

Compitum

辻調グループ校 コンピトゥム
2005.SPRING

Compitum コンピトゥム 2005.SPRING

2005年9月発行 辻調グループ校 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

創る人
鎧塚俊彦 「Toshi Yoroizuka」オーナーパティシエ

ADF+TSUJI 本格始動

「日本料理アカデミー」設立

巻頭インタビュー

**編集長、今年の外食産業は
元気になりますか？**

日経レストラン編集長
菅原雅信氏





美味しさを探し求め、美味しいと言われる料理を数多く食べてきた辻調グループ校の教授陣。各々に「これだけは！」と心離さない一品があります。辻調グループ校の教授陣に「あなたの食べたいものは何ですか？」と尋ねてまわり、世界各地の美味しい一品をシリーズで紹介していきます。

boeuf aux carottes (ブフ・オ・キャロット)

西洋料理 分林真人 教授



分林真人 / ぶんりん・まこと
大阪・長尾高校卒
フランス「ピラミッド」「タイユヴァン」
「ロアジス」で研修。
辻調理78年卒

●フランス版お袋の味

「ブフ・オ・キャロット」
今回紹介する「ブフ・オ・キャロット」は、その名の通りニンジンの入った（ただし、大量の！）牛肉の煮込み料理です。日本では知名度が低いかもしれませんが、日本料理という「肉じゃが」のようなフランスの代表的な家庭料理です。また、煮込み料理の原点とも言われています。

●ブフ・オ・キャロットとの出会い

ブフ・オ・キャロットとの出会いは、80年代初頭、フランス・ヴィエンヌの町の『ピラミッド』という3つ星レストランで研修していたときに、賄い料理で初めて口にしました。焼き色をつけた牛肉とニンジンと鍋に放り込んで、後は水を加えてガス台の片隅でコトコト煮込んでいくだけの手抜きしているのでは？と思えない簡単な料理でした。いざ食べてみると、これが驚くほど美味しかったわけです。ニンジンだけでこの味を出せるのか、と目から鱗が落ちました。その後、知人からパリにある『シエ・ラ・ビエイユ』というレストランのブフ・オ・

●味の醍醐味

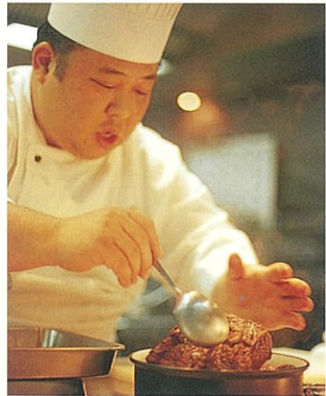
キャロットが美味しいと聞きました。ただ、メニューが日替わりなので、行ったとしても食べられないかもしれないというところでしたが、とりあえず行ってみるとまたまその日はこの料理があつて。私にとってちよびり運命的な料理でもありますね。

この料理を食べたら「ニンジンってこんなに美味しいんだ！」と思いますよ。口に含んだ瞬間に、ニンジンの甘い香りと旨みが口にいっぱいに広がって。派手さはありませんが、非常に滋味深い料理です。ポイントは、ニンジンと牛肉を大量に使うこと。ニンジンで肉が見えなくなってしまうほど使用します。ニンジンを使い切ら、この味はいは引き出せません。

この料理は、がっつり食べて欲しいですね。笑ってしまうほどの量を皿に盛って、口の中に溢れんばかりのニンジンと肉を含んで。噛み締めると、歯茎と唇の間や舌の裏側まで味がまわるような食べ方をしてほしいですね。決してとり澄まして食べないでください。



ニンジン:1kg
(ヘタと皮を除いたもの)
牛リブロース:1kg
牛肉とニンジンは同分量



※この料理のレシピは後日コンピトゥムホームページにて公開します。

Comptum
2005 SPRING
「あなたの食べたいものは何ですか？」

目次

02 あなたの食べたいものは何ですか？

04 巻頭インタビュー
編集長、今年の外食産業は元気にになりますか？
日経レストラン編集長 菅原雅信氏

10 ADF+TSSUJI 本格始動

13 日本料理アカデミー設立

15 創る人 鎧塚俊彦氏
「トシ・ヨロイツカ」オーナーパティシエ

18 トピックス&ニュース

20 「辻調おいしいネット」
掲載費無料キャンペーン

21 卒業生新店オープン一覧
2004年1月〜12月

22 次号予告

発行 辻調グループ校 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
●本誌掲載の記事、写真等の無断複製、転写、転載を禁じます。

巻頭インタビュー

編集長、今年の外食産業は元気になりますか？

記念すべきコンピトゥム会報誌のリニューアル号の巻頭インタビューに「日経レストラン」編集長菅原雅信氏に登場していただきました。景気が少し上昇方向に向きだした今年の外食産業はどうなるのでしょうか？ 過渡期に入りつつあるフランス料理店、イタリア料理店の今後の可能性は？ また、これからの外食マーケットには何が求められているのでしょうか？ そのあたりを菅原雅信氏に直撃してみました。



『日経レストラン』編集長
菅原雅信
Masanobu Sugawara

Q スバリ、今年の外食産業は上向きになるのでしょうか？

■ 全体的に申し上げると、ここ2、3年外食業界、市場規模もそうですけど、縮小して、競争が激しくなっている流れは多分今年も続くでしょう。この傾向の大きな理由の一つには店舗数の過剰があります。多分、需要に比べて2割から3割くらい店舗数が過剰ではないかな、と思います。実際、東京都心の再開発ビル、例えば六本木ヒルズなどでは70店舗ほどが一時に閉店するという動きがあります。たけど、既にもう撤退が始まっていますし、客足もだんだんと遠のきつつあります。景気がだんだん上向いているとはいえ、消費者側も外食にまわされるお金の余裕はまだありません。外食業界はあと1、2年は淘汰されたり、吸収されたりと厳しい状況が続くのではないのでしょうか。こうした状況の中で、良いところと悪いところの格差がものすごく激しくなっているという動きがあります。特に個人店の場合、繁盛しているお店とそうでないお店の格差が非常に大きくなっていますね。

Q 確かに、都心では厳しい状況ながらも繁盛しているお店が多々あります。地方ではどうでしょうか？

■ 道路交通法の改正で飲酒運転が厳しくなってきたり、地方・郊外の居酒屋などがずいぶん影響を受けましたし、公共事業などが減る一方で地方経済そのものが弱

Q 貴誌1月号の特集「2005年の外食大予測」で、今後の展開のキーワードは「4コウ」(高級店、工夫、健康、興味)とありますが？

■ しばらくは、これらの「4コウ」が大切な要素だと思います。まず、その中の「健康」に関してはお題目みたいな健康にはもうそろそろ飽きてきて、例えば「無農薬有機野菜を使用しています」では集客出来なくなっています。こういったことがあまりに当たり前になってきているので、その野菜の産地が何処で、誰がどのような農法で作ったのか、ということまで突き詰めないといけませんね。そういった点で、「工夫」が大切になってきますよね。例えば、豚にしてもいろいろブランド豚が氾濫してきていますので、どこが違うのかと、食材を使いこなした上で出す料理でないと底が浅くて割れてしまいますよね。居酒屋さんでも素材にこだわっていると謳っている時代です。だから、「こだわり」の部分にきちんと裏づけがあるのかどうか、といったところ

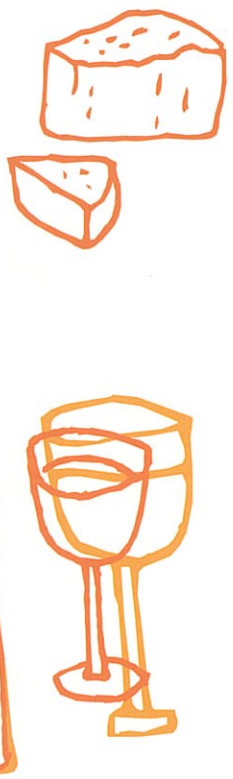
2005年のキーワードは「高級店、工夫、健康、興味」の「4コウ」です

まってきたりするので、外食産業が盛り上がるような気運はなかなかないですね。更に、すべてのジャンルにおいて東京一極集中が益々進んでいるので、地方の案件は厳しいでしょうね。しかし、地方から東京に進出してきている元気な店舗はけっこうありますし、その反対に東京の有名シェフ、例えば熊谷喜八氏や三國清三氏などがどんどん都外に進出しています。また、都心などでは少し「旬」を過ぎたような業態を地方にもっていくとま

だ通用するみたいなきがが見られます。都心では若干飽きられてきている創作料理系が、地方では斬新に感じられるとか。そういう意味での地方展開は進むでしょうけれど、地元系のお店はやはり厳しいですね。特徴がない、ブランド力がないというところは特に厳しいですね。

Q ここ数年、外食業界のターゲットは常に女性でした。今後もこの流れのままですか？

■ 実は、昨年くらいから、外食業界のターゲットが若い女性から中高年に移りつつあります。とりわけ団塊の世代が一気にリタイアするような時期にきていますので、中高年・シルバー層を含めた年代の客層をいかに取り込むかというのは今後の大きな課題になると思います。基本的に中高年はあまり浮気をしない、つまり、行きつけの店を決めたらそこに行き続ける傾向があります。色々なところを食べ歩く若い女性よりも、こうした中高年を常連客として捕まえるのはひとつの顧客獲得の手段となっています。中高年をターゲットにしたお店では、客単価6千円から8千円くらいのちよっとアップバーな居酒屋、和食ならカウンター、割烹系が元気です。団塊世代にはけっこうお金を持っている層がありますので、少し客単価が高い店でも人気があります。それこそ今まで若い女性たちがグルメ雑誌を見て行くような高い店にも中高年の男性が行き始めています。



“スローフード”、“料理のボーダレス化”など個性の出し方は色々です。

を問われるようになってくると思います。

Q「4コウ」のひとつ、高級店に開店してですが、最近、東京に相次いで開店しているフランスの有名なシェフたちの店では、ディナー価格がワインも飲んで単価2、3万円、あるいはそれ以上になると思います。このような高級フランス料理はこれからもまだ可能性があるということでしょうか？

■可能性は十分あると思います。景気はそれほど良くないと言いますが、それなりに余裕のある日本人はたくさんいますし、近頃は普通のOしがお金を貯めていわゆる“自分へのご褒美”として高級店へ食事に行くという時代になってきていますから、そういう意味ではブランド力のある超高級レストランというものが成立する時代だと思えますね。実際、グランメゾン系のお店で、固定客をしっかりとつかんで隆々たる経営をされているところはありますよ。

Q「工夫になるのか”興味になるのか”わからないのですが、昨今、デザインレストランなるものが増えてきていますよね。とりわけ、同じデザイナーが何軒も店の設計に携わっていることがあって、時として流行のお店にいった場合、それが同じ箱に見えてしまうことがあります。このような状況の中で、各店は差別化をどのようにすべきなのでしょう？

■お店側としてなかなか売り上げが伸びない、料理での差別化はできない、サービスはパート、アルバイト含めて教育が難しいということ、安易にハードでお客さん呼び込もうとした時代がここ4、5年続いたのは確かです。今では、“どの店も同じじゃないか”とだんだん行き詰ってきていますよ。では、差別化をどのようにするかというと、やはり料理で個性を出すしかないでしょうね。もしくは、サービスによる差別化ですね。

Q料理で個性を出すには、どうすればいいのでしょうか？

■今、料理に関しては、融合が一つのテーマだと思っています。“融合”とは、素材のボーダレス化、スキルのボーダレス化のことです。イタリア料理とスペイン料理を融合させたような店は東京にはたくさんありますし、中国料理ではフレンチ流に一皿一皿サーヴィスする脱・大皿料理の中国料理店があり、フレンチでは鉄板焼きのフレンチや日本の食材を使っている懐石的なフレンチもあります。1つのジャンルにこだわらずにお互いのボーダーを取り除いていけば、まだまだ色々な組み合わせでの展開の仕方があるのでと思います。アイデアがあれば十分

お店として成功する可能性はあると思いますので、差別化する余地は十分にあると言えますね。

Q最近の流れで言うと、地方で収穫される産物でしっかりと料理を作って提供する、「スローフード」という動きはいかがでしょうか？

■「スローフード」の動きは、今後ますます強まるでしょう。最初に地方の話がまじったけれど、フレンチでも近所の農家の誰々さんが作った野菜を売りにした農園レストランのようなお店が郊外に増えてきています。食材とレストランがどんどん接近してくる時代になってきていますよ。

情報発信力は、“WEB”か“情報誌”か“口コミ”か!?

Q開業・独立するにあたって、「立地」という条件はありますか？

■安くてファストフード的なものではない、日常的に食べてもらえるような料理を出すお店の場合、立地条件は大切でしょうね。具体的に言うと、人通りの多さや、近くに大学があるといった立地条件です。でも、シェフや主人が一人で調理して一人でサーヴィスするようなお店ですと、自分の料理の味なりコンセプトを認めてくれる人がわざわざ来てくれるような店作りがしやすいと思います。駅から10分から20分ほど離れたところに開店しても、口コミで連日大盛況というお店もありますよ。本当に田舎で看板もないようなお店を目指してお客さんが来るようなケースもあるわけですから。だから、一概には立地が大切だとは言えないわけですが、ただ、料理が圧倒的に美味しいだとか何らかの特徴がないと、やっぱり立地の悪さに負けてしまいます。立地や業態、客単価、料理などを個々に

検討するのではなくて、トータルバランスで考えることが大切です。

Qつまり、お店の“コンセプト”が大切な要素になってくるということですね。

■最初にきっちりコンセプトを決めないで営業を始めてしまうと、土台がフラフラしたお店になってしまいますね。そういったお店は往々にして客足が悪いと価格を下げて、気付いたら普通のお店になっていたり、チラシを配りすぎて安っぽいイメージが定着してそこから抜け出せなかったりしています。例え、その店の料理が美味しくて、とりあえずやってみましたが、というお店では半年も続かないですね。お店を開くときに、自分の思いやコンセプトというのは本当に大切です。

Qところで、最近、数多くのグルメ情報誌が出版されていますが、お店の宣伝としては相変らず影響力が強いのでしょうか？

■影響力という点では、今は“WEB”の

ほうが強いのではないのでしょうか。確かに、グルメ系の情報誌は数多く出版されていますが、販売数は年々落ちていきます。情報誌の読者数はせいぜい数万ですが、人気のあるサイトだと50万、60万の人が見えますから影響力は断然違いますよ。今、WEB上には様々なタイプのグルメネットワークが出来上がっていますが、その中でも「口コミ」系グルメサイトが特に注目されていて、実際に利用者も多いようです。若い人たちの間では、事前にごうたしたサイトでの評価をチェックしてからお店を選ぶという行動が増えてきているそうです。特に今はどうやって次の流行のお店を、まだそれほど知られていない新しいお店を探るかという発掘ブームです。そうすると、WEBは強いですが、リアルな情報を手入れすれば、ネットで容易に発信することができずからね。今、東京あたりで隠れたレストラン情報を





日経レストラン
飲食ビジネスの実務情報誌。日本経済新聞社グループの出版社、日経BP社が発行する月刊誌で1988年10月創刊。飲食店、外食産業、給食、中食産業の経営者層に対し、最新の経営ノウハウや市場の動向、食材情報などを提供する。

2005年の外食業界。 厳しい環境ではありますが、 まだまだチャンスはありますよ。

最初に発信するのは、グルメライターや個人で食べ歩きをされる方です。そういった人たちが「今日いった〇〇というお店は美味しかったよ」と自分のHPなどで出すと一気に広まりますよ。

Q WEBに関しては、これからまだまだ

拡大しますか？

■まだまだ拡大するでしょう。基本的に、情報誌というのは褒めた文章ばかりで、悪いことは書かないという不文律があります。それが一般の読者には、「信頼できない」と感じるようにだんだんとなってきています。でも、ネット上ではけっ

こう厳しい意見も書かれています。もちろん全ての批評が当たっているわけではありませんが、人それぞれの率直な意見のほうが情報の受け手側からすると参考材料になるでしょうね。

Q 話題を変えます。日本の西洋料理業界

あるフレンチ・レストランを作るとかです。

Q フランス料理にしろ、イタリア料理にしろ、例えばラストオーダーを通常のレストランより遅くしたりという形態を取り入れたりするのも有効ではないでしょうか？

■東京で新しくオープンしたフレンチやイタリアンのお店で、深夜2時、3時までやっているというのを売り物にしているところが増えていますが、実際客は集まっています。例えば、夜10時以降はブラウジングタイムでコースじゃなくてアラカルトで注文して、ワインバー的使用とか。そういう使い勝手の良いお店がけっこう増えてきましたね。

Q 使い勝手の良さという点では、カフェはどんな状況ですか？

■カフェブームは若干陰りが見えてきています。元々、若い方でも商売を始め

すいという雰囲気があったので店舗数は増え、その業態も多様化してきましたので、中途半端なカフェはだんだん飽きられてきています。料理が本格的であったり、深夜までずっと同じ美味しいものが食べられるなどの特徴がないと、カフェもだんだんと淘汰が進んでいきますよ。

Q ファミリーレストランはどうですか？

■やはり厳しいですね。オフィス街でのランチ需要はありますけれど、ディナー需要は厳しいですね。ファミリーレストランでも家族で食事をするという価格もけっこう高くなりますよ。料理の内容的にも価格的にも、相対的に競争力が落ちています。昔ながらのファミリーレストランはもう中途半端になってきていますね。だから、メニューやサービス、価格といった面で業態をどんどん変えようという努力が見られます。

についてお尋ねします。イタリア料理業界は、成熟段階に入っているように思うのですが、実際はどんな状況ですか？
■イタリア料理はまだ進化の時代にあると思います。最初はピザとかサブウェイみたいなにぎっくりにしたイメージで捉えられていたのが、イタリアで修行されたシェフたちが次々に帰国して、きっちりとしたイタリア料理を食べさせてくれるレストランテ、トラットリア、オステリアといったランクに合わせたお店がフルラインで揃ってきたと思います。今や「イタリア料理はピスタやピザだけじゃないよ」と定着してきました。「イタメシ」と呼ばれた頃のブームでイタリア料理はだいぶ定着したと思うのですが、今は更に細分化して、ただのイタリア料理では中途半端と感ずるようになってきました。北部の料理や中部の料理、エミリア・ロマーニャの伝統料理、シチリア島の料理など各地方料理への特化が著しいです。イタリア料理の興行きが益々広がることでしょう。

Q フランス料理に関してはいかがですか？
これから若い人たちがフランス料理をやっていく余地はありますか？

■余地はあると思います。フランス料理はまだやり方がいろいろある気がしますが、日本の食材を使った日本流フランス料理にしたり、和食の技術的な要素を取り入れたりと、あるいは地方で特色のQ 全般的に外食業界は厳しいようですが、工夫次第ではまだまだチャンスはあるという事ですか？

■チャンスはありますよ。厳しい状況の中ですが、それぞれ勉強して、工夫してお店の多様化、差別化がどんどん進むのだらうなと思います。そういう意味では、世の中のトレンドをいろいろと見たほうがいいかもしれないですね。料理だけ見ていると、どうしても発想が時代に追いつかなくなってしまうから。客側だつて、食べ歩きでどんどん鍛えられてきて、見る目がよくなってきていますので、普通のお店では行かなくなっています。では、どうすればお客さまの心を掴めるかというと、すごい看板料理がある、特色がある、ブランド力がある、安いなどの特徴がないと厳しいかもしれません。頭の中にその店が選択肢として浮かび上がってくるようだと、ダメでしょうね。



繁盛店の秘訣は、「愛顧客」にあり！

そのお店の大ファンである人が知人を連れて来店。その知人がまたそのお店の大ファンになって…。このようにお客が新たなお客を誘い込み、店の宣伝をしてくれる。そんな顧客こそが「愛顧客」。この「愛顧客」を掴むこそ、繁盛店への第一歩。「愛顧客」を掴むことは、それほど特別なセンスも仕掛けも必要ありません。本書を読んで、ちよつぱり目先の方向性を変えれば、きっとあなたのお店にも「愛顧客」が！

お客がお客を連れてくる 愛される店の理由

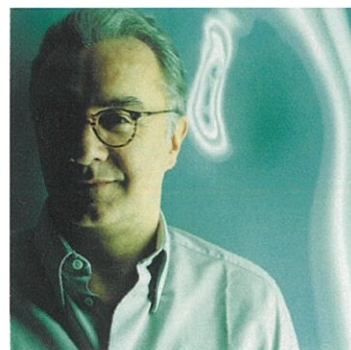
日経レストラン 編

ナニワの繁盛指南師
川野秀哉 著

1400円+税

日経BP社

〒102-8622 東京都千代田区平河町2丁目7番6号
http://www.nikkeibp.co.jp/index_n.shtml



グループ・アラン・デュカス 代表
Alain Ducasse
アラン・デュカス

ADF+ 本格

アラン・デュカスのスキルとエスプリというのは、車の両輪のようなものです。どちらかが欠けていけば、それは機能しません。しかし、このスキルとエスプリを自分のものとしたとき、きっと自身の料理はさらなる進化をとげることでしょう。

詳しくはADF+TSUJIホームページをご覧ください。http://www.adf-tsuji.com/
なお、パンフレットの希望あるいは詳細をお知りになりたい方は下記宛にお問い合わせください。

【お問い合わせ先】

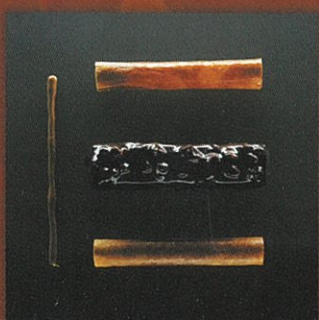
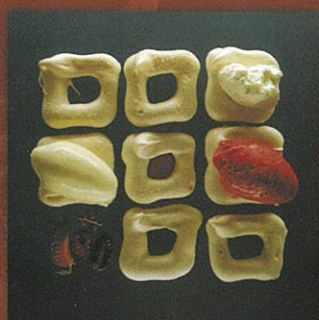
ADF+TSUJI事務局

〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング(株)アルカン内4F

TEL 03-3664-9801 (平日午前10時~午後5時)

FAX 03-3664-9802

E-Mail info@adf-tsuji.com



TSUJI 始動



辻調グループ校 代表
辻 芳樹

このプログラムは、アラン・デュカスのレシピを覚えること、スキルを学ぶことを目的としていません。レシピの、スキルの裏側にある理論、つまりアラン・デュカスのエスプリに直接触れ、刺激を受けることで自己の持つ可能性を引き出し、自由でクリエイティブな感性を磨くことを目的としています。

また、このプログラムは、従来のように一方的に技術、知識を与える(授業)形式ではありません。ADFグループのシェフと参加者が納得できるまで意見をぶつけあえる参加型の(ワークショップ)形式だからこそ、アラン・デュカスが構築する料理の世界に入り込むことができるはずです。



1999年、料理の世界に衝撃を与えたプロフェッショナルのための再教育センター、ADF(アラン・デュカス・フォルマシオン)と、日本の若き料理人のために専門教育機関として第一線を走り続ける辻調グループ校。この日仏二つの料理研修・教育機関は、2003・2004年度に東京・大阪で18回に及ぶ研修プログラムを実施しました。そして、いよいよ2005年1月より、年間を通してADFパリと同様のフル・ラインナップのプログラムを日本でも提供することになりました。

ADF+TSUJIプログラム

プロを対象にしたフォルマシオン
プロフェッショナルな料理人やパティシエを対象にしたフォルマシオン研修です。グループ・アラン・デュカスのエグゼクティブ・シェフ・プロフェッサー、少人数限定で8名のワークショップ形式の研修を通して、自分のプロとしての可能性を拡張していただきます。スキルの自己点検、自己のモス・シヨンの向上、創造性をリフレッシュさせることをめざします。2日間フォルマシオンと5日間のフォルマシオンを実施します。

アマチュアを対象にしたフォルマシオン
料理に特別な価値を見出している料理愛好家、料理研究者、料理ジャーナリストの方を対象にしたプログラム。プロと同じキッチンを使って、プロレベルの料理、デザートとエスプリを体験していただきます。また、参加者の技術、知識レベルに合わせての細かいフォローを行います。1日単位のフォルマシオン(研修)と、1日単位×10週間のコースがあります。

世界レベルのシェフをめざす学生、若き料理人のためのフォルマシオン
国際レベルのプロをめざし、調理・製菓の専門的な教育を受けている学生、経験3年未満の料理人、パティシエのためにつくられた5日間の集中ワークショップ。プロフェッショナルへの第一歩です。

ホテル、レストラン、食品関連企業を支援する特別プログラム
レストラン、ホテル、食品関連企業を支援するための特別プログラムです。事業所に出向き調査・研修を実施し、最適な教育プログラムをオーダーメイドで構築。グループ・アラン・デュカスのノウハウを導入した技術コンサルタントも参加します。

フォルマシオンマスター

すでに第一線で活躍している料理人対象の、より高いレベルのスキルとエスプリを自ら引き出し手に入れるための15日間のワークショップ。世界に広がるホテル、チェインやレストランで活躍するためのセルティフィケート(修了証)を手に入れる特別コースです。2006年度に日本でも登場する予定です。

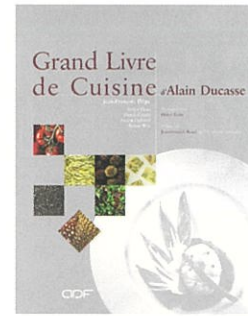
詳しくはADF+TSUJIホームページをご覧ください。
http://www.adf-tsuji.com/

フォルマシオンをサポートする出版活動

パリのADFが、世界につきつぎに発信しつづける出版活動にもADF+TSUJIは密接に連動していきます。今後、これらの書籍群の翻訳活動も予定しています。アラン・デュカスの料理、デザートの内容がぎっしりつまった書籍群は、まさにADF+TSUJIを支援するデータ・ベースです。

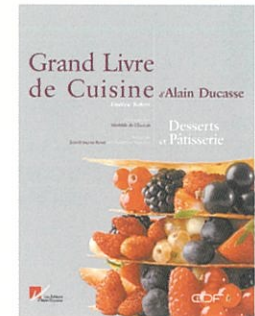
Le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse

「美しさ＝目の喜び」と「美味＝味覚の喜び」を見事に組み合わせた著作。レシピ700、写真1000点、イラスト100点を掲載。アラン・デュカスはこの著作を通じて素材に対する愛、そして25年にわたる経験、習得した料理知識を読者と分かち合おうとしている。読者はそのていねいな索引のおかげで調べたい料理を即座に見つけることができる。まさに料理をこよなく愛する人々への教育的な素晴らしい資料。



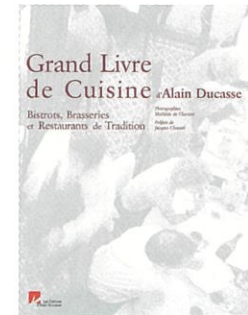
Le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse
《Desserts et Pâtisserie》

アラン・デュカスとフレデリック・ロベールによるお菓子の集大成。パティスリー、ヴィエノワズリー、プーランジュリー、ショコラ、グラス、ソルベなど、ここに含まれないジャンルはないほど。これらの“菓子の料理”は本来の料理からの完璧な続編といえる。すなわちデザートはそれまでの食卓のトーンを引き継ぐべきものである。技術指図書であると同時に百科事典的要素ももつこの著作は多くの“グルマンディーズ”が楽しめる仕上がりになっている。



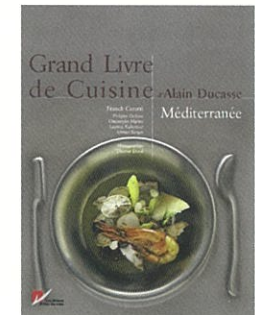
Le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse
《Bistrots, Brasseries et Restaurants de Tradition》

再生された《ビストロ、ブラッスリー、そして伝統的なレストラン》の数々の料理が発見できる。つまり、掲載されているのは、フランス料理の偉大なる宝とも言える伝統的な400ものレシピ（ブフ・ブルギニオンから、ブランケット・ドゥ・ヴォ、ニース風ファルシ料理など）が、進化した料理として再生されリメイクされており、まるで初めて目にするような驚きがある。



Le Grand Livre de Cuisine d'Alain Ducasse
《Méditerranée》

アラン・デュカスとスタッフが10人もの食物史の専門家たちと共に、北アフリカ、スペイン、フランス、そしてイタリアと国境を越えて『地中海』の食文化を構成する数々の料理について綿密な調査を行った結果生まれたのが本書である。モナコの「ルイ・キャンズ」のシェフ、フランク・セルッティと彼のチームがそれらの料理を現代に蘇らせた約500のレシピと美しい写真を収録する本書はまさに地中海食文化の集大成と言えるだろう。



掲載されている書籍の購入希望がございましたら、下記の連絡先までお問い合わせください。

ADF+TSUJI事務局
〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング (株)アルカン内4F
TEL 03-3664-9801 (平日午前10時～午後5時) FAX 03-3664-9802 E-Mail info@adf-tsuji.com

「日本料理アカデミー」設立

世界に向けて日本の食文化の「粋」を伝え、
日本料理の「技」を伝える

2004年8月29日、「日本料理の神髄」

を世界に発信しようと京都の有名料亭と辻調理師専門学校が中心となり「日本料理アカデミー」が設立されました。本アカデミーの趣旨は日本の食文化の「粋」、そして日本料理の「技」を広く世界に向けて広め、日本料理のグローバルスタンダードを確立することです。

昨今、日本料理は世界の数多くの国でその魅力が評価され、ますます注目をあびる料理となりつつあります。その反面、日本料理が偏向した形で伝わっているのではないかと、今こそ正式な日本料理文化を世界に伝えていく機会ではないだろうか、という考えから設立されたのがこの日本料理アカデミーです。

【海外における日本料理の現状と課題】

現在にいたるまで海外においての日本料理の紹介のされ方は、特定の料理人の料理フェアや料理講習会などごく限られた機会だけで、フランス料理のように世界に向けて体系的に教授されるシステムではありませんでした。今、世界の日本料理に対するニーズに応えるシステムがまったく構築されてこなかったことが大きな問題となっています。

【外国人料理人の京都研修制度】

食文化は風土と密接に関係して発展してきました。日本の風土と切り離された海外において緻密な紹介を重ねても「技」の伝播は可能ですが、「日本の食文化」を伝えることはできません。食文化としての日本料理の本質を理解するには日本という風土における研修が必要なのです。世界の若手料理人を日本料理の本場京都

に受け入れ、日本料理の真の姿を学んでもらう海外料理人向けの京都研修プログラム。これがアカデミーの中心事業です。

【アカデミーの目指すところ】

外国人を対象とした日本料理の基礎教育、及び京都研修プログラムを第一義に運営します。そして、日本料理の国際的な発展と認知のために幅広く継続的な活動を行います。

この3月の中旬に日本料理アカデミーは、フランスにて京料理の講習会及び有望な若手フランス料理人たちのワークショップを通じて、日本、フランス両国の料理人が素材へのアプローチ法、調理技法の相違を見せ合い、意見を交わすというプログラムを行います。

先日、辻調理師専門学校において、西洋

料理の肥田主任教授を囲み、同素材（テールボ／仏産ヒラメ）に対するフランス料理的アプローチ、日本料理的アプローチを考察し、まさに本番ながらのワークショップのリハーサルを行いました。リハーサルとはいえ、それぞれのアプローチの相違は建設的な議論を生み出しました。実際のフランスでのワークショップにおいても活発な議論、考察が予想されます。その模様は、コンピトゥムHP上に公開しようと思えます。



フランスで行われるワークショップに向けたリハーサル

日本料理アカデミーの中心人物の一人、 辻調グループ校日本料理担当 近藤教授に 日本料理アカデミーの意義について語っていただきました。

Q 日本料理アカデミーの最終目標は、日本料理のグローバルスタンダードを確立する“ということですけど、それは技術上のということですか？

技術もさることながら、やはり長い時間によって培われてきた日本の“伝統・文化“抜きには、日本料理の技術云々は語れません。

Q 外国に対して日本の伝統的文化を伝える一つのツールとして日本料理があるということですね。それはある意味、日本の伝統文化を歌舞伎という舞台を通じて伝える、というような同じレベルで考えていいわけですか？

その通りです。ただし、日本料理は残念ながら世界的な認知度はまだまだ低いのです。これにはいろんな原因があると思います。海外で手に入る食材の違いもあるでしょうし、外国の人たちの味覚、嗅覚の違いもありますから。正確に日本料理の認知度を高めていこうと思ったら、今までのように単発的に日本料理講習会を世界各国で行って、「素晴らしい」と手

をたたいてそれで終わり、というのではダメでしょうね。

Q 日本料理アカデミーとしては、具体的に春からどのような活動を？

当面の主な活動としては、3月にフランスで、フランス人に京料理というものを再確認していただくプログラムを行います。そこで、ワークショップなどを行います。その中で、フランスの料理人の日本料理への興味を引き出したいと思っています。それと今年中にフランス人の料理人を京都に招き、辻調理師専門学校で理論を教えたのち、京都の料亭にて実地研修を実施したいと思っています。

Q こうした活動における到達点はなんでしょう？

誤解してはならないのは、“フランス人に日本料理をやってもらう”というわけではないことです。ワークショップや京都実地研修は、相互理解のためのプログラムです。要するに、フランス人が日本料理を理解するには、日本料理がなん

たるものが根底から知らないといけないし、逆に我々がフランス人を理解しなければなりません。そして、日本料理を総合的に理解していただいた上で、“日本料理の考え方を彼らの料理にとって有効な形でとりいれてもらう”わけですね。例えば、フランスのどこかのレストランで鯉や昆布のダシが使用されている、といった感じでしょうか。

Q 将来、今までの日本料理でも、あるいは今までのフランス料理でもない独特のものがある日本あるいはフランスで、相互影響によって生まれてくる可能性はあると思われませんか？

十分ありますね。私は、日本料理の守らないといけない部分をしっかりと守るためには、伝統をクローズするのではなく、むしろ逆にオープンにして外に向かって積極的に発信していかなければならないと思うのです。そのためにも、フランス料理や中国料理、アメリカ料理を勉強して、様々な要素をとり入れなければなりませんね。

Q 日本料理アカデミーが日本料理界全体に対して期待することはありますか？ 例えば視野を広げてほしい、とか。

こうした趣旨の活動を全国展開していきたいと考えています。現在は、京都発信の日本料理のみだけれど、東京や金沢、九州へと発信地を広げていきたいですね。地方料理には、素晴らしいものがたくさんあるわけですから。日本料理の伝統を発信していくという意識が全国レベルで広がっていかないとダメですよ。



近藤 一樹
愛媛・新田高校卒業
在サンフランシスコ日本
総領事館出向
アメリカ、タイで日本料理を
多数紹介
辻調理'75年卒

創る人 第1回

東京・恵比寿「Toshi Yoroizuka」オーナーパティシエ

鎧塚俊彦

Toshihiko Yoroizuka

今、ひそかに、でも確実に人々の心を捉えて離さないパティスリーがある。

数多くの有名パティスリーが競合する東京に新星の如く現れた「Toshi Yoroizuka」である。

こちらのお店をオープンさせたのは、日本人初の三つ星レストランシェフパティシエを務めた鎧塚俊彦氏。

都内の舌の肥えた客をも魅了させる鎧塚氏とは、いったいどんなパティシエなのか。

いくつかのキーワードを基に、鎧塚氏を探ってみる。

日本のフランス菓子文化が もっと日常化すれば いいなと思いますね。

海外修行

若い製菓職人の間では海外での修行を志す傾向がまだに強くあります。こうした傾向に関して僕が言えることは、行きたければフランスでもどこでも行くべきだし、逆に行きたくなければ行く必要はない、ということだと思います。とりあえず行けばいいや“みたいな感じならやめた



を提供したかった、ということだと思います。パティスリーとデセルには、大きな違いが2つあります。1つは、デセルは作りたてを出せます。作りたての料理って美味しいですよ。デセルも一緒に作ります。目の前でキッチとした仕事をすれば、ひねりを加えなくても美味しいものができるのです。もう1つの違いは、デセルには制約がありません。極端な言い方をすればデセルはお客様に出してしまえば、その5秒後に多少崩れても溶けてもいいじゃないですか。でも、ショークースに並べるパティスリー商品はそうはいきません。固さや高さ、温度管理などの制約があります。味だけを考えて作ることができません。だから、作り立てを提供できて、かつ作る上で制約が少ないデセルというのは、直球勝負の面白さがあります。おかげさまでこのスペースの評判は上々なので嬉しいですね。このアイデアは、レストランでデセルの仕事を体験しなければ考え付かなかつたと思います。パティスリーとデセルの間では、軸となる考え、感覚がまったく違いますので。だから、パティシエを志す人がデセルを学ぶことは良いことだと思いますね。

ほうがいいですね。もう今は、“フランス菓子を学ぶなら、フランスへ行くべき”という時代ではありませんし、海外修行経験がキャリア上の強みになる時代でもありません。なぜなら、日本の菓子文化がフランスよりも低いとは思えないからです。もちろん、日本が上というわけでもありませんが、フランス人が日本に来ても学べることはいっぱいあると思うのです。それでも、フランス菓子がものすごく好きで、フランスにどうしても行きたいということであれば行くべきだと思います。要は、自分自身がやりたいことをやればいいと思うのです。

日本のフランス菓子文化

先ほども言ったとおり、日本のフランス菓子文化がフランスのものよりも低いとは思っていません。もっと自信をもっていると思います。例えば、シヨートケーキやロールケーキは、日本の立派なケ



キ文化ではないでしょうか。美味しいシヨートケーキなら、フランスの有名パティシエが食べても美味しいと感じますよ。僕は海外で8年間修行してきましたが、日本独自の菓子文化に対して抵抗はありません。むしろ、海外で得たエスプリと技術を応用するとどんなシヨートケーキになるのか、ということをやりたいですね。ただ、日本の菓子文化は確かに成熟してきましたが、まだまだ確立はされていないと感じています。例えばミルフィーユですが、フランスでは傾いたミルフィーユを普通に売っています。ミルフィーユをきれいにカットするのはなかなか手間なので、傾いてしまってもいいと僕は思うのですが、日本ではそうはいきません。とにかく形がきれいに整ったミルフィーユでなければお客様に買っていただけま

パティシエは、世界一幸せな 仕事だと思います。

パティシエという仕事

日本にはまだ本当の意味でパティシエという“職業”がないように思えます。僕たちは勝手にそう名乗っているだけです。要するにスイスやドイツがマイスター制度によって社会的に認知されているのに比べると、まだまだあまい職業だということだと思います。これから変わっていくべきだと思いますね。

でも、僕はこの仕事は世界一幸せな仕事だと思います。人の幸せに立ち会えて、更なる幸せを演出することができるわけですから素晴らしいですよ。こんなに楽しい仕事はありませんよ。そしてもう1つ、パティシエの素晴らしい点を言うと、努力した分だけ報われる仕事です。例えば、野球ではどんなに必死に練習しても全員がイチロー選手や松井選手のようになれるわけではないですよ。でも、パ

ティシエの世界では、自分がどうなりたのかを明確にして、そこに向かって努力すれば必ずそこに辿りつけるはずですよ。

パティシエ「鏝塚俊彦」の半生

これまでのことを振り返ると、自分がやりたいなと思ったことはすべてやってきた気がします。日本でも海外でも夢中になって働いていたら、自然とポジションがまわってきて自分が好きなお菓子、自分が美味しいと思ったお菓子をやることができました。もちろん、そこに辿りつくまでに大変なことはあったけれど、苦労とは思っていません。夢中でやっていたので苦しいとは思わなかったです。むしろ楽しかったですね。それに、一生懸命働いていると先輩から可愛がってもらえますし、色々な人が応援してくれます。

僕がパティシエをやったこれたのは、夢中になって仕事に取り組んできたこと、そして人に恵まれていたことが一番大きいと思います。



住所 東京都渋谷区恵比寿1-32-6 1F
TEL 03-3443-4390
HP www.cakechef.info/toshi_yoroizuka/
OPEN 10:00~20:00 イートイン 19:30 L.O
定休日 火

右/注文を受けてからクリームを詰めるシュー・アラ・クレム(¥200)
中/鏝塚流イチゴのケーキ・シヨートケーキヌーボー(¥400)とうっとりするほどグラサージュが美しいジャン・ピエール(¥450)
左/6席のイートインスペース。鏝塚オーナーが目の前で作るデセルを楽しむことができる。



●よろいづか・としひこ/1965年に京都府宇治市に誕生。1988年に大阪あべの辻製菓専門学校へ入学。卒業後は、ホテル界へ就職。この時、23歳。6年間夢中になって仕事に取り組んだ結果、シェフパティシエ就任の誘いを受けるが辞退し、海外で一から出直そうと決意。1995年にスイスへ。その後、ドイツ、フランス、オーストリアへと渡る。約8年間もの海外修行を終らせ、2002年8月から日本での活動を開始。2004年9月に東京・恵比寿に待望のパティスリー「Toshi Yoroizuka」をオープン。

【大阪会場】

■日本料理分科会

日程/平成17年3月29日(火)
時間/午後2時~4時まで(午後1時30分から受付開始)
場所/辻調理師専門学校 南館
講義:332教室 懇親会:322教室
講師/東京・築地「つきぢ田村」 田村 隆氏
定員/80名

■西洋料理分科会

日程/平成17年3月30日(水)
時間/午後1時~4時まで(午後12時30分から受付開始)
場所/辻調理師専門学校 視聴覚教室
講師/東京・銀座「ページェ東京」シェフ
ダヴィッド・ブラン
定員/100名

■中国料理分科会

日程/平成17年3月28日(月)
時間/午後2時~4時まで(午後1時30分から受付開始)
場所/辻調理師専門学校
講師/東京・六本木「龍坊」 孫 成順氏
定員/40名

■製菓・製パン分科会

日程/平成17年3月30日(水)
時間/午後1時~4時まで(午後12時30分から受付開始)
場所/辻製菓専門学校
講師/ADF(アラン・デュカス・フォルマシオン)
製菓部門教授 セバスチャン・セルヴォー
定員/130名

【国立会場】

■西洋料理分科会

日程/平成17年4月2日(土)
時間/午後1時~4時まで(午後12時30分から受付開始)
場所/エコール・キュリネル国立 B棟
講師/東京・銀座「ページェ東京」シェフ
ダヴィッド・ブラン
定員/100名

■製菓・製パン分科会

日程/平成17年4月2日(土)
時間/午後1時~4時まで(午後12時30分から受付開始)
場所/エコール・キュリネル国立 A棟
講師/ADF(アラン・デュカス・フォルマシオン)
製菓部門教授 セバスチャン・セルヴォー
定員/100名

■日本料理分科会

日本料理分科会に関しては、今回春期工事のため中止いたします。ご了承ください。

【参加費用】 コンピトゥム会員は無料

(当日、会員登録が可能です。費用3,000円)
コンピトゥム会員以外の方は5,000円

【申込締切】 大阪会場 3月22日(火)
国立会場 3月26日(土)

※この分科会には、コンピトゥム会員以外の方(辻調グループ校卒業生及び一般の方)もご参加いただけます。

※各分科会とも定員に達し次第申し込みを締め切らせていただきますので、ご了承下さい。

※上記の日程は、あくまで予定です。急遽、変更せざるを得ない場合もございますので、ご了承ください。詳しくは、辻調グループ校 コンピトゥム事務局(担当:土田)までお問い合わせください。

辻調グループ校 コンピトゥム事務局

TEL 06-6629-6452
E-Mail compi@tsuji.ac.jp

■食材探求

食材の知識を深めます



■海外からのレポート

刺激ある「食の異文化」をお伝えします



■「卒業生の新規開店情報」&「卒業生のホームページリンク集」

お店の宣伝を致します

■求人・求職

中途採用情報をご覧いただけます。

【コンピトゥムホームページ】は、まだまだ発展途上です。今後、理想とするカタチに向かってますますパワーアップして参りますので、是非ご期待ください! 皆様からのご意見、ご感想をお待ちしています!

辻調グループ校 コンピトゥム

http://www.tsujicho.com/compi

第14回 コンピトゥム分科会のお知らせ

●第14回コンピトゥム分科会が大阪校で3月28日(月)・3月29日(火)・3月30日(水)にわたって、国立校で4月2日(土)に開催されます。各料理の分科会とも魅力的な内容ですが、中でも注目なのが、西洋料理分科会と製菓・製パン分科会。西洋料理分科会には、昨年末、グループ アラン・デュカスとチャネルのコラボレーションでオープンした「ページェ東京」のシェフダヴィッド・ブランを、製菓・製パン分科会にはADF(アラン・デュカス・フォルマシオン)製菓部門教授 セバスチャン・セルヴォーを講師としてお招きする予定です。コンピトゥム会員なら参加費が無料ですので、ふるってご参加ください。

コンピトゥムホームページリニューアル

●辻調グループ校コンピトゥムは、卒業生皆様のご活躍をバックアップします。その主たる活動の場がこのホームページです。ホームページのテーマは、情報の「収集」「発信」「交流」です。コンピトゥムから卒業生の皆様に対して一方的に情報を提供するのではなく、双方向性の情報ターミナルとして〈食〉と〈人〉の情報に、誰でも気軽に楽しくアクセスできる場を提供したいと考えています。

■特集

「食」への関心を刺激する企画をお届けします



■TOPICS

辻調グループ校関連の最新の話題をお届けします

■料理の現場から

現場で役立つコラムをシリーズで掲載します



■卒業生の近況

「卒業生の活躍」をクローズアップします



ベリかん社発行 独立開業・経営シリーズ

●独立開業を目指す人たちの選択肢として近年人気の高いカフェ、蕎麦屋、パン屋。その夢を夢に終わらせないための必要な知識、技術習得の方法、開店準備、経営のノウハウを具体的な事例をあげて分かりやすく解説した実践的参考書です。



- 「こだわりカフェを開く」安田 理 著
大阪あべの辻調理師専門学校 監修
ベリかん社 刊 1,600円+税
●「こだわり蕎麦屋を開く」大野 修 著
大阪あべの辻調理師専門学校 監修
ベリかん社 刊 1600円+税
●「こだわりパン屋を開く」土田美登世 著
大阪あべの辻調理師専門学校 監修
ベリかん社 刊 1600円+税

「コンピトゥム愛媛支部」の活動報告

●平成16年12月6日にコンピトゥム愛媛支部主催のお菓子の講習会(テーマ:ジェノワーズ生地を理論的に考え、製品作りに役立てる)が開催されました。その場で3名のオーナーパティシエによる各店のジェノワーズ生地の紹介、参加者を変えての意見交換を行いました。平成17年2月24日には、講師として愛媛支部長・岡田氏(フランス料理)と辻調グループ校・近藤教授(日本料理)をお招きし、愛媛支部発足2周年特別講習会を開催いたしました。この講習会の詳細は、後日【コンピトゥムホームページ】にてご紹介いたします。

これらの講習会は、愛媛支部の会員個々の自発的な取り組みによって実現いたしました。コンピトゥム事務局としては、愛媛支部の皆様のような積極的な活動を歓迎しています。こういった活動が各地で行われるようバックアップしていきたいと考えています。

●問い合わせ/コンピトゥム事務局 担当/土田
TEL 06-6629-6452 FAX 06-6627-1106



「ワインと人」の歴史をつづった意欲作

●ワインの歴史は、ワインと共に生きてきた人々の歴史でもある。王侯から農民、労働者、さらに修道士から詩人、兵士まで、フランス人がいかにワインを飲んできたか、飲む側に焦点を当てたワインの歴史書。



●「ワインの文化史」
ジルベール・ガリエ 著 八木 尚子 訳
筑摩書房 刊 ¥6900+税

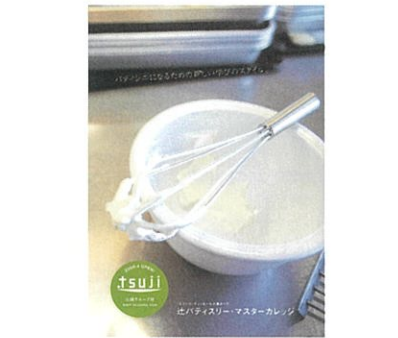
辻パティスリー・マスターカレッジ 今春開設!

●2005年4月、辻調グループ校に新しい学校【辻パティスリー・マスターカレッジ】が誕生します。【辻パティスリー・マスターカレッジ】の特色は、徹底した実学主義の教育によって、よりプロ意識の高いパティシエの育成を目指すことにあります。

最大の特徴は「基礎実習」と「実践実習」を並行して行う実習スタイルです。「基礎実習」では、製菓技術の基本から応用までを段階的に習得します。「実践実習」では、製菓店のラボ(厨房)を再現した特別設計の実習室で、現場での仕事と同様にグループごとに各製造工程を経験しながら「商品としてのお菓子」をつくりあげます。「基礎実習」と「実践実習」を並行して行うことで、製菓の理論、技術だけでなくプロの現場で必要とされる感覚や考える力を養います。

【辻パティスリー・マスターカレッジ】は、さまざまな職場に順応できる強い人材を育成していきます。

●問い合わせ/辻調グループ校 総合入学案内係
TEL 0120-24-2418
E-Mail nyugaku@tsuji.ac.jp



COMPITUM ニュース & トピックス 2005.SPRING

辻静雄前校長の著作集全3巻刊行

●フランス料理の楽しみ方、心に残る食卓の情景を愉楽あふれる筆致で綴った(フランス料理の手帖)、歴史的・文化的視点からフランス料理にアプローチした(舌の世界史)、現代フランス料理の基礎を築いた巨匠エスコフィエの生涯を描いた(エスコフィエ)、フランス料理の最高水準を体現するパリの一流レストラン31店の興味尽きないエピソードや特別料理について綴った(パリの料亭)等を収録。



●ちくま文庫 「辻静雄コレクション1~3」 辻静雄著
筑摩書房 刊 1200円+税

60数種の中華・蒸しものレシピ集

●材料を「そのまま蒸す」から、スープ、おかず、デザートまで60数種の蒸しものレシピ集。「蒸し調理の加熱の仕組み」を考えながら、家庭で手に入る食材を使うという制約の中で限りなく美味しさを追求しています。中国食材の説明と専門店のリストを巻末に収録。



●「スチーム中華」吉岡 勝美 著
柴田書店 刊 1900円+税

富家 [大阪・東大阪]

西村 亮一 (製菓夜間20期生)
☎ 0729-64-7374

洋菓子工房 La Noix (ラノワ) [滋賀・東浅井群]

横田 悦子 (エコール大阪フランス・イタリア料理9期生)
☎ 0749-74-1800

Patisserie Liaison (ばていすりー りえぞん)

[千葉・流山]

財田 雅昭 (調理28期生)
☎ 04-7154-5195

Boulangerie Bienfait (ブランジェリー ビアンフェ)

[東京・国立]

久保田 恵 (旧姓:阿部) (エコール国立・製菓5期生)
☎ 042-572-5902

Patisserie Petite-Peche (プテイトゥ ペッシュ)

[大阪・箕山]

込山 智之 (製菓6期生/仏校製菓19期生)
☎ 072-366-5697

patisserie CABO (パティスリー カボ)

[埼玉・さいたま]

八木谷 香織 (製菓4期生/製菓技研5期生/仏校製菓26期生)
☎ 048-875-7880

PATISSERIE LA PLAGE (パティスリー ラブラージュ)

[大阪・北新町]

林 正人 (調理23期生/仏校調理5期生)
☎ 06-6949-3938

HUMPTY DUMPTY [兵庫・東灘区]

嶋本 靖 (調理26期生)
☎ 078-851-3545

Patisserie Toshi Yoroizuka [東京・恵比寿]

鏑塚 俊彦 (製菓5期生)
☎ 03-3443-4390

カフェギャラリー ゆずりは [大阪・箕面]

上野 法男 (調理20期生)
☎ 072-745-2020

CARAMELANGE (キャラメルランジェ) [福岡・中央区]

西村 伸広 (調理26期生)
☎ 092-716-5055

live love kitchen [山口・吉敷郡]

伊藤 元晴 (調理30期生/仏校調理19期生)
☎ 083-972-4913

STELLA BAKERY SHOP (ステラ ベーカーリーショップ) [兵庫・姫路]

尾上 留奈美 (エコール大阪・製パン1期生)
☎ 0792-84-1731

Patisserie REVE (パティスリー レヴ)

[長野・下高井郡]

小松 健一 (エコール国立・製菓6期生)
☎ 0269-82-4820

Taro's Bakery [長崎・平和町]

久保 太郎 (エコール大阪・製パン3期生/製菓13期生)
☎ 095-844-1340

洋菓子工房 La Noix (ラノワ) [滋賀・東浅井群]

横田 悦子 (エコール大阪フランス・イタリア料理9期生)
☎ 0749-74-1800

富家 [大阪・東大阪]

西村 亮一 (製菓夜間20期生)
☎ 0729-64-7374

洋菓子工房 La Noix (ラノワ) [滋賀・東浅井群]

横田 悦子 (エコール大阪フランス・イタリア料理9期生)
☎ 0749-74-1800

Patisserie Liaison (ばていすりー りえぞん)

[千葉・流山]

財田 雅昭 (調理28期生)
☎ 04-7154-5195

Boulangerie Bienfait (ブランジェリー ビアンフェ)

[東京・国立]

久保田 恵 (旧姓:阿部) (エコール国立・製菓5期生)
☎ 042-572-5902

Patisserie Petite-Peche (プテイトゥ ペッシュ)

[大阪・箕山]

込山 智之 (製菓6期生/仏校製菓19期生)
☎ 072-366-5697

patisserie CABO (パティスリー カボ)

[埼玉・さいたま]

八木谷 香織 (製菓4期生/製菓技研5期生/仏校製菓26期生)
☎ 048-875-7880

旬楽 花筏 [福岡・八女郡]

高木 瑞穂 (エコール大阪・日本料理4期生)
☎ 050-3462-7209

西野屋 是是 法善寺店 [大阪・道頓堀]

西野 文秀 (調理21期生)
☎ 06-4708-1303

フランス料理

Olivier (オリヴィエ) [東京・目黒]

尾上 眞正 (調理 26期生)
☎ 03-5722-2550

Pyrenees (ピレネー) [長野・軽井沢]

小沼 康行 (調理21期生)
☎ 0267-42-0095

ビストロ 羽山料理店 [大阪・靱本町]

羽山 智基 (エコール大阪フランス・イタリア料理8期生/仏校調理25期生)
☎ 06-6449-6369

RESTAURANT Riz Cargo (リ・カルゴ) [山梨・甲府]

小林 浩司 (調理27期生/仏校調理12期生)
☎ 055-223-3939

Patati Patata (パタティ パタタ) [大阪・東大阪]

松嶋 孝三 (エコール大阪フランス・イタリア料理7期生/仏校調理12期生)
☎ 06-6722-8211

ANGELIQUE (アンジェリク) [東京・麻布十番]

中安 工 (エコール大阪フランス・イタリア料理8期生/仏校調理25期生)
☎ 03-5765-7030

Le Pilier (ル・ピリエ) [大阪・玉造]

石田 有巳 (エコール大阪フランス・イタリア料理5期生/仏校調理22期生)
☎ 06-6762-1802

RESTAURANT La Kanto (ラ・カント) [大阪・西天満]

加藤 義章 (調理26期生/仏校調理10期生)
☎ 06-6363-1131

CAFE-BISTRO CHEZ VOUS (シェ・ヴー) [東京・練馬]

山永 太 (調理26期生)
☎ 03-3904-7718

ビストロ・スプーン [石川・金沢]

山口 進 (調理16期生)
☎ 076-257-6781

イタリア料理

イタリア料理 イル・ソーレ ロッソ [大阪・心斎橋筋]

中西 康之 (調理26期生)
☎ 06-6251-5132

la mia cucina all'italiana LA LUNA di HIRO

KOZUKA (ラ・ミア クッチーナ アリタリアーナ ラ・ルーナ ディ ヒロ コスカ) [大阪・本町橋]

小塚 博之 (調理18期生)

☎ 06-6944-7676

il Porcospino (イル・ポルコスピノ) [大阪・西天満]

寺田 卓史 (調理35期生)
☎ 06-6364-8668

パティスリー&ブーランジェリー

Patisserie Bamis (パティスリー バミ)

[大阪・城東区]

瀧川 修司 (製菓 20期生)

☎ 06-6939-3806

Enfant Neige (アンファン ネージュ) [神奈川・相模原]

笹野 和夫 (調理24期生)
☎ 042-763-7345

NEW OPEN
新店オープン

昨年1年間(2004年1月~12月)で数多くの

辻調グループ校卒業生が独立を果たしました。

日本料理

Wasabi [大阪・難波]

今木 貴子 (調理夜間2期生/フランス校調理17期生)
☎ 06-6212-6666

わか芽 [大阪・京町堀]

亀甲 明広 (調理29期生)
☎ 06-6445-1820

炭火焼鳥 権兵衛 [大阪・西区]

西田 順紀 (調理35期生)
☎ 06-6532-3700

そば切り てる坊 [大阪・北浜]

山西 輝和 (調理43期生)
☎ 06-6231-8885

和びさび [石川・金沢]

木山 敬介 (調理29期生)
☎ 076-251-3003

rakuen [静岡・浜松]

野一色 啓介 (調理29期生)
☎ 053-485-4429

和料理 正道 [大阪・東成区]

橋本 育栄 (調理39期生/調理技研12期生)
☎ 06-6977-4466

和処 おにの家 [熊本・本渡]

鬼海 隆俊 (調理18期生)
☎ 0969-24-3286

丑田 [大阪・江戸堀]

堀内 利彦 (エコール大阪・日本料理6期生)
☎ 06-6445-5666

肉汁うどん 笑門(ワラカド) [神奈川・川崎]

石山 高峰 (エコール国立・日本料理4期生)
☎ 044-812-5663

四季彩菜 木はら [大阪・西天満]

木原 俊 (調理29期生)
☎ 06-6362-1215

味喃 水の恵 [東京・立川]

山崎 鉄也 (エコール国立・日本料理4期生)
山崎 貴子 (エコール国立・日本料理7期生)
☎ 042-523-7628

月波楼 いさく [京都・中京区]

池田 憲一郎 (調理30期生)
☎ 075-221-5808

和彩三味 吉粹庵 Kissui-Un [奈良・王寺町]

桑原 啓 (調理35期生)
☎ 0745-32-2250

座・松本 [大阪・長吉長原]

松本 雅一 (調理28期生)
☎ 06-6709-0778

『辻調おいしいネット』は
あなたのお店の宣伝・広告をお手伝いします。

1年間の掲載費無料キャンペーン

『辻調おいしいネット』〈レストランガイド〉のバージョンアップに向けて、
2005年4月1日より1年間の掲載費無料キャンペーンを行います。
『辻調おいしいネット』〈レストランガイド〉に掲載していただける料理店・製菓店・パン屋・
カフェ各種店舗を只今募集しています。

『辻調おいしいネット』とは?

- 『辻調おいしいネット』は、辻調グループ校ならではの情報ネットワークを存分に発揮した、本格的な「食」の総合サイトです。
- 『辻調おいしいネット』が目指すのは、社会に「食べる楽しみ」と「作る楽しみ」を発信し、「食」のステージを盛り上げることです。その「食べる楽しみ」を発信しているのが〈レストランガイド〉です。

〈レストランガイド〉の特徴

1 店舗情報やおすすりメニューだけでなく、食材、料理、内装などのこだわりやシェフ、オーナーの人物紹介などを通じて、より正確にお店のイメージを伝えることが可能です。

2 「求人機能」が付いているので、コストをかけずタイムリーに求人が行えます。

3 「クーポン」の提供が可能なので、集客力アップの販促戦略がスムーズに行えます。

4 毎月、「グルメ特集」を組んでいますので、レストラン紹介と併せることで、より詳しくお店のアピールをすることができます。

今回の無料キャンペーンを通じて、『辻調おいしいネット』〈レストランガイド〉のクオリティを上げて、食べ手からだけでなく作り手からも信用、信頼される〈レストランガイド〉の確立を目指します。私どもの活動にご協力いただけるお店がございましたら、ぜひ『辻調おいしいネット』にご参加ください。詳細につきましては、下記の連絡先にお問い合わせください。

お問い合わせ先
辻調おいしいネット〈レストランガイド〉 担当:須山・荒嶋(アラハタ) 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
TEL 06-6629-6452(平日午前10時~午後5時) FAX 06-6627-1106 URL http://www.tsujicho.com/oishii E-MAIL compi@tsuji.ac.jp



Compitum 2005.SPRING

編集

須山泰秀 荒幡耕治

進行管理

春名敬治

表紙撮影

浮田輝雄

デザイン

黒田英二

イラストレーション

syama

発行所

辻調グループ校 コンピトゥム事務局

印刷所

日本写真印刷株式会社

■本誌掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。



「コンピトゥム」登録データ変更届

コンピトゥム会員の皆様へ

住所を変更される際には、こちらのハガキに必要事項をご記入の上、コンピトゥム事務局宛までご郵送をお願い申し上げます。

フリガナ 氏 名
住 所 〒
電話番号(携帯も可)
E-mail

■自営の場合は、下記の項目のご記入もお願い申し上げます。

フリガナ 店 名
住 所 〒
電話番号

ありがとうございました。

次号予告

Compitum

辻調グループ校 コンピトゥム
2005.AUTUMN
2005年秋発行予定

今回のインタビューでは日経レストラン編集長 菅原氏と『Toshi Yoroizuka』オーナーパティシエ 鎧塚氏に、巻頭コラムでは辻調グループ校西洋料理担当 分林教授に登場していただきました。次回も、今回と同様に『食』のキーパーソンとなる人物に登場していただき、『食』業界について多いに語っていただく予定です。ぜひご期待ください。

今回のリニューアルにともない、『読んで楽しい』しかも『役に立つ』というテーマに基づいて、この会報誌の作成にあたりましたが、内容はいかがでしたでしょうか？

さて、コンピトゥム事務局では、この会報誌の発行だけでなくホームページの運営もしています。会報誌もホームページも、皆様に役立ててもらいたいと願って作成をしています。

何か取り上げて欲しい記事内容などがございましたら、リクエストをお願いします。

皆様のご意見を参考にして、「コンピトゥム」のコンテンツを作って参りたいと考えています。

また、ご自身のアピールの場として、積極的に「コンピトゥム」という場をご活用ください。

皆様からのお便りを心よりお待ちしております。

辻調グループ校 コンピトゥム事務局



編集後記

■長らくお待ちいたしました。ようやく会報誌のリニューアルがかないました。内容的にはできるだけ「楽しく」そして「プラス」になるように考えてみましたが、まだまだです。ぜひ、会員の皆様からの手厳しいご意見等もうかがいながら、さらにより充実したコンテンツを盛り込んでいきたいと思ひます。ぜひ、よろしく願ひいたします。(須山)

■巻頭コラムで紹介されている「プフ・オ・キャロット」は作るのがそれほど難しい(?)料理なので、今度友人とホームパーティをする際にはぜひ作ってみたいと思ひます。この料理のレシピは、4月中旬にコンピトゥムHPで公開する予定です。皆様もぜひ挑戦してみてください。ちょっと想像できない美味しさに、きっと驚きますよ。(荒幡)