jukjeon-ro 168beon-gil, Suji-gu, Yongin-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
 ☎ 0507-1348-1771

MenTaku Ramen

2025年2月17日OPEN
 李 裕信(辻調理師専門学校 2014年卒業)
 #109, 13, Beobwon-ro 8-gil, Songpa-gu, Seoul, Republic of Korea
 ☎ +82-2-6428-8200

The Black

2025年3月8日OPEN
 HA JUN(辻製菓専門学校 2022年卒業)
 1F, 95, Hwaje-ro, Wondong-myeon, Yangsan-si, Gyeongsangnam-do, Republic of Korea ☎ 0507-1323-5364

居酒屋サイ

2025年3月13日OPEN
 CHOI JIWON(辻調理師専門学校 2020年卒業)
 106ho, 17, Hanbora 2-ro, Giheung-gu, Yongin-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
 ☎ +82-507-1365-1465

アンドンシルビ

2025年3月21日OPEN
 南 完奕(辻調理師専門学校 2010年卒業)
 1F, 125, Donggyo-ro, Mapo-gu, Seoul, Republic of Korea ☎ 0507-1355-4597

QK 寿城

2024年6月6日OPEN
 金 相東(辻製菓専門学校 2008年卒業)
 1F, 38, Cheongsol-ro 16-gil, Suseong-gu, Daegu, Republic of Korea
 ☎ +82-53-768-8881

とり家CHAMPION

2024年8月26日OPEN
 南 完奕(辻調理師専門学校 2010年卒業)
 1F, 98, Donggyo-ro, Mapo-gu, Seoul, Republic of Korea
 ☎ 0507-1325-5725

安全家屋

2024年8月30日OPEN
 KIM WOOHYUN(辻調理師専門学校 2023年卒業)
 13-22, Sangwi-ro 486beon-gil, Seongsan-gu, Changwon-si, Gyeongsangnam-do, Republic of Korea ☎ +82-55-264-3300

GLUNIC

2024年9月1日OPEN
 KIM INHEE(辻製菓専門学校 2020年卒業)
 1F, 16-12, Seoulsup 2-gil, Seongdong-gu, Seoul, Republic of Korea
 ☎ +82-10-6413-5475

Osteria Radici

2024年9月4日OPEN
 KIM SEONGYONG(辻調理師専門学校 2019年卒業)
 B1, 19, Saemunan-ro 5-gil, Jongno-gu, Seoul, Republic of Korea

Mong's Bakery Dongtanmokdong

2024年10月15日OPEN
 ソ ホウオン(辻製菓専門学校 2012年卒業)
 1F 111ho, 407, Dongtansillicheon-ro, Hwaseong-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
 ☎ +82-31-8043-5434

食堂まつざき

2024年11月1日OPEN
 KIM JUHYEOK(辻調理師専門学校 2018年卒業)
 101ho, 10, Suyeong-ro 582beon-gil, Suyeong-gu, Busan, Republic of Korea
 ☎ +82-10-9433-4065

Patisserie Patricia

2024年11月9日OPEN
 鄭 賢秀(辻製菓専門学校 2011年卒業)
 51-24, Garam-ro 21beon-gil, Paju-si, Gyeonggi-do, Republic of Korea
 ☎ +82-10-7118-9911

Pâtisserie MIYON

2025年7月7日OPEN
 安原 美瑛[旧姓:金](辻製菓専門学校 2012年卒業)
 〒669-1527 兵庫県三田市中町5-13 ONLY ONE 1F ☎ 079-551-5325

土佐茶食堂 ちゃづる

2025年7月7日OPEN
 浜町 光(辻調理師専門学校 2015年卒業)
 〒780-8040 高知県高知市神田2068-63 ☎ 088-881-1220

SINCÈRE

2025年7月15日OPEN
 宮野 すみれ[旧姓:新垣](辻製菓専門学校 2007年卒業)
 〒591-8032 大阪府堺市北区百舌鳥梅町3丁目21-17 ☎ 072-280-4880

光日

2025年7月24日OPEN
 出島 光(辻調理師専門学校 2011年卒業)
 〒921-8033 石川県金沢市寺町1-11-15 ☎ 076-220-7076

なるみキッチン&カフェ

2025年7月30日OPEN
 則末 聖太郎(辻調理師専門学校 2025年卒業)
 〒656-0501 兵庫県南あわじ市福良甲290-1F-A ☎ 0799-53-5216

Pienezza FUKASAWA

2025年9月25日OPEN
 神保 佳永 / 長谷川 泰(エコール 辻 東京 1997年卒業 / エコール 辻 大阪 2007年卒業)
 〒158-0081 東京都世田谷区深沢4-33-13 深沢グランブロス5F
 ☎ 03-6805-9952

炉端酒場 昊

2025年9月12日OPEN
 宮下 良紀(辻調理師専門学校 2010年卒業)
 〒630-8114 奈良県奈良市芝辻町4-2-9 101 ☎ 0742-95-7476

HÉRITAGE

2025年9月12日OPEN
 三谷 彩世(エコール 辻 大阪 2016年卒業)
 〒543-0074 大阪府大阪市天王寺区六万休町1-6 ☎ 06-7220-9639

2026年

フランス校秋コース生を 卒業生から募集します!

フランス料理研究課程・製菓研究課程
の募集要項はコチラから

トップシェフだけが知る秘密の機器からキッチンの必需品へ

pacojet

【パコジェット4】は、冷凍した素材を解凍せず、
圧力をかけて微細にピューレ化します。素材の新鮮さを活かした
ムース、ファルシー、スープ、アイスクリーム、バターなど、
多様で高品質な料理を生み出すことができます。

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

持続的な店舗経営には 人の育成こそが重要

日本の飲食業界は、他の業界に比べて働き方改革が極端に遅れています。ヨーロッパでは早くから労働時間の規制が飲食業界にも導入されてきましたが、日本では依然として長時間労働をはじめとする課題が残っており、若者世代にとって必ずしも魅力的な労働環境とは言えない状況です。ただ、「飲食業界はブラックだ」「人が集まらない」といったネガティブな情報ばかりを発信しているのは何も変わりません。環境を改善するのは当然として、お店側も私たち学校側も、もっとポジティブなメッセージを発信していくべきです。料理人がどれほど素晴らしい職業なのか、どれだけ魅力的な世界なのかを、もっと積極的に伝えていく必要があります。いまの時代、SNSや動画メディアなど、発信の手段は多様にあります。海外に目を向ければ、圧倒的な才能をもったシェフが自分の世界だけに閉じこもることなく、積極的に情報を発信し、同時に吸収して常に進化を続けています。そうした世界の動向にアンテナを張り巡らせ、日本のガストロノミーの立ち位置を理解しておくことも大切です。井の中の蛙になり、自分の料理こそがいちばんだと驕ってしまえば、若い人はその空気を敏感に感じ取り、別の店へ移ってしまいます。海外ではロールモデルとなるシェフが常に新しい考え方を取り入れ、自分の哲学や料理に対する共感を得ながら若者を育てています。一人ひとりの考えを引き出し、特性を見極めて指導することで、持続可能な店舗経営に欠かせない人の成長を実現しているわけです。単なる労働力としてではなく、戦力として機能するチームになることが重要ですが、

そのためにはある程度の席数が必要です。スポーツと同じように適切な人数とポジションがあつて、セクションごとの料理を包括的に学ぶことで、初めてチームが機能し、そこに成長が生まれます。一定の席数や規模を確保した上で、技術だけでなく、料理に対する考え方や哲学を丁寧に伝えていくことが店の未来につながっていくのです。一方で、席数が少ない小さな店は、多店舗展開やライセンス契約、コンサルティングなどによって経営の幅を広げ、持続可能性を高めるといった選択肢もあります。そのため

にも、まずは有名になることが求められます。有名シェフとして認知を広げることでライセンス契約やコンサルティングの機会が生まれます。しかし、その目的は単なる収益化ではなく、自分の思想が詰まった店を維持し続け、その店で本物を追求し、人を育てることが本質です。ポール・ボキューズが多店舗展開を始め、アラン・デュカスがライセンス契約を広げ、ジョエル・ロブションがそこに肖像権ビジネスを組み合わせたように、今も昔もそこが変わりはありません。

今年もさまざまな場所へ行き、多くの人と出会いました。新たな可能性やエネルギーの胎動を感じた一方、飲食業界の未来について改めて考えたとき、時代の流れに合わせて料理人が何を学ぶべきかを再定義しなければならぬと感じました。エシカルな教養、科学的理解、農林水産業への知見など、料理の背景にある世界を理解するための教育体系が必要です。それを学校として研究し、形にすることが私の使命だと思っています。そのために、これからも力を尽くしていきたいと考えています。



大阪・関西万博会場内で開催された「EARTH MART DAY」に参加した学生たち



「RED U-35 2025」最終審査において、運営協力を行った学生たち



2025辻静雄食文化賞贈賞式にて



ホームカミングデイ 2025 に駆け付けたコンピトゥム従業員の皆さんと