

tsuji

Compitum

辻調グループ校 コンピトゥム
2007

Compitum コンピトゥム 2007 2007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
松嶋啓介

巻頭特集
外国人シェフに聞いてみました
東京ホテルChef



Puits d'amour ピュイ・ダムール

●ピュイ・ダムールとは？
ピュイ・ダムールを直訳すると「愛の井戸」となります。その名の通り、井戸のような円柱形をした、パリの菓子店「ストレール」のものが有名ですが、決まった形はなく、お店ごとに少しずつ異なります。ここで紹介するピュイ・ダムールは、私が今から20年前にフランス・ノルマンディー地方にあるパティスリー「デュボン」で研修した時に学んだものです。折り込みパイ生地をフランボワーズとそのゼリーを入れて、上からクレム・ティプロマットをたっぷり絞り、仕上げに砂糖を振ってキャラメリゼします。基本的には手に取れる小型サイズですが、注文に応じて誕生日や会食用の大型サイズも作ります。



洋菓子

堀田朗子教授

辻調理師専門学校20期生
滋賀・膳所高校卒
フランス「エベル」デュボン「ラムローズ」で研修

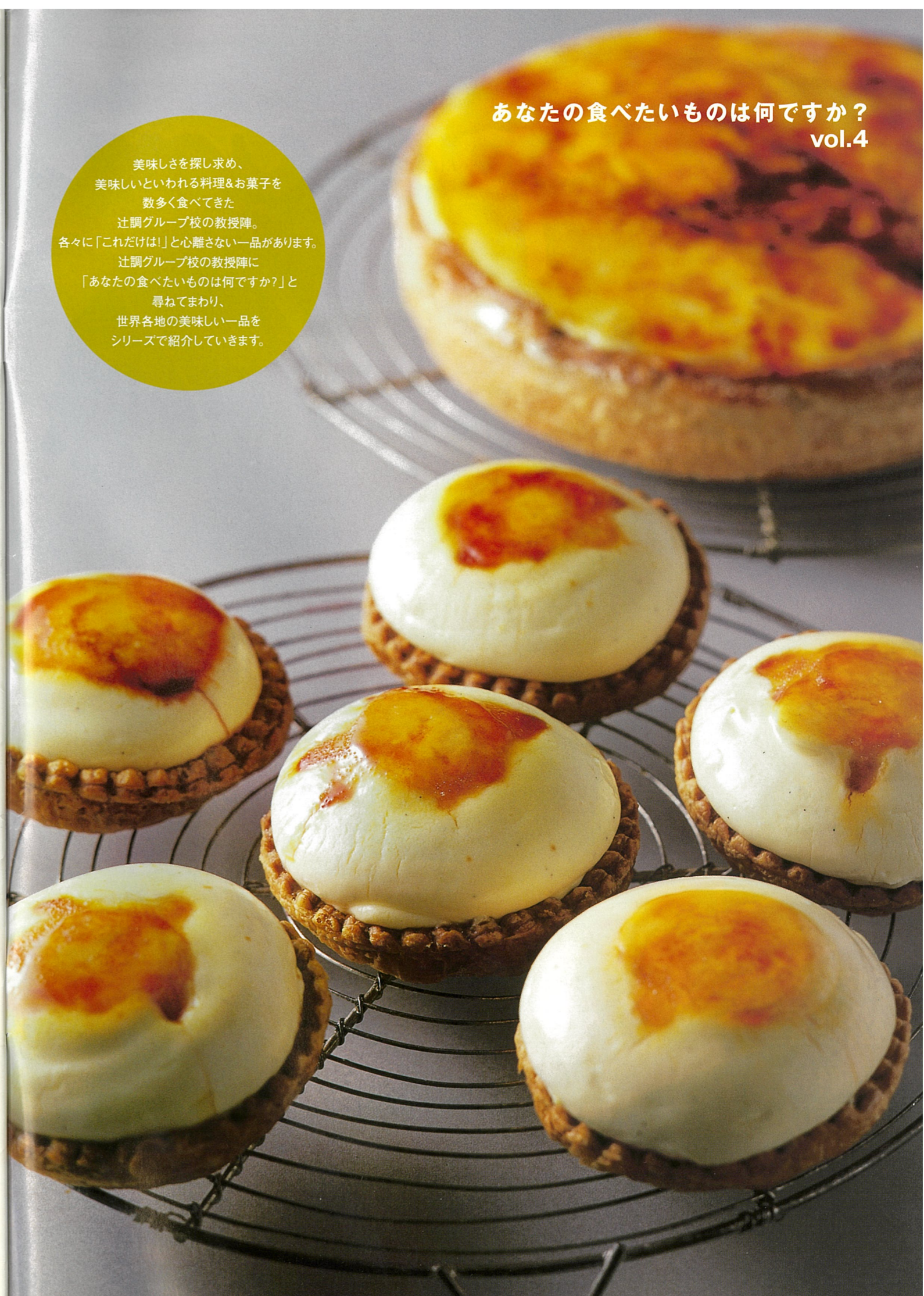
フランス菓子の味だー」と感激しました。でも、まさか翌日からいきなり仕込みの担当になるとは思ってもいませんでした。
このお菓子は長く置いておくことができません。クリームでパイ生地が湿気てしまったり、表面のキャラメルが溶けてしまったりと美味しさが半減してしまうのです。ですから仕込みも何段階かに分かれていて、前もつてできるのは、パイ生地をタルト型に敷きこんで冷凍しておくことだけです。毎朝生地を焼き、カスタードクリームを炊きあげ、他のお菓子の仕上げがすべて終わってから組み立てて、裏庭のガスバーナーでキャラメリゼします。店に入っただけでこの連日の仕事を教え込まれました。
作りたてを店頭で並べるために、店を仕切るマダムの注文に応じて、12個とか8個とか少量ずつ仕上げます。それぞれの作業自体は難しくありませんが、営業中に何度も何度も作らないといけないので、面倒な仕事なので新人りが担当にならなければなりません(笑)。



ピュイ・ダムールの価格は当時で12フラン(1フラン=25円相当)。エクレーが8フランだったので少々値が高いものの、子供からお年寄りまで誰にも人気のある日常のお菓子でした。週末や祝日など良く売れる日には1日に200個以上作ったことも。今にして思うと、研修期間中は来る日も来る日もピュイ・ダムールばかり作っていた感じがします。
「デュボン」のピュイ・ダムールは、今や授業の定番メニューです。学生からも人気のあるお菓子で、食べた時に嬉しい笑顔を見ると嬉しくなりますね。

あなたの食べたいものは何ですか？
vol.4

美味しさを探し求め、
美味しいと言われる料理&お菓子を
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。



Comptium コンピトゥム 2007

目次

- 02 あなたの食べたいものは何ですか？
- 05 外国人シェフに聞いてみました
- 15 あなたの食べたいものは何ですか？ 卒業生編
- 25 東京ホテル Chef
- 32 コンピトゥム講習会 2007年度下半期スケジュール
- 34 コンピトゥム役員Q&A
- 37 創る人 松嶋啓介
- 42 全国うまいもの縦断
- 47 食育推進室より
- 52 辻調グループ校 Book Guide
- 54 ニュース&トピックス
- 58 卒業生新規開店情報
- 62 あとがき

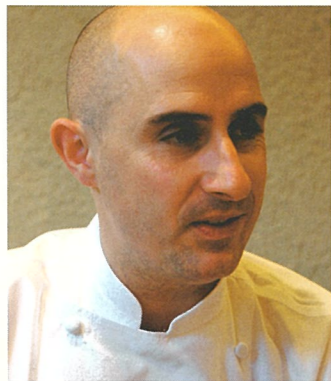
発行 辻調グループ校「コンピトゥム」事務局
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
TEL 06-6626-6452
FAX 06-6627-1106
○本誌掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。

料理人に国境なし

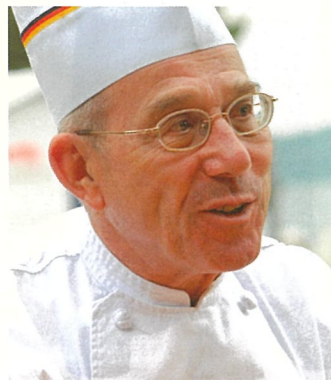
外国人シェフに聞いてみました

Questions aux Chefs étrangers au Japon

「食」における国境がなくなっている現在、世界に類をみない多様な外食業界を有する日本で活躍する外国人のシェフたち。彼らの考えるアイデンティティとは何でしょう？そして、それをどのように確保しているのでしょうか？また、彼らにとってこの日本の外食業界はどのように映っているのでしょうか？すでに日本で確固たるポジションを築いている6人の外国人シェフたちに聞いてみました。



Matthew Crabbe



Erwin Betz



Jean-Luc Moulin

質問
あなたの料理(菓子、パン)のアイデンティティとは？

- 長年日本の業界で仕事をされてきて、揺らぐことはないですか
- 今後はどのようにアイデンティティを確保できるでしょう

質問
日本の外食業界の特異性に関して？

- どのような影響を受けましたか
- そこで仕事をするということの意味について



Dominique Corby



Mario Frittoli



Kenichi Chen



その実力はプロの実証済み

フランス料理界の巨匠ポール・ボキューズ氏と共同開発して生まれたストウブ社の鍋。

独特な手触りを持つ黒い鍋はヘビユースなプロの目線で作られたからこそその質実剛健の表れ。それに加え、長年鑄造技術を磨いてきたストウブ社こそその安心の品質。フランス鑄物鍋業務用シェアNO.1を誇る品質に裏づけされた良さを実感してください。

“私の料理の秘訣がひとつしかなかったとしたら、それはこの美しい製品だろう”
ポール・ボキューズ氏



代理店：株式会社ヤマキカイ 〒479-0833 愛知県常滑市北条3-84 tel/0569-35-3511

商品についてのお問い合わせ・その他ご相談：
ストウブ日本事業部(デニオ総研) tel/03-5728-4603 <http://www.deniau.jp/staub/>



料理のアイデンティティは まさに素材にある

Message < Mario Frittoli

日 本は外食に関して実に多様な国だと思ふ。アメリカも多様性には富んでいるけれど、少し違う。日本には「質」の高さがある。デザイン、料理そのもの、アイデア等々の「質」の高さ。僕は日本人というのは本当に「特別」だと思ふ。例えばイタリア料理でいうと日本人は100%、いや、それ以上にイタリアと同じものを作ろうとする。言葉も学び、文化も学び、料理も学ぶ。こんなことはイタリア人にはできないことだよ。ここだけの話、あくまで平均的ということだけけれど、日本のほうが本国イタリアより美味しいイタリア料理を食べることができると思ふよ(笑)。

インターネットなどの普及で本当に情報の流れは速くなった。もちろん食の情報は例外じゃない。それに伴って外食産業の在り方も変わってきていると思ふ。イタリアでも同じ。以前はイタリアでフランス料理店など、僕は目に

マリオ・フリトリ Mario Frittoli

リストランテ「ルクソール」(東京・白金)代表

1968年4月1日 バヴィア(イタリア)生まれ。14歳でイタリアの調理師学校に入学し、そこで「アンジェロ・バラクッキ」で働いたことのある先生に出会い、卒業後、この先生に紹介されてすぐに「アンジェロ・バラクッキ」で仕事を始める。後、「アンジェロ・バラクッキ」の日本店オープンを機に来日。

●リストランテ ルクソール白金台
〒108-0071 東京都港区白金台5-4-7 BAR BIZON25
tel.03-3446-6900 fax.03-3446-6978 E-mail: info-l@luxor-r.com

●リストランテ ルクソール丸の内
〒100-6402 東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビル2F
tel.03-6212-6900 fax.03-6212-6901 E-mail: marunouchi@luxor-r.com



したことがなかったけれど、今はフランス料理店、日本料理店はもちろん、とにかく都会ではあらゆるジャンルの店ができています。メキシコ料理もあれば、ブラジル料理もある。もちろん客側のマインドもオープンになってきているということだと思ふ。とにかくここ10年ぐらいでも変わってきている。

こんな状況の中で料理のアイデンティティの確保はなかなか難しいものになっていることは間違いない。でも、僕はイタリア人だからこの店ではイタリアのイメージを強く出したいと考えている。僕は自分の料理のアイデンティティは素材にあると思ふ。だから生鮮食品は難しいとしても、可能な限りイタリア産の食材を使うようにしている。このレストランのお客様には毎日オーセンティックな「何か」を提供したいと思っているから。日本人でイタリア料理を提供している店の中には何もかも混同してしまっているところがあるよね。例えば、タラコのスパゲッティなども「パスタ」として提供していたりするけれど、これはあまりいいだけじゃない。確かにそれを求める客がいるし、その料理人をリスペクトしなくてはならないけれど、これはやはりイタリア料理ではないし、店の前にイタリアの国旗を掲げてこのようなパスタを提供するのは、どうかな?と思ふ。引退後、南の島へでも行くかな(笑)。



「基礎」があれば自由度はさらに増し、 さらなる創造性も持つことが可能

Message < Dominique Corby

私 は「トゥールダルジャン 東京」のシェフとして日本に赴任して以来この5月でちょうど13年になります。その間に日本のフランス料理もずいぶん変化しました。確かに日本人は全体的に食べ手としても、作り手としても異国の料理を吸収しやすい資質をもっていると思ふ。フランスでフランス料理を学んだ日本人の若者は、もちろん小さな頃からフランスの風味に慣れ親しんできたフランス人のシェフのレベルまで到達するのは難しいが、あるレベルまでは確実に到達します。彼らの多くはフランスの星つきレストランで研修をし、フランス料理の基礎をしっかりと身につけ、そのうえで「自分の料理」を作り出していると思ふ。しかし、彼らがフランスで学んだような規模のレストランは資金的になかなかオープンするのは難しい。結果、小規模な店になってしまう。でも提供されている料理がフラ

ドミニック・コルビ Dominique Corby

「ホテル ニューオーターニ大阪」料理長
「Le 6ème SENS」(東京)料理長

1965年8月26日 パリ生まれ。フランスの調理師学校卒業後、伝統的なフランス料理店に勤めた後、パリ「トゥールダルジャン」に入店。東京店の出店を機に来日。8年間シェフとして勤務の後、ホテル ニューオーターニ大阪料理長に就任。現在に至る。

●ホテル ニューオーターニ大阪
〒540-8578 大阪市中央区城見1丁目4-1 tel.06-6949-3246(フランス料理「サクラ」直通) URL: http://www.newotani.co.jp/osaka/

●le 6eme sens
〒104-0061 東京都中央区銀座6-2-10
tel.03-3575-2767 URL: http://www.6eme.com



ンスの2ツ星、3ツ星クラスの料理だということも十分あり得るのです。

私にとってのフランス料理とは何よりも「基礎(ベース)」、クラシックな料理スキルです。私は調理師学校でそれを学びました。例えば私にとってフランス料理界でもっとも進化した料理人はピエール・ガニエールですが、彼はしっかりと「基礎」を持っています。だからこそ彼はとても「自由」でいることができるのです。フランス料理でも、日本料理でも、もし「基礎」というものをしっかりと持っていない場合はコピーするしかないと思ふ。でも、「基礎」がしっかりとあればコピーする必要はないのです。「基礎」があれば自由度はさらに増し、さらなる創造性も持つことができます。自由自在に食材を用いることもできるようになるでしょう。仮に素材がすべて日本産のものであってもスキルがフランス料理である限り、それはフランス料理なんです。

料理のアイデンティティはまさにこの「基礎」にあります。「基礎」のない料理人がアイデンティティのない料理を作るのです。これは何料理でも同じことです。このことは私たちの職業にとっても重要なことなのです。風味に関してはある特定の方々に合わせるものではないと考えています。私はすべてのお客様が「美味しい」という料理を提供していきたいと思っています。



ハイアットに雇われている以上、ハイアットの「スタンダード」を守る

Message « Matthew Crabbe

私の料理人人生はオーストラリアのライドカレッジから始まりました。その後、国内外のさまざまな店で勤務し、現在に至っています。世界中で数多くの有益な経験を持ちましたが、中でもシドニーの「TETSUYA」での仕事で感性をさらに磨くことができたと思っています。Tetsuyaの料理はフランス料理のスキルで日本の風味を提供していて、とても刺激になりました。日本には2001年以降の滞在です。今年の11月で6年になります。日本の外食業界は確かに多様性に富んでいるし、平均的にレベルも高いと思います。でも、レベルの高さを気にし過ぎると何もできなくなってしまうので、私が考えるのは上質の食材の風味を最高に生かすことのできる方法です。現在の料理界全体を見渡すと何につけ少し「やり過ぎ」の感があるように私には見えますので、自分

マシュー・クラブ Matthew Crabbe

「ハイアットリージェンシー京都」総料理長

1970年7月28日 シドニー生まれ。シドニーの製菓学校を卒業後、現地の有名ホテルにてフランス料理の基礎を学ぶ。1994年「TETSUYA」の副料理長。その後はイギリス、アメリカ合衆国、メキシコなどで勤務の後、2001年パークハイアット東京「ニューヨークグリル」料理長、2005年グランドハイアット東京の副総料理長を経て、2005年11月より現職。

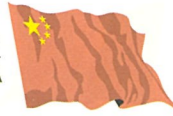
● ハイアットリージェンシー京都

〒605-0941 京都市東山区三十三間堂通り644-2
tel.075-541-1234 fax.075-541-2203
URL: <http://www.hyattregencykyoto.com/>



はできるだけシンプルで方向性を考えています。とりわけプレゼンテーションをできるだけシンプルに、でも、目を引くように考えて、そのために料理をどう作るか、という風に考えていきます。私の料理は、やはりオーストラリア料理だと思っています。「オーストラリアという国は一種のメルティングポットなので、「オーストラリア料理」というものはない」といわれますが、実際にはさまざまな料理の影響を受けて作られてきた料理があります。ただ、大きな料理ジャンルでいうとフランス料理であると言えるでしょう。

自分の料理のアイデンティティという点になりまして、今はハイアットグループのホテルで仕事をしていますので、基本的にはハイアットのコンセプトに基づいた料理を提供しています。確かにホテルによってはシェフが変わればメインの料理も変わるといっていいかもしれませんが、やはりホテルは安定した料理を提供すべきだと思うのです。ハイアットのコンセプトは、例えば料理長が変わっても変わらないものなのです。もちろん自分を表現したいという気持ちはありますし、「マシューの料理が食べたい」と所望されたときには私の料理を作るようにしています。でも、ハイアットに雇われている以上はハイアットの「スタンダード」を守るということが自分の仕事だと考えています。



それぞれの料理人が自分の料理の主体性を確立していく時代に

Message « Kenichi Chen

日本の外食がこれほど多様なのは、ひとつには日本人が真面目だということ。ひとつのものに対しての情熱とかがいっぱいある。それに島国だからさまざまな外の文化にあこがれていて、いろいろなものを受け入れる素地があるから成り立っているわけでしょう。

ただ、昨今はあらゆる分野でポータブルな時代になっているよね。料理界でもこの状態はもつと広がると思うよ。中国でも、四川料理を食べるために四川省へ行く人も広東料理が出てくる時代だよ。ただ、中には自らのスタイルを頑なに守る人もいるだろうから、料理人それぞれの違いがより明確になつていくのじゃないかな。そして、さまざまなレベル、あるいはさまざまな種類の料理をお客様が選ぶ、そんなチヨイスの時代に入っていると思うよ。うちのオヤジが日本にやつてきた頃は



陳建一 Kenichi Chen

「四川飯店」グループ代表取締役社長

1956年1月5日 東京生まれ。父は「エビチリ」、「麻婆豆腐」、「棒棒鶏」などを食べやすくアレンジして日本に紹介した四川料理の神様といわれる陳建民氏。父建民没後、全国に16店舗以上を展開する四川飯店グループの統括役に。1993年以降、テレビ番組「料理の鉄人」に中華の鉄人として出演し、一躍脚光を浴びる。

● 四川飯店 赤坂店

〒102-0093 東京都千代田区平河町2-5-5
tel.03-3263-9371 fax.03-3263-3872
URL: <http://www.sisen.jp/access/index.html>



四川料理を作るのに必要な食材が日本にはなかったもので、すべて代用品で作った。麻婆豆腐を例にとると一番分かりやすいと思うんだよね。当初、私の父が作ったときには麻(マー)／中国山椒の麻痺するような香り)がなかったのといゆる挽き肉豆腐にして、これが日本のお客さんに受け入れられた。白米にも合うし、少しピリッとした風味もありますね。それから時代の変化と共にたくさん「情報」が入ってくるようになって、メディアなどの媒体を通して日本人たちが認知し、本物を求める人たちが増えてきたということ。そしていゆる辛くてピリッとする麻婆豆腐が受け入れられるようになった。私の父はとても柔軟な料理人だったと思います。お客さんによって風味を変えてしまっていましたから。

僕は他の料理からも影響は受けますよ。フランス料理も、イタリア料理も大好きです。料理界に友達がいっぱいいるし、「教えてください」と教えてもらいますよ。で、それをまたアレンジする。いろんなことを知っていたほうが楽しいじゃないですか。あとは四川料理の伝統的な料理を残していかなければいけないんですよ。要はたくさん知ることを知って、お客さんのニーズにできるだけ合わせていくことが大切です。



フランス菓子の本質は技術の「基礎」と地方のスペシャリテ菓子

Message « Jean-Luc Moulin

15年前、ポール・ボキューズ氏のオファーを受けて来日して以来、日本の製菓業界はずいぶんと変わりました。言わばホテルの時代から個人の時代へと移り変わったと思います。技術的な進歩にも目覚しいものがあります。この間に多くの若い菓子職人がフランスに行き、勉強し、技術を持って帰って来ました。その結果、日本のフランス菓子は本当に進化しました。

もちろん、フランスとは食文化がまったく異なるので、風味も異なります。日本のフランス菓子はフランスのものに比べて甘さが少なく、ひとつのサイズが小さめです。そして、完ぺきなプレゼンテーションが求められることなどの相違があるのではないのでしょうか。ま、パリなどの都会ではお菓子の「見せ方」なども進化してはきています。でも、これは世界中の大都会に共通

ジャン＝リュック・ムーラン Jean-Luc Moulin

エコール 辻 大阪 辻製菓マスターカレッジ 技術研究室 専任教授

フランス、リヨン生まれ。1978年、メティエ・ド・ブッシュ料理学校卒業。料理C.A.P.(職業適性証書)取得。1980年、製菓C.A.P.取得。1980年～82年、リヨンのチョコレート店「ベルナッション」に勤務するかたわら、アラン・シャベル、マルク・ムノーなどのレストランで研修を重ねる。1987年、来日しホテルオークラ東京、ヒルトンホテル大阪、南海サウスタワーホテルに勤務。現在は、エコール辻大阪 辻製菓マスターカレッジに勤務。フランス料理アカデミー協会会員。

●エコール 辻 大阪 辻製菓マスターカレッジ
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町2-2-14
tel.06-6622-3252 fax.06-6624-3883
http://www.tsuji.ac.jp/tsuji_school/ecole_osaka/pati.html



の現象だと思えます。有りとならゆる客層の需要に応える必要があり、ライバル店も多く常に競っている必要があります。でも、フランスの地方都市はまだまだ伝統にしっかりと根ざした菓子が一般的だと思います。料理と菓子の世界には大きな違いがあります。料理の世界はいろいろと「遊ぶ」ことが出来ますが、菓子はそうはいきません。料理よりも「正確さ」が要求され、規則もとても多いのです。ですから全体的に「保守的」なイメージがあるのではないのでしょうか。もちろん私も和菓子を食べるのは大好きですし、プレゼンテーションなどを見ても美しいと思います。まさにフランス菓子のアイデンティティは、技術の「基礎」とフランスの地方のスペシャリテにあると私は思っていますので、いろんな菓子を混同してはいけないと思います。素材にしても本来はフランス産のものを用いるべきでしょう。ただ、ここは日本ですので、日本の素材等を取り入れる必要はあるかも知れませんが、あくまでフランス菓子の「基礎」をしっかり確保しつつこのようにしてほしいですね。



ライ麦と小麦粉の混合、これがドイツパンの一番の特長

Message « Erwin Betz

初めて日本に来たのは今から36年前、福岡のダイエーの店舗でパンを作るためでした。2年契約だったのですが、今の奥さんに出会って、ずっとそのまま居続けることになりました(笑)。僕が日本に来た頃、周りの日本人はハンブルグ、ベルリン、フランクフルトしか知りませんでした。でも、今は雑誌からの情報がすごいでしょ。料理のこと、パンのこと、ね。

パン好きの方は増えていますね。でも、僕の店でもやはり売れるのは菓子パンです。クリームが入っていたりする方が売れますよ。やはり日本ではパンはまだオヤツですよ。朝、食パンを食べる人はいますけれど、夜はほとんど食べない。僕の店ではハードパンの食べ方を教えています。するとけっこう売れるんです。黒パンでも、ライ麦パンでもそのまま食べるのはさびしいですよ。やはりチーズやハムなどと一緒に食べた

エルヴィン・ベッツ Erwin Betz

「ゾンネン ブルーム(焼きたてパン工房)」(福岡)オーナー

1938年6月21日 シュツットガルト近郊バッカナン生れ。19歳の時、豪華客船のベーカリーに入り、大量のパンを作りながら7年間の船上生活を送る。その後、ヴァインハイムの国立パン学校に入校し、マイスターの資格を取得。1972年日本の企業に招かれて来日。来日以来、日本各地でドイツパンの製パン技術に携わり、製粉会社のベッカマイスターを務めた後、自らの店を作りドイツパンを広めることに貢献している。

●焼きたてパン工房 ゾンネン ブルーム
〒819-0165 福岡市西区今津4429-1
tel&fax.092-806-8733 URL:http://www.sonnen.jp



ときに美味しいものなのです。僕の店のパンは配合もドイツと同じです。ドイツパンのアイデンティティは、ライ麦と小麦粉の混合にあるでしょうね。これがドイツパンの一番の特長です。それぞれの分量を変えることで、作るパンの風味も、日持ちもすべて変わりますから種類が多いのです。例えば僕がパンの製造を習い始めたときには7割がライ麦で、3割が小麦粉でした。今は逆になった。ライ麦は3割もないでしょう。かつて食事のときによくワインを飲む南ドイツ地方は、酸味のあるパンではなく小麦粉のパンを食し、伝統的に脂っぽい料理が多い北ドイツ地方は、ライ麦のパンが主流でした。

日本のパンは、初めて食べたときには本当に口に合わなかったですね。軟らか過ぎます。噛んでいくと口内に粒々の感じが残ります。でも、質的な出来栄は素晴らしい。とてもきれいにできています。食パンに関してはドイツのものよりずっと質はいいです。ま、あまり食べないのですけれどね。姿だけでいえば、絶対に日本の食パンを買いますね。

今は余り国内産の小麦粉を用いていないのですが、今後は増やしていこうと思っています。ここ九州の「南の香り」という品名の小麦粉を使うと美味しいパンができるのです。楽しみにしてください。



「美食が、最先端でますます個性の時代になっていく」

Message « Yoshiki Tsuji

辻調グループ校長辻芳樹著『美食進化論』より

料理の基礎とその進化、 料理人のアイデンティティ

ここに登場する6人の外国人シェフたちのインタビュー中によく登場する「基礎」という言葉、そして「基礎があるから自分のアイデンティティがある」というような表現、もちろんこれは正しいと思いますが、「〇〇さんの料理」って言われるようになるには基礎がしっかりとあるのは大前提で、加えて余程突出したものがないと、その人のアイデンティティは見えてこないと思うのです。もし、例えばこの「基礎」がフランス料理におけるクラシックを作れることだとすれば、料理をやつていく上でひとつの(壁)を破るために、そういう意味での「基礎」が必要十分条件だという考え方はだんだん壊れ始めているような気がします。作る技術の進化と味覚の進化のスピードは明らかに違いますよね。技術の進化の方が圧倒的に早いじゃないですか。そういう技術の進化を前にして、そのような「基礎」があるということだけで十分だとは思えないのです。確かに「基礎」がなければ料理というものは進化できない。ただ、彼

らがここで述べている「基礎」というものは絵画における「デッサン力」のようなものでしょう。だとしたらそれは必要であることは間違いないでしょう。

料理とサイエンス、あるいは 数値的分析が生みだす「可能性」

料理はすでに文章化されてきましたが、数値的に分析することはかつてできなかった。でも、今それが可能となったことよって新たな食感、新しい味覚を生み出すことができます。この点については明らかに今の時代にアドヴァンテージがある筈です。

ただ、数値化できるということが「サイエンス」であって、サイエンティフィックな食材、器材を使うことが料理における「サイエンス」ではないでしょう。その辺りのことを少し勘違いしている傾向があるような気がします。料理作りの工程を輪切りにして、それぞれのパーツにおいて化学的にどういう反応を起こしているのかを理解すればするほど、さらに美味しくするためにこのパーツをどうすればいいか、また新しい食感、新しい風味を生むことができるかなどという研究が現

在なされているわけです。こういうことを理解した料理人の方が自分の料理を進化させることができるし、アイデンティティも確立しやすいのではないかなと思います。

食の多様性と 日本料理のグローバル化

日本の外食業界の多様性は、異国文化を加工して自分のものにする能力に、民族的に極めて長けているというところに尽きると思います。日本料理界には、世界でもNo.1といえる突拍子もない技術を持ち、まったく他の料理に感化されずに、粹で素晴らしい料理を作り出す料理人が沢山います。なのに日本料理がフランス料理のように海外における評価を決定的にできないのは、海外に人材がなかなか出て行かないからだと思います。最高級の日本料理になると難しい面もありますが、ある程度のレベルの日本料理であれば外国の素材でも十分に作れます。しかしいかにせん、いい料理人が海外に出ていかない、これに尽きると思います。質の高い料理人さえ出て行けば、海外でも必ずいい料理ができる筈です。日本料理が、外国の方々に理解できないというもおかしな話ですから。日本料理のクラシックを「基礎」と言い切れるだけの料理人にも、つと海外で活躍して欲しいですね。



あなたの卒業生編 食べたいものは何ですか？

料理・菓子業界で大活躍している卒業生15名に、「あなたが食べたい」と思う料理、あるいはお菓子はなんですか、と尋ね、その料理、お菓子にどんな思いがあるのですか？を聞き、実際に作っていただきました。プロの作り手の「ストーリー」と「思い」がしっかりと詰まった料理、そしてお菓子は、「食べてみたい!」と思わせる力を持っているものですね。

マルジョレーヌ



永井紀之
辻調理師専門学校20期生・フランス校エクレール1期生
パティスリー「ノリエット」(東京・世田谷区)
住所/東京都世田谷区赤堤4-40-7 グリンヴィル1F
電話/03-3321-7784

パティスリー「ノリエット」

東京・世田谷区
僕が最初に衝撃を受けたフランス菓子です。料理本などで見知ってはいたましたが、初めて実際に「ピラミッド」で口にした時は「本当に美味しい」と思いましたね。当時、まだ身体がフランスになじんでいなかったせいか、ほとんどのフランス菓子は重い感じがありました。けれどこのマルジョレーヌだけはぜんぜんそういうのがなくスツと入ってきたんです。当時ケーキに生クリームを用いているってあまりなかったですから。このお菓子が現在でも十分通用するところに、フランスの菓子文化というか、食全体の文化の奥深さみたいなものを感じますね。『ピラミッド』のオリジナルはガナシュを使っていたけれど、うちのはさらに軽くするためにチョコレートのムースを用いています。

本書の特徴

- ワインの種類をぶどうの品種別から知るわかりやすい新機軸**
複雑を極めるワインの分類のなか、TPOに合ったワインのチョイスに役立つぶどう品種別ワインの紹介。赤・白の主要品種について、育つ環境、ワインの味の特徴、有名ワイナリーなどを、興味深くわかりやすく解説。
- 味のわかるワインカタログを収録**
ワインの味がわかるために、それぞれぶどうの個性を知るためのステップや同じ品種が世界中で栽培されているものは国別に紹介するなど、活用しやすいカタログの構成。収録ワインは監修者により一部を除き試飲済み。入手しやすい手ごろな価格帯のものを多く掲載。
- ワインと料理のマリアージュの基本ルールを収録**
伝統的な相性や新しい取り合わせの発見など、ワインのタイプ別に検証。合わせる料理は和・洋・中のお惣菜から本格料理まで。
- 有名料理店及びワインバーの名ソムリエが指導**
「この店のこの料理にこのワイン」あるいは「このワインにこの料理」など料理店でのワインと料理の楽しみ方を現場のプロが提案。
- ワインの歴史と文化史、健康学、ワインに関連グッズの通販ガイドなど、一色読み物も充実。**

本書の構成

- 第1章 ワインの基礎知識**
[ワインの分類]
●製法による分類(赤、白、ロゼ、発泡性)
●産地による分類(フランスを例に国、地方→ぶどう畑まで)
●ぶどう品種別ワインカタログ
赤・白用各15種について、それからできる代表的なワインの特徴を紹介
[ワインサービスとテイスティング]
●サービスの基本作法
●好みのワインを探すためのテイスティング
●グラスと道具紹介
●エチケット(ラベル)の読み方
- 第2章 料理とのマリアージュ**
●ワインのタイプ別マリアージュの基本
ワインを7つのタイプに分け、それぞれ和・洋・中国料理を合わせて検証。合う料理、合わない料理、すべて掲載。
★マリアージュのルール
○重いワインに重い料理 ○土地のワインに土地の料理他
●チーズとの相性図鑑
●世界の料理とワイン
—名ソムリエのいる有名料理店やワインバー
フランス・イタリア・スペイン・オーストリア・中国・日本料理店、及びワインバーを取材。お店での楽しみ方を提案。
- 第3章 蒸留酒と混成酒**
(ブランデー、ヴェルモット、シェリー他)
ぶどうが原料のものに限定。食前酒や食後酒として楽しむための基礎知識。カタログ、飲み方のアイデアなど。
- 第4章 ワインの歴史と文化史**

**11月下旬
発売予定**

講談社
〒112-8001 東京都文京区音羽2-12-21
お問い合わせ先: 講談社書籍第二販売部
TEL03-5395-3625 FAX03-3945-4838

ワイン・マルシェ

ワインを愉しむ

基本大図鑑

初心者も愛好家も、
おいしいワインが見つかる!!

Vin Marché



定価3,690円(税込)
A B判 (25×18×1.5)
●上製厚表紙 カバー装 328ページ

雲丹と鮑のご飯



谷澤 眞由美
エコール辻東京 日本料理マスターカレッジ9期生
眞由膳(東京・西麻布)
住所/東京都西麻布1-14-8 第二広島ビルB1
電話/03-3408-5048

『眞由膳』

東京・西麻布

当店で、食事の締めくりに土鍋で炊いたご飯をお勧めしています。一粒一粒が立っているかのようなふっくらとしたご飯の仕上がりは、土鍋ならではの魅力です。数あるレパートリーの中で一番のお気に入り(雲丹と鮑のご飯)。土鍋の蓋を開いたときに立ち昇る雲丹の香り、そして口に含んだときの雲丹と鮑が渾然一体となった味わいは、格別な美味しさです。この料理は、料理修行でお世話になった『つくし』で覚えました。いつも注文が入る度に、「こんな贅沢な料理を食べてみたいな」と思っていたのですが、ある時幸運にもいただける機会が訪れて。ほんの少量でしたが、「世の中にはこんな美味しい食べ物があるんだ!」と、感激というよりも心から驚きましたね(笑)。

野菜の造り



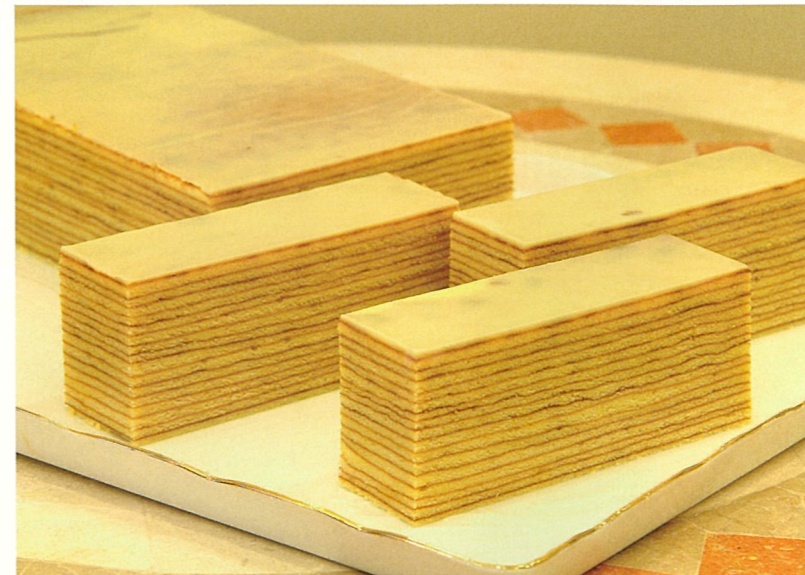
満田 健児
辻調理師専門学校29期生
桜会(大阪・豊中)
住所/大阪府豊中市北桜塚3-7-28
電話/06-6850-3987

『桜会』

大阪・豊中

美味しい有機野菜を作る方に会い、丁寧に育てられた有機野菜そのものの風味を味わってもらうにはどのようにすればいいか、と考えた結果の料理です。「造り」と名づけたのは耳にしたときのインパクトもありますし、野菜に込める気持ちがストレートに出せると思ったからです。私自身も大好きな料理ですし、人気のあるアイテムでもあります。土の中に含まれる有機成分がしっかりと素材に入り込むように、今回はニンジンとジャガイモは土蒸しにしています。タマネギは4分ほど蒸し、ズッキーニも蒸しています。トマトは「小桃」という品種のもので生のままです。ただ、これは「造り」なので、つけダレは試行錯誤の結果、出汁と味噌と酢を同割りで火にかけて、タピオカのデンプンでとろみをつけて、冷まして漉したものです。

バウムクーヘン



新田英資
辻製菓専門学校2期生
パティシエ エイジ・ニッタ(兵庫・西宮)
住所/兵庫県西宮市高木西町23-5
電話/0798-64-0808

『パティシエ エイジ・ニッタ』

兵庫・西宮

「食べたいもの」ってことになりやすとやはりバウムクーヘンです。もともと子供の頃から好きなお菓子でした。素朴で飾り気もないですし、手軽に食べることができそうです。なつかしい風味で、安心感が持てます。20代の頃、就職したホテルでその当時の製菓シェフに教えていただいた思い出のお菓子です。このバウムクーヘンは僕のオリジナルレシピです。贈呈ボックスに収まりやすいようにこの様な形にしています。風味も練乳とホワイトチョコレートと生クリームでガナッシュを作り、生地の中には生クリームを粉にしたミルクパウダーを加えて、ミルクバウムという仕上がりになっていますので風味はよりまるやかです。

サンフォニー



西村伸広
辻調理師専門学校26期生
パティスリー キャラメランジュ(福岡・南区)
住所/福岡県福岡市南区平和2-9-12
電話/092-525-3055

『パティスリー キャラメランジュ』

福岡・南区

このお菓子は、フランスでの最初の研修先のスペシャリテです。オーナーシェフのオヤジは朝からカミナリを落とすような人で、右も左も分からない状態だった僕にはいろいろ大変だったのですが、このオヤジ、この菓子を仕込むときだけニコリとするんです。すべてのクリームが仕上がったら指でサッとすくって僕の口元に「なめてみる!」って持ってくるんです。要は自分のスペシャリテをしっかりと覚えさせようとしたのでしょう。まさにこのお菓子を作り続けることが、自分がフランスにいたという足跡を常に感じるのだし、その確認だと思っています。濃いアングレーズをベースにして、チョコレートのクヴェルチュールなどを混ぜ込んでいって、生クリームを混ぜていくんですが、配合はいつまでたっても変えていません。それがこのオヤジへの僕の感謝の気持ちなんです。

フカヒレの姿煮



西尾 正
辻調理師専門学校17期生

赤坂 四川飯店 松山店 (愛媛・松山)

住 所 / 愛媛県松山市湊町5-1-1 いよてつ高島屋8F
電 話 / 089-948-7028

『赤坂 四川飯店 松山店』

愛媛・松山

もう20年以上前、仕事を始めた頃、フカヒレの下処理をずっと担当していました。その間「どんな風味なのだろう?」って想像していて、食べたくて、食べたくてたまらなかったのですが、なかなか食べることができませんでした。先輩の送別会でようやく口にできたときは、想像を超えた美味しさでした。感動しました。これはずっと高級な食材ですからね。今でも作りながら「食べたい」と思う一品ですね。まず、フカヒレを掃除して、水につけて戻し、開いて内部もきれいに掃除してから調理します。フカヒレには厚みがあるので写真の料理で10人前ぐらいです。四川料理は、こういった乾物素材をよく用います。ですからそれを「戻す」技術が発達したのですが、こういった技術が失われつつありますので、取り戻すことが必要でしょうね。

八 寸



小久保 公正
辻調理師専門学校22期生

会席 小久保 (愛知・名古屋)

住 所 / 愛知県名古屋市中種区城山町2-1-2
電 話 / 052-764-5410

『会席 小久保』

愛知・名古屋

八寸は一度に少しずついろいろな素材を味わうことができますし、それぞれに季節感があるので、楽しいです。この八寸以外ではやはり椀ものが食べたいですね。店の決め手になるものですからね。でも、椀ものは美味しくて当然。そうすると目も楽しめるとなると、この八寸ですね。それに八寸に使うそれぞれのアイテムの分量を大きくして提供すれば、それでひとつのコースが作れますから。まさにその店のコースを少量ずつ食べるのでできる一品です。今日の八寸は、鱧の子の甘酢合せ、トウモロコシの揚げ物、掻き揚げ、青唐辛子、じゅん菜をのせたガスパチョ、イチジクの胡麻クリームかけ、自家製のスモークサーモン、アスパラガスです。

清蒸魚



新田淑恵
辻調理技術研究所1期生

中華食堂 一楽 (広島・尾道)

住 所 / 広島県尾道市久保2-10-12
電 話 / 0848-37-5862

『中華食堂 一楽』

広島・尾道

店の人気アイテムの“中華ちまぎ”も大好きなんですけど、毎日作っていますので、「食べたいもの」となると“ちまぎ”ではなく“清蒸魚”なんです(笑)。最初に食べたのは辻調理技術研究所の在学時で、すごく美味しかった。この料理は香菜をたっぷり用います。うちの父親が香菜が大好きで、まだ、種が買えない頃から台湾の親戚から送ってもらって自宅のプランターで育てるぐらい好きだったんです。今日はアマテガレイを使いましたが、尾道は新鮮なタイやスズキも揚がるので、そういう魚を使っても本当に美味しい。しかも、ユイチャップさえ作ってあれば、準備にもまったく時間がかかりません。香菜と脂ののった白身がユイチャップによく合いますよ。

食器のレンタル
パーティー、レセプション、結婚式等に必要食器やグラス類をレンタル致します。

業務用食器・備品の販売
新店舗オープン、リニューアル等に必要業務用食器、調理備品、製菓備品、消耗品等を多く取り揃えております。

Webショップ
インターネット上で様々な商品を取り揃えております。

ホームページ <http://www.nagayo.co.jp>
ナガヨショップ <http://www.nagayo-shop.com>

●ご注文、詳しいお問い合わせは **株式会社 ナガヨ** 〒551-00111 大阪府大阪市大正区小林東3-17-15
tel:06-6555-6333 fax:06-6555-6355
担当者: 本谷 compitum@nagayo.co.jp

コンピトゥム会員様には特別優遇させていただきます。

海老のスフレ、ソースアメリカーナ



栗岡 敦
辻調理師専門学校24期生・フランス校エクレール6期生

レストラン ペルーージュ(兵庫・神戸)
住 所/兵庫県神戸市中央区中山手通1-27-11 マーツハイム1F
電 話/078-242-4188

『レストラン ペルーージュ』

兵庫・神戸

フランス料理を始めた頃、このソースを味わったものすごく美味しくて、中国料理、日本料理などにはない風味だと感じました。今だに大好きで、僕の店ではソースアメリカーナを欠かしたことはありません。今ではそんなフランス料理店は珍しいと思いますよ。よく贅沢なソースだと思われがちですが、決してそんなことはありません。普段のメニューには海老や蟹は必ずありますよね、そして必ずガラが出ますから、それを用いるだけです。僕はリヨンのクネルとかの魚介類のムースがけっこう好きなんです。蒲鉾もムースの一種ですがこちらは固く、ムースは柔らかい。さらにさまざまな素材を加えるので風味も豊かです。この店の定番料理のひとつです。お客様にも好評のようです。ウニのスフレにも用いますがやはり好評です。

オックステールの赤ワイン煮



菅沼 恒
エコール辻大阪 フランス・イタリア料理マスターカレッジ3期生・フランス校レクレール秋5期生

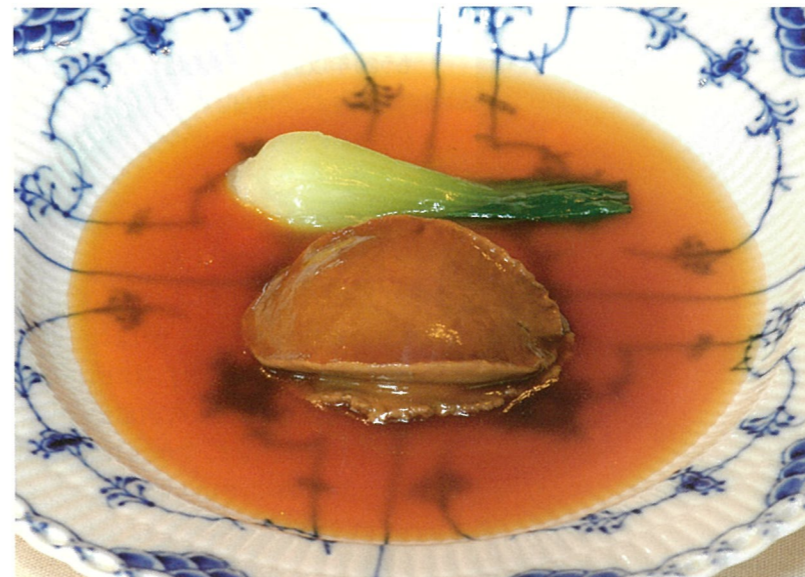
弘屋(大阪・北区)
住 所/大阪府大阪市北区堂島1-3-1 二葉ビル3F
電 話/06-6348-5455

『弘屋』

大阪・北区

オープン当初から提供している唯一の定番料理です。以前ワインバーで料理を作っていたときに「自分は本当に何もできない」と思って、辻調在学時のノートとか、料理雑誌とかを見て復習しつつ作っていった料理です。この料理が有名になったのはベルナルド・パコー(『ランブロワジー』オーナーシェフ)さんが手がけたのが最初です。当初はパコーさんのレシピでやり、その後で雑誌に載った北島さん(『北島亭』オーナーシェフ)のレシピを見つけて、それも参考にしました。またその他のシェフたちのレシピも見て、そのうち徐々に自分なりの工夫が出てきました。現在でも常にお客さんの声などを反映させつつ、いろいろぶれたりしながら進化している料理で、まさに僕とともに時間を積み重ねてきた料理だと言えます。

蠔皇吉品鮑魚 干シアワビのオイスターソース煮



市川友茂
辻調理師専門学校20期生

料理工房 CHINESE RESTAURANT ICHIKAWA(埼玉・東松山)
住 所/埼玉県東松山市下野本1637-9
電 話/0493-25-2261

『料理工房 CHINESE RESTAURANT ICHIKAWA』

埼玉(東松山)

1985年、香港『敬實酒家』での一年間の研修を終えて、帰国するまでの一週間は湾仔にある『福臨門魚翅酒家』で研修することができました。この店は、当時「世界一美味しい中国料理店」として名を馳せ、干シアワビ、フカヒレなど高価な食材をふんだんに使用して、香港だけでなく世界各地からやってくるお金持ちの美食家たちの舌を唸らせていました。

門外不出といわれる乾燥材料の戻し方。なぜか私にその技術を惜しげもなく見せてくれた料理長。ソースの残りをカップに入れ、手渡してくれたのは副料理長。この一週間は生涯忘れられない思い出となりました。

グラタンドフィノワ



高橋祐二
フランス校レクレール2期生

ぎたろう軍鶏炭火焼鳥 たかはし(東京・品川区)
住 所/東京都品川区西五反田1-7-1 リビオ五反田プラグマ.Gタワー2F
電 話/03-5436-9677

『ぎたろう軍鶏炭火焼鳥 たかはし』

東京・品川区

僕はもともとフランス料理畑の出身なので、若かりし頃から辻調のテレビ番組「料理天国」を観たりして「こういう料理をいつか作ってみたいな」という憧れを持っていました。ある料理書でこの「グラタンドフィノワ」を見つけ、レシピ通りに作ってみたいはしていましたが、残念ながら本場で食べたことがなかったんです。「どんなんやろ?うまいねんやろな」という思いが常にありました。辻調グループ校のフランス校に入学して、レストラン『ピラミッド』でついに念願の本物の「グラタンドフィノワ」を食べることができたのです。そして、主材料はジャガイモだけといってもいいこの料理が、メイン・ディッシュと合わさったときにいかに素晴らしいかということが再確認できました。まさに、僕の料理人としての原点的な料理だと言えます。

オラ・ポドリダ



和知 徹
辻調理師専門学校27期生・フランス校エクレール12期生
マルディ・グラ(東京・中央区)
住所/東京都中央区銀座8-6-19
電話/03-5568-0222

『マルディ・グラ』

東京・中央区

店名の『マルディ・グラ』は、「謝肉祭」の意味で、これは店のコンセプトを表しています。そして、この料理はまさにそのコンセプトにしっかりとつながっている料理だと思っています。もともとはスペインの家庭料理なんですけど、この料理名の発音がスペイン語では「オージャ」となり、これがオジヤの語源じゃないかって言われてもいますよね。こういう料理の中にも、日本人の西洋料理のプロが見るべきものがあるのかなって思っています。

肉は何を入れてもいいんですよ。今回はウズラとホロホロ鳥、羊、豚の4種類の肉をそれぞれソレソレして煮込んでいます。他にもソーセージとかブーダン、様々な野菜も加えています。いろんな風味がミックスされた美味しい一皿です。

富士鶏のロゼラートとトンナータソースのスパーマ



辻 智一
辻調理師専門学校23期生
エノテカ ピンキオーリ(東京・中央区)
住所/東京都中央区銀座5-8-20 ギンザコアビル7F
電話/03-3289-8081

『エノテカ ピンキオーリ』

東京・中央区

食べたい料理、というより思い出の風味といえるのがこのトンナータソースです。最初に味わったのは辻調在学中の講習授業の試食時で、「美味しいソースだな」と思いました。その後、就職したフランス料理店がイタリア料理を展開し始めて、その担当になった僕が作られたのがこのソースでした。当初フランス料理志望だった僕が、イタリア料理へと方向転換するきっかけになったのがこのソースというわけです。本来はナベするのですが、うちではエスプーマ(泡)にしています。余りにメジャーなソースなので、なかなかこの店のメニューには載せることができなかったのですが、今はいつでも食べていただけます。スパゲティも大好きで、中でもシンプルなアーリオ・オーリオにしようかとも思ったのですが、うちの店では乾麺を用いた料理はないので、このソースにしました。

BERNARDAUD
MANUFACTURE de LIMOGES



ベルナルド磁器 日本総代理店
GK ジーケー・ジャパン・エージェンシー株式会社

本社 〒600-8445 京都市下京区新町通高辻上ル434-2 TEL.075-341-6868 FAX.075-341-7177
東京支店 〒103-0027 東京都中央区日本橋3-14-1 新々会館7階 TEL.03-3548-7711 FAX.03-3548-7712

ハンバーグ



星山 英治
辻調理師専門学校33期生
ラ・パロッタ(大阪・浪速区)
住所/大阪府大阪市浪速区日本橋東1-1-9
電話/06-6647-3371

『ラ・パロッタ』

大阪・浪速区

辻調を卒業してすぐに就職したカジュアルなフレンチ店でランチメニューとしてよく登場していた料理です。僕が料理業界に入って、初めて教わった料理といえます。この料理から僕の料理人人生が始まったといえます。もちろんこの料理を食べるのも大好きです。普通のハンバーグで、作り方も特別ではありません。肉は合挽肉を使っています。ソースはデミグラスで、今回の付け合せは、インゲン豆とアンデスのジャガイモとフィレンツェズッキーニにしてみました。オリジナルの付け合せはもっと一般的でした。この料理にここまで思い入れがあるのは、この料理を教えてくださいました方の影響の大きさだと思っています。

東京HOTEL Chef

東京ホテルのシェフたち

今回は辻調グループ校西洋料理主任教授水野邦昭の司会のもと、東京の一流ホテルで大切なポジションを担う7人の卒業生の方々にお集まりいただき、「調理師学校のこと」、「ホテルの仕事のこと」、「自らの信念のこと」などを語っていただきました。



食の第一線で
お仕事をされている方へ



Conversation by Tokyo Chefs



お店のワインに関わる
全てのことをご相談ください。



豊富なアイテムの中から ご希望の商品を
直接ご購入いただけます。

レストラン、バー、カフェなど、美味しいひとときを提供するお店にとって、ワインセラーやワイングラスは、料理、ワインを共に楽しむための最も重要なアイテムです。単に備品というだけでなく、お店のイメージまでも演出する大切な小道具でもあります。

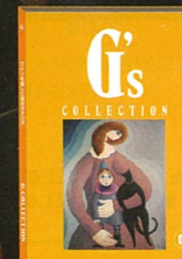
株式会社グローバルでは、海外直輸入ブランドを主に、オリジナル、有名メーカーのワインセラーや高級ワイングラスをはじめ、プロ仕様のワインアイテムを取り揃え、お店のニーズにかなう多数の商品をご提案しております。

また、専門知識を持ったスタッフがグラスやワインアクセサリ選びのご相談に応じるなど、サービスや特典もご用意しております。

安く・早く・確実な直販システムをあなたのお店にもぜひお役立てください。



compitum
読者特典
最新総合カタログ
を無料で差し上げます。
詳しくは、下記の番号まで。
FREE DIAL 10:00~17:00
0120-60-9686



株式会社グローバル 〒550-0005
大阪・東京・札幌・名古屋・福岡 大阪市西区西本町1丁目5番3号 扶桑ビル
TEL.06-6543-9686/FAX.06-6543-7888
<http://www.globalwine.co.jp>

水野 今日食の業界で活躍している数多くの卒業生の中から、現在ホテルで責任ある地位として活躍されている7名の卒業生の方々にお集まりいただきました。まず、皆さんが料理人という職業を選ばれたきっかけについて教えてください。

沼尻 僕の時代はちょうど「料理天国」が放映されていたので、料理人になるのだったら、日本で一番のところでスタートしたいと思ったんです。もちろん料理が大好きだったのは確かですが、ざりざりまでフランス料理か日本料理かで迷いました。ホテルオークラの故小野料理長の授業を受けたのがフランス料理へと進むきっかけですね。

木島 私の場合は、帝国ホテルの故村上料理長です。確かNHKの番組を見て、こんなシェフになりたいって思いを漠然と抱きました。辻調に入学したのは、故辻静雄校長がしっかりとフランス料理を学ばれているってことと日本で一番規模が大きかったことですね。

水野 佐野さんはお父さんがこの業界で働かれていたから、直接現場に入ればという話はなかったんですか？

佐野 ありました。高校生の頃に同じ道に進みたいって話をしたときに、賛成してくれて、『クラブ関西』への就職を決めてくれました。ただ、当時ちょうど改装中で父が当時のシェフに相

て何かなといろいろと考えていたんですね。コックさんと寿司屋の高下駄に憧れがあつて、大学進学よりも辻調へということでした。最初はパティシエ志望だったのですが、ロイヤルホテルでアルバイトをしている時に目にした料理人のパワーに圧倒されて、やっぱり料理人がいいかなって。

水野 業界に入った頃、どのような料理人になりたいとか、どのような料理を作りたいという夢があつたと思いましたが、いかがですか？

沼尻 早く自分でメニューを作つて、自分の料理を作りたいっていうのがありました。すぐにでもシェフになりたいっていう気持ちは強かった。家に帰つて、仕事でやったことを自分だったらどう作ろうかなと考えたり、メニューを考えたりしていました。

河合 僕は卒業後、海外へ行つてさまざまな事を学びました。ただ最終的には自分の料理を、自分が食べて、好きだ、と思う料理を作りたいって思っていました。

國井 僕は総料理長になりたいとかお店をだしたいとか、そういった思いを持つたことはなくて、常に頭にあつたのは技術の習得でした。とにかく、技術の習得あるのみでしたね。

水野 調理師学校を出て、こういうところが良かったという点はありましたか？

調理師学校で学んだことがすべての原点

國井 大輔
(辻調理師専門学校20期生/
フランス校エクレール1期生)
ホテルJALシティ四谷東京
料飲グループ料飲副支配人

仲谷 友宏
(辻調理師専門学校14期生)
ホテルパシフィック東京 料飲部レストラン課長
フレンチレストラン「ブドール」料理長
30階フロア一店長



河合 隆良
(辻調理師専門学校15期生)
パンパシフィック横浜ベイホテル東急
総料理長



沼尻 寿夫
(辻調理師専門学校22期生)
ウエスティンホテル東京
総料理長

市川 博史
(辻調理師専門学校14期生)
京王プラザホテル
総料理長



佐野 文彦
(辻調理師専門学校24期生)
ザ・プリンスパークタワー東京
調理部次長

木島 悦郎
(辻調理師専門学校11期生)
リーガロイヤルホテル東京
調理部長(兼)製菓製パンシェフ

ホテルの第一線で活躍する卒業生たち!

談したら、別の店に入つて特有の癖がつくよりは調理師学校へ行かせた方がいいことになったんです。

市川 私は実家が商売をやっているという家庭環境の中で、幼少の頃から自分で料理を作ったりしていたので料理に興味を抱いていたということでしょう。高校時代のアルバイト先の先輩などには「はやく現場に入れ」と言われていたのですが、私自身は調理師学校へ行つて、ある程度の知識を持ちたいという風に考えていました。

仲谷 私もやはり高校生の頃のアルバイト先の人から「やるんやったら、中途半端はやめたほうがいいよ」ってアドバイスを受けて、辻調をすすめるられました。個人的には直接現場に入りたかったんですが、まさか、自分がフランス料理をやるとは思つてもみなかったですけど、辻調時代、フランス料理の授業が一番興味があつたことは確かですね。

水野 河合さんは？

河合 テレビ番組の「料理天国」を観ていて、こんな料理を作ればいいなと思つていましたね。辻調に入つてからもフランス料理と日本料理のどちらに進むかまったく決めていなかったんですけど、手の温度の高い人は日本料理には向いていないよって、学校で言われて、じゃあフランス料理しかないって思つて、この道に入ったわけです。

國井 僕はずっと自分の一生の仕事

河合 基本をきっちり学べたことで、やっぱり原点に戻らないとダメだなって感じるし、初心に戻ろうって気持ちになります。

國井 習った品数とレベルの高い料理、そして高い技術の料理人、パティシエと接する機会があつたことがとても有益でした。

沼尻 フランス料理だけでなく、日本料理や中国料理、それにパンや菓子も学べたことが今になって役立っています。基礎的な知識を得ることができたからこそ、どのジャンルの方にお会いしたときにも、話が対等にできるわけですね。

木島 私にとつて、調理師学校はすべての原点ですね。本物というか、調理師学校を出たからこそ、フォンの色を知っていた。今になって、当時学んだことがいよいよ生かせるようになってきたと思います。

水野 なるほど。ところで皆さんは、実際に現場に入られたときに想像されていたことと、現実とのギャップがありましたか？

木島 私たちの時代は料理人が溢れていて、全員が最低二年間はサーヴィスを経験しました。今にして思うとあの頃の経験がものすごく役に立っていると思います。サーヴィス担当の気持ち分かるので、レストランの裏と表の



ホテルはプロフェッショナルの集合体。 その特性を生かしたい。

連携を上手くとれるようになったと思います。

河合 そう、あの頃は必ずサーヴィス担当を経て、厨房に入つて、まず洗いで、次にサラダ場、ついでのがパターンのでしたね。僕もホテルの前に就職した個店でサーヴィスはやりましたよ。

水野 佐野さんは？

佐野 賄い担当に厳しい先輩がいて、僕の最初の仕事はその人の補佐でした。朝昼に40名近くの料理を用意するが、もう嫌で嫌で仕方なかったです。実はその頃バイク事故を起こしてしまつて、そのときはようやくこれで一休みできると思つたほどでしたね。

水野 今後の皆さんの仕事の方向性について教えてください。

沼尻 「食」に携わる人間として、いろいろな「食」をひとつにまとめていく必要があると感じています。

佐野 さちんとした世代交代でしようか。そのために僕らは若い世代をどう育てるのかということに一番ウエイトを置いています。仕事が出来るとは、ほとんど仕事を任せていきたくはない。とにかく彼らを一人前にするスピードを上げようと思つています。

市川 ホテルの強みは和洋中混合のメニューを提供できるということでしょう。そういう体制づくりにしていきたい。また次世代の育成に関しては、早急に取り組まなければならないこと

だと思つています。

仲谷 若手の抜擢です。いろいろなことにチャレンジさせて、こちらの期待に応えてくれる者には、さらにチャンスを与えるということですね。

河合 ホテルはプロフェッショナルの集合体ですし、やはり仕事の環境はすごくいいと思います。またかつては、フランス、日本料理、中国料理は異なるジャンルでしたけれど、今はお互いに近づきあっている。だから、それを上手に生かして基本をしっかりマスターした上で自分たちのスタイルを作り出していくことができれば、格好いいものができると思つています。後は部下への教育。若くても仕事ができる者はほとんど上のポジションに登用する。

國井 僕は現在厨房を離れて客席に出ています。今まで、厨房にいたときはなかなかサーヴィス担当の気持ちが出来ない部分があったのですが、実際に客席に出ると、料理をベストなタイミングで提供するためにはサーヴィスと心のキャッチボールができないとだめだとよく分かります。今後は厨房とサーヴィスが丸となって、ベストな仕事ができるように取り組んでいきたいです。

水野 最後に、皆さんの仕事における信念のようなものがあれば教えてください。

美味しいものを作ることが仕事だと思つています。スタッフが入つてきたら、まず言っているのが「継続は力」だよって。辛いかもしれないけれど、続けることで見えてくることもあるんじゃないのって。

木島 経験は力なり。なんでも経験。そうすると、役職についたときに適切に判断が下せる。自分は死ぬまで、食の世界でなにかしら貢献していきたいと考えています。定年になつても、とにかく、食に貢献したいですね。

佐野 死ぬまで勉強。ずっと勉強。で、基本あつての応用だから、小手先だけで作つても長続きしないよって。基本を学べる段階で、しっかり基本を学ぼうよって言つています。

市川 スタッフにまず教えることは、塩、コショウをバカにするなということ。塩、コショウがしっかりとできなければ、どれだけの食材を使つても、どんなにいいソースを使つても、すべてが台無しになる。とにかく、基本を守つてくれ、と。

仲谷 料理が好きでこの世界に入つて、継続してきたわけですから、これからも料理しかできないし、僕が若い人に言えることは、失敗しても構わない、最初から成功するわけがない、と。ただし、同じ失敗を繰り返すなよ、とアドバイスします。

河合 若い人に言うことは、夢を持って、

座談会を振り返って

この座談会が実現できたことはこの上ない喜びである。彼らから辻調で学んだことに対する評価の音が聞けたことは心から嬉しく思った。彼らがテレビ番組「料理天国」や故辻静雄校長をはじめ業界で活躍されたシェフ達の影響を受け、夢を持って料理業界に入り、努力を重ね、今の地位を築いてきた姿勢は必ず後輩達の目標となるの確信を深め、今後のさらなる活躍を期待したい。

水野邦昭
(辻調グループ校フランス料理主任教授)

水野 本日はお忙しい中ありがとうございます。私も職員として卒業生の活躍が、一番の財産です。皆様は私たちの誇りですので、これからも更なるご活躍を期待すると同時に応援していきたいと思つています。

と。夢があるから耐えられるわけですから。とにかく、将来のビジョンを持ちなさいと言います。目標を持つて生きることが大切だよって。日々の目標があつて、それが大きくなって夢になつて。先には壁があつて、それを乗り越えなさいといけない。個人的な思いとしては日本の食文化をさらに向上させていきたい。料理人、サーヴィスマン、食に携わる人達の社会的地位をもっと上げたいと思つています。

國井 私にとつて、技術の習得がすべての始まりです。料理人として、サーヴィスマンとして、ホテルマンとして、人として、仕事は人格形成をしてくれます。仕事は常に自分との闘い。自分に勝つことがテーマです。

VOICE.3

樋口 宏江さん

[エコール辻大阪]
フランス・イタリア料理マスターカレッジ2期生
志摩観光ホテル 調理部 洋食料理マネージャー
三重県志摩市阿見町賢島 TEL.0599-43-1211
http://www.miyakohotels.ne.jp/shima/

新しい食材、世界観に触れた48日間

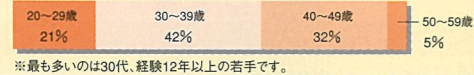
新ホテル立ち上げトレーニングのため、ADF+TSUJIの48日間の特別コースに通いました。デュカス氏の仏料理と背景、仕事の仕方、新しい食材に触れられて、実習時間も豊富に取れたので非常に実践的でした。

来年のオープンに向け、厨房設計やメニュー開発など、今年度は次のステージに携わり、お客様に喜ばれるホテルを目指します。(06、07年度特別研修 参加)



調理実習が多く組み込まれた特別研修中の樋口さん(左)。

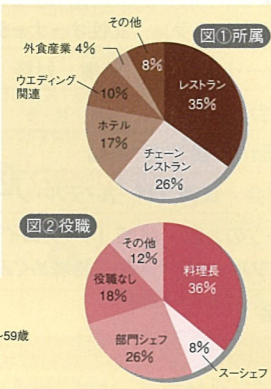
図3 年代



企業コンサルティングが本格稼動!

ADF+TSUJIのもうひとつの顔が、ホテル・外食産業、食品メーカーなどの企業コンサルティングです。08年に開業予定の新「志摩観光ホテル」(三重県・志摩市)のレストラン「ラ・メール」のリニューアルプロジェクトでは、レストラン立ち上げの支援に携わり、エコール辻を卒業した樋口宏江さんら料理スタッフが、特別プログラムに参加しました(VOICE.3参照)。

仏本部は、世界各国の企業を対象に、機内食、大量調理、宇宙食にわたる多様な実績をもちます。日本でも従業員のスキルやモチベーションアップ、レストランやメニュー開発の支援、販売促進など、専属のスタッフが、あらゆる相談に応じて、活動しています。



注目は「人材育成」効果

昨年度(06年)の主な参加者は、レストラン、ホテル、ウエディング関連の料理人(図①)、役職別(図②)・年代別(図③)で目立つのが、若手料理人の参加です。教育、モチベーションアップなど、人材育成の需要が増えています。

困憊世代の定年退職などを背景に、人材育成が外食産業の急務になっている。昨今、プロの再教育・研修に、注目と需要がますます高まっています。

更なるスキルアップを目指すプロのための学びの場

ADF+TSUJI
2007年度秋・冬コースが始まります。

フランス最前線の料理、厨房を体験するのは難しいと思いませんか?
辻調グループ校がグループ・アラン・デュカス(仏)と提携した、プロのための研修センター「ADF+TSUJI」(東京・日本橋)では、料理とデザートの実習プログラムを実施し、更なるスキルアップの場を提供しています。

最前線を追う
プロのための新コース

本場最前線のフランス料理と厨房を見たい、アラン・デュカスのスキルとエスプリを知りたい、という声に応えた、日本のプロに最適な研修コース「ロングシヨット(プロフェショナル)」が誕生、4月から始まりました。

プログラムは、仏料理の5部門(ガルド・マンジェ、アントルメチエ、魚介、肉、デザート)で構成した10テーマ・10日間。最終回は、各部門を再構築してコースメニューを体験します。

モナコ、パリ、南仏のオーベルジュなど、グループ・アラン・デュカスのレストランで実践する「進化する仏料理」と厨房業務を日本にいながらにして体験し、短期集中でスキルアップを目指す、忙しいプロに最適な研修です。今年か

Kei Kajima
小島 景
ADF+TSUJI
エグゼクティブ・シェフ

フランス各地で働き、01年からモナコ「ルイ・キャーンズ」、03年に副料理長に就任し、06年より現職。フランスでの仕事と経験をリアルに伝えます。

レストラン仕様の厨房設備で、料理・デザートを再現し、その業務をリアルに解説していきます。

最大定員8名の少人数制のクラス。間近で見て、質問できる環境です。

調理技術はもとより、組織運営やオペレーションを見直したいプロにもおすすめのプログラムは、秋コースが10月、冬コースが1月に開催。現在、参加者を募集しています。

らは1日単位で参加する「ビジター」受講も可能になりました。

調理技術はもとより、組織運営やオペレーションを見直したいプロにもおすすめのプログラムは、秋コースが10月、冬コースが1月に開催。現在、参加者を募集しています。

Alain Ducasse Book

Le Grand livre de cuisine d'Alain Ducasse

700以上の料理レシピを掲載した一冊。仏語・英語 ¥35,000(税込)

Le Grand livre de cuisine d'Alain Ducasse [Desserts et Patisserie]

レストランでの製菓・パティシエの集大成。仏語 ¥25,000(税込)

Le Grand livre de cuisine d'Alain Ducasse [Bistrot, Brasseries et Restaurants de Tradition]

ビストロ、各地の郷土料理が集約。仏語 ¥25,000(税込)

Le Grand livre de cuisine d'Alain Ducasse [Mediterranee]

地中海料理を網羅した一冊。仏語 ¥35,000(税込)

書籍のご購入は、ADF+TSUJI事務局 TEL:03-3664-9801 またはHPまで。

ADF+TSUJI 秋・冬コース実施日程

01-02 ガルド・マンジェ<アミューズ・プーシュ、前菜> (秋)10月22~23日 (冬)08年1月21~22日

03-04 アントルメ<野菜料理、パスタ、リゾット、スープ> (秋)10月24~25日 (冬)08年1月23~24日

05-06 ポワソン<魚・クリュスタセ> (秋)10月29~30日 (冬)08年1月28~29日

07-08 ヴィアンド<肉、家禽、ジビエ> (秋)10月31~11月1日 (冬)08年1月30~31日

09 デセール<レストラン・デザート> (秋)11月5日 (冬)08年2月4日

10 ムニュ・ガストロノミー (秋)11月6日 (冬)08年2月5日

*1日単位でも参加可能です。

参加申し込み・お問い合わせ先

下記のADF+TSUJI事務局までご連絡いただくか、ホームページからお申し込みください。
会場/東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング1F
参加費/メンバー(10回)400,000円(税込)、ビジター(1日)45,000円(税込)
◎ホームページ更新! プログラムの詳細を確認頂けます。www.adf-tsuji.com
◎「アラン・デュカスのエスプリブログ」で研修の様子や料理の写真を公開中!
http://ducasse.exblog.jp/

ADF+TSUJI 事務局
TEL 03-3664-9801 (平日10:00~17:00) E-Mail info@adf-tsuji.com
コンサルティングのご依頼も事務局で承ります。

コンピトゥム会員は
参加費
10%off

VOICE.2

平林 忍さん
辻製菓専門学校17期生
レストラン 鯛萬 勤務
長野県松本市大手4-2-4
TEL.0263-32-0882
http://www.taiman.co.jp/

勤務先のシェフの勧めで「デザート」の研修に定期的に参加しています。「パリパリ」カリカリといった食感や演出が巧みで、料理の後でも楽しく食べられるデュカス氏のデザート。パティスリーとは異なる世界をフランス人シェフから直接学べる貴重な機会です。必ず再現・報告をして、復習しながら自分なりに吸収していきます(06、07年度 参加)

VOICE.1

小嶋 正明さん
辻調理師専門学校29期生
クッナー・トキオネー・セゾマシェフ
東京都港区南青山6-6-20 菊岡ビル 1F・B1F
TEL.03-3406-9586
http://www.tokionese.com

仏料理の進化を伊料理に活かす

特に印象的だったのは、ベースや野菜の使い方です。旨味を活かしたクリアなフオンの取り方や使い方を、実際に体験して、伊料理が仏料理の「進化」から学ぶ点が非常に多いと感じました。シエフになってからこそ、日々勉強だと思つたので、吸収したら料理に取り入れ、その姿をスタッフにも感じてもらえればと思っています。(06年度 参加)

辻調理師専門学校グループ **tsuji**
コンピトゥム (同窓会組織) 特別企画

松谷治代が案内する パリ6日間 お菓子屋さん巡り

パリに惚れ込んだ松谷さんが2年のパリ生活の中で選び抜いた、フランス人から愛されるオシャレで美味しいお店をご案内します。

パリのかわいいお菓子屋さんを満喫しましょう!

1日目 Start
1/29 TUE 夕食
Option パリのブラスリーにてご夕食



2日目
1/30 WED
朝食後 専用車にて製菓店のラボラトリー見学・製菓店食べ歩き・調理器具店訪問

1 **Laurent Duchêne** ラボ見学
ローラン・デュシェンヌ
M.O.F. (フランス最優秀職人) のパティシエ。地元に着きお菓子屋さんの雑誌にもよく紹介されています

2 **Des Gâteaux et du Pain** 食
デ・ガトー・エ・デュ・パン
昨年春にオープンしたシックな女性シェフパティシエのお菓子屋さん

3 **Gérard Mulot** 食
ジェラルム・ミュロー
サンジェルマンデプレで有名なジェラルム・ミュロー。チョコレートに力を入れたパティシエ

4 **M.O.R.A.** 買
モラ
製菓器具が豊富なお店

5 **SIMON** 買
シモン
器から製菓調理器具まで、何でも揃う人気のお店

3日目
1/31 THU 終日自由
Option
1. ストラスブルグ日帰り旅行と製菓店見学
2. **Thierry MULHAUPT** チェリー・ミュロップ
ルレ・デセール会員のお店。・アルザス産クグロフの型のお店もご案内します
3. モンサンミッシェル日帰り

4日目
2/1 FRI 終日自由又はパリのパン屋さん・製菓店巡り
Option
1. **Véronique MAUCLERC** ヴェロニック・モークレール
素材にこだわり、天然酵母のパンをパリにほとんど残っていない日本の石釜で焼いている、ブーランジェール (女性のパン職人) のお店

2. **Arnaud Laher** アルノー・ラエール
サクレクール寺院の裏手、モンマルトル界隈で人気のお菓子屋さんルレ・デセール会員のお店

3. **LA PETITE ROSE** ラ・プチット・ローズ
地元のマダムに愛される、日本人女性シェフパティシエが作る繊細なチョコレートとお菓子のお店

2/2 SAT 2/3 SUN finish
■ ご旅行期間: 2008年1月29日(火)~2月3日(日) 6日間
■ 募集人員: 関西空港発着 8名 成田空港発着 8名 ※定員になり次第締切させていただきます。
■ 最少催行人員: 各空港6名 (計12名)
■ 添乗員: 同行いたしません。松谷治代氏が現地をご案内し、別途辻調グループ校職員1名が関西空港より同行いたします。
■ 利用予定航空会社: ルフトハンザドイツ航空 (エコノミークラス)
■ 利用ホテル: パリ / メルクユールガールドリヨン
■ 食事: 朝 / 4回 昼 / 0回 夕 / 0回 (機内食を除く)
■ 締切: 2007年12月12日(水)
※詳しい旅行条件を記載した書面をお渡しますので、ご確認の上、お申し込み下さい。
※研修中の試食費用、2月1日の「パリのパン屋さん・製菓店巡り」の交通費(地下鉄)は、別途実費が必要となります。

Compitum コンピトゥム **JTB**



まつたに はるよ
松谷 治代

辻製菓専門学校卒業後、製菓職員として17年間勤務。その間、フランス校での4年間の勤務ですっかりフランスの虜に。2005年9月よりパリに移り、新たな人生をスタート。学生生活の傍ら、今までの経験と知識を生かし、世界的に有名な「グラン・マルニエ」を製造する「マルニエ・ラボポトル本社」にて、ガストロノミー研究室の責任者であるM.O.F. (フランス最優秀職人) パティシエのアシスタントとして、新しいレシピの開発や日本語への翻訳、通訳も手がける。

フランスでの生活をつづったブログアドレスは
こちら <http://diary.jp.aol.com/gsfqbfjss/>

日	出発	到着	内容	朝食	夕食
1	関西空港発 (成田空港着) 10:30 (10:30)	LH741 (LH711)	空路:大阪・東京よりフランクフルトへ	なし	なし
1	フランクフルト着 (フランクフルト発) 15:05 (14:15)	LH741 (LH711)	フランクフルトにて大阪班・東京班合流	なし	なし
1	フランクフルト発 16:30	LH4226	パリへ	なし	なし
1	パリ着 17:40	専用車	着後:ホテルへ Option:パリのブラスリーにてご夕食 (パリ泊)	なし	あり
2	パリ	専用車	終日:ラボラトリー見学・製菓店食べ歩き・調理器具店訪問 ①ローラン・デュシェンヌ (ラボ見学) ②デ・ガトー・エ・デュ・パン (食べる) ③ジェラルム・ミュロー (食べる) ④モラ (買) ⑤シモン (買) (パリ泊)	あり	なし
3	パリ	終日:自由行動 Option:1.ストラスブルグ日帰り旅行と製菓店見学 ⑥チェリー・ミュロップ (ラボ見学) 2.ベルサイユ宮殿半日観光 3.モンサンミッシェル日帰り (パリ泊)	あり	なし	なし
4	パリ	終日:自由行動又はパリのパン屋さん・製菓店巡り ⑦ヴェロニック・モークレール (食べる) ⑧アルノー・ラエール (食べる) ⑨ラ・プチット・ローズ (食べる) (パリ泊)	あり	なし	なし
5	パリ発 午前 10:40	専用車	午前:空港へ	なし	なし
5	フランクフルト着 (フランクフルト発) 12:05 (13:40)	LH740 (LH710)	空路:フランクフルト経由、帰国の途へ (機中泊)	なし	なし
6	関西空港着 (成田空港着) 08:45 (08:45)	着後:解散		なし	なし

ご旅行代金 (おとな1名様 2名様1室料金)

199,000円

※別途国内・海外空港税 (成田 11,060円、関空 11,670円)、燃油特別付加運賃 26,120円 (燃油特別付加運賃 26,120円は8月1日時点での金額です。増額された場合には不足分を追加徴収、減額された場合には減額分を返金させていただきます。)
※お一人部屋追加料金 49,000円

研修内容についての詳しいお問い合わせは…
辻調グループ校 コンピトゥム事務局 TEL:06-6629-6452
メール:compi@tsuji.ac.jp



旅行企画・実施 **JTB** 西日本
総社支店 大阪府豊中區本町1-7番地
日本旅行業協会正会員
大阪府支部 大阪府豊中區本町2-1-25番地

総合旅行業務取扱管理者とは、お客様の旅行を取り扱う営業所での取扱いに関する責任者です。
この旅行契約に際し、担当者からの説明に不明な点がありましたら、ご連絡なく左記の旅行業務取扱管理者にご相談ください。

SCHEDULE 2007

コンピトゥム講習会
2007年度下半期スケジュール

大阪と東京を中心に、さまざまな講習会を実施しています。
技術や知識の習得、あるいは再確認、会員相互の交流を深める絶好の機会です。

2007年	
10月 6日(土)~7日(日)	〈山梨〉 甲州種ワインツアー ヴァンタンジュ体験&勝沼醸造ワイナリー見学
10月13日(土)	〈大阪〉 讃岐うどん講習会
10月15日(月)	〈東京〉 ボキューズ・ドール 2007 日本代表 長谷川幸太郎選手 料理講習会
10月17日(水)	〈大阪〉 ガレット・デ・ロワ講習会 講師『オ・グルニエ・ドール』西原金蔵氏
10月26日(金)	〈大阪〉 コーヒー講習会 主催 コーヒー学会
10月28日(日)	〈東京〉 柴田食材研究会 講師 農産物流通コンサルタント 山本謙治氏
10月31日(水)	〈東京〉 山崎豊氏 製パン講習会 前編
11月 2日(金)	〈大阪〉 フランス ミツ星レストラン 女性オーナーシェフ アンヌ・ソフィー・ピック 料理講習会
11月 3日(土)	〈大阪〉 アンヌ・ソフィー・ピック×辻 芳樹 対談
11月17日(土)	〈大阪〉 新蕎麦講習会
11月21日(水)	〈東京〉 山崎豊氏 製パン講習会 中編
11月24日(土)	〈東京〉 パリスタ講習会 講師『パール・デル・ソーレ』パリスタ横山千尋氏
12月 7日(金)	〈大阪〉 野菜とフルーツのお話 講師『リーガロイヤルホテル ナチュラルガーデン』ベジタブル&フルーツマイスター 勝城めぐみ氏
12月上旬	〈大阪〉 チーズ講習会

2008年	
1月21日(月)	〈東京〉 『アルケッチャーノ』講習会 講師『アルケッチャーノ』奥田政行氏
1月29日(火)~2月3日(日)	〈フランス〉 第3回コンピトゥムフランス研修旅行
2月上旬	〈東京〉 『クチャーナ・トキオネーゼ・ゴジマ』小嶋シェフ&『リストラテ コルニーチェ』京シェフ イタリア料理講習会
2月中旬	〈東京〉 山崎豊氏 製パン講習会 後編

※日程および内容は変更する可能性がありますので、予めご了承ください。

■ 辻調理技術研究所試食会 (日本、西洋、中国)

レストランやパティスリーの現場を想定したシミュレーション授業を繰り返す辻調理・製菓技術研究所。日々の研鑽を通じてたくましく成長した学生たちが作る本格コース料理を試食してみませんか?

- 開催期間① 10月16日(火)~10月19日(金)
- 開催期間② 10月23日(火)~10月26日(金)
- 開催期間③ 10月30日(火)~11月 2日(金)

■ 実施要項 ※各回共通

■ 時間 午前11時30分集合、11時40分より試食開始~13時30分終了予定

■ 会場 辻調理技術研究所

■ 定員 4名

■ 試食内容 申込の際に、日本料理・西洋料理・中国料理よりご希望をお伝えください。

■ 参加費 1,500円

■ 申込方法

メールもしくは電話で次の要項をお知らせの上、コンピトゥム事務局までお申込ください。

①氏名 ②連絡先(メールアドレス、もしくは電話番号)

③参加希望日および料理ジャンル

※申込締め切りは、各回ともに参加希望日より2週間前とさせていただきます。

■ 申込先

コンピトゥム事務局 TEL: 06-6629-6452 Mail: compi@tsuji.ac.jp

■ 各講習会の詳細は【コンピトゥムホームページ】、もしくは【コンピ infoメール】にてご確認ください。

〈パソコンから確認される方〉

【コンピトゥムホームページ】

URL: <http://www.tsujicho.com/compi/>

〈携帯電話から確認される方〉

【コンピ infoメール】

※【コンピ infoメール】の登録に関する問い合わせは、コンピトゥム事務局までお願いします。



コンピトゥム
役員への
3つの質問

- Q1 好きな言葉は?
- Q2 尊敬する人&刺激を受けた人は?
- Q3 プロフェッショナルとは?

コンピトゥム役員Q&A

テーマ:プロフェッショナル

								
<p>神田真吾 エコール社東京 フランス・イタリア料理 マスターカレッジ4期生 幹事</p>	<p>松尾清史 辻製菓専門学校3期生 幹事</p>	<p>西原金蔵 辻調理師専門学校19期生 幹事</p>	<p>中村潤一 辻調理師専門学校12期生 幹事</p>		<p>湊谷芳弘 辻調理師専門学校24期生 幹事</p>	<p>原田隆作 辻調理師専門学校22期生 幹事</p>	<p>内海隼人 辻調理師専門学校23期生 コンピトゥム副会長</p>	<p>山根大助 辻調理師専門学校21期生 コンピトゥム会長</p>
<p>【目標】 “夢”という言葉で逃げ道を 作らず、“目標”として正面か ら立ち向かい、達成するため に日々精進することが私のモ ットー。キュッヘンマイスター 試験の合格も、“目標”として リアルに向き合った結果だと 思います。</p>	<p>【自然体】 最初は自分に無理をしないと できないことも、日々の繰り返し で自分自身のものにすれば、 その無理なことが当たり前の ように行えるようになります。 力まずに、自然体で物事に取 り組めるのが理想ですね。</p>	<p>【料理ルセットを超えるもの】 これは、アラン・シャベル氏の 著書のタイトル(和訳)です。 決められたルセットに従えば 必ず美味しいお菓子が作れ るわけではなく、またルセットに 書き表せない大切なことがあ ると示唆していると思います。</p>	<p>【誠実、謙虚】 誠実さ、謙虚さを失うと、今以 上の料理の向上は望めない と考えています。また、それは 人間性に関しても同様のこと がいえると思います。料理や 人に対して、常に誠実、謙虚 でありたいですね。</p>		<p>【一生懸命】 やはり、気持ちの込められた 料理って美味しいし、清々し いですよね。だから、とにかく 仕事に関しては手を抜かない、 できることを一生懸命続けて いけば、おのずと結果になっ て表れてくると思います。</p>	<p>【味に苦しみ、味に泣き、味に 一生を捧げる】 これは、今は亡き、第11代帝 国ホテル料理顧問 村上ムッ シュのお言葉です。「料理の 追求に終わりは無い」「料理 人は一生勉強あるのみ」とい うことを端的に表していると思 います。</p>	<p>【ありがとう】 自分たちからお客様に「あり がとう」と言うのは簡単ですが、 お客様から「ありがとう」とい う言葉を頂戴するのはそう簡単 なことではありませんし、料理 人としてたいへん嬉しい瞬間 です。</p>	<p>【アイデア】 どんな仕事を行う上でもアイ ディアは必要不可欠です。例 えば、驚きと感動を与えられる 新メニューを生み出すのも、 仕事の手順を効率化するのも、 機転のきいたサービスを行 うのも、アイデアがなければ できないことです。</p>
<p>父親と栢沼稔氏。一社会人 としての振る舞いや礼儀、責 任意識などは父親から学びま した。栢沼氏は、コンディト ールマイスター(製菓マイスター) です。私にマイスターの意味、 責任の重さを教えてくれて、ま たキュッヘンマイスターの受 験を応援してくれました。栢沼 氏はオーストリア伝統菓子を 紹介するだけでなく、もっと大 きな視野を持って、オースト リア食文化の魅力を日本に根 付かせようと努力をされてきた、 私にとって偉大な方です。</p>	<p>山崎豊氏と西川功晃氏。お 二人からは、パンづくりの姿勢 や発想に関して大きな影響を 受けました。山崎氏は確固た るパンづくりの基本を身につ けられた方で、西川氏は斬新 なアイデアを持たれた方。お 二人と出会って、この2つの 要素を自分なりにミックスでき たからこそ、今の自分があると 思っています。どちらかひとつ だけしか吸収していなかったら、 ブーランジェとして片手落ちに なっていたような気がしますね。</p>	<p>アラン・シャベル氏。シャベル 氏に出会う前と後では、お菓 子づくりに対する考え方が大 きく変わりましたね。以前は、 決められた配合と作り方をい かに正確に実践するかが、お 菓子づくりの全てだと考えて いました。しかし、気温や湿度、 素材の質は常に化するわけ ですから、美味しいお菓子を 作るためには状況や目的に応 じてルセットを調整することが 必要です。お菓子づくり=調 理、つまりパティシエも料理人 の感覚を持つべきですね。</p>	<p>大阪新阪急ホテルの歴代の 調理部長。私が料理長に就 任してから、レストラン運営に 関して、どのようにしたらお客 様に喜んでいただけるのかと いうことを総合的な観点から 指導を頂戴しました。コース料 理を考える際には、季節感を 大切に、テーマを明確にす るよう、と叩きこまれましたね。 特に、「メニューは、お客様と 料理人の間で交わす契約書 なんだ」という諸先輩方の言 葉が今でも強く印象に残って います。</p>		<p>『吉兆』創業者の湯木貞一 氏。日本有数の名料亭『吉兆』 を一代で築き上げたことは、 正に偉業としか言い様がない です。僕がまだ駆け出しの頃、 氏がお弁当の盛り付けをされ ているところを一度だけ間近 に見たことがあります。その当 時はその盛り付けの真意が 分からなかったのですが、今に なってようやく意図するものが 分かるようになってきたと思 います。料理の世界観から食へ の探求心、人脈などあらゆる 面でスケールが大きい方です。</p>	<p>まず村上信夫氏。料理の道 を歩むきっかけとなった憧れの 大先輩です。次に佐藤伸二氏、 里道隆氏。ホテル入社後に 師事した上司です。お二人は 「料理人は料理のことだけを 考えていけばいいというのは 間違っている。もっと視野を 広げ、柔軟な思考をもたない といけない」ということを何度 も口にされていました。お客 様あつての料理だし、サーヴィ スマンがいてのレストランなの だから、料理人は傲慢になっ てはいけないということを諭し てくれました。</p>	<p>『味 小谷』のご主人、小谷洋 一氏。料理はもちろんのこと、 商売のこと、社会人としての 振る舞いなど、あらゆることを 教えてくれた僕の師匠です。 義理と人情を大切にされてい る方で、常に僕のことを心配 して今でも声をかけてくださり ます。僕が独立開業してからは、 小谷さんの常連客を僕の店 に積極的に紹介してくれて、 小谷さんという素晴らしい師 匠に巡り会えたからこそ、今の 僕があると言っても過言では ないですね。</p>	<p>まずグアルティエーロ・マルケ ージ氏。この方が執筆された <新イタリア料理>に感銘を 受けて、僕はイタリアへ渡る決 心をしました。次に上野修三 氏。料理に対してとてもスト イックな方。料理のジャンルこそ 違いますが、僕にとって師匠 のような大きな存在です。そし て上柿本勝氏。組織のトップ に立つ者としての存在感、指 導力は素晴らしいものを持た れています。最後に村田吉弘 氏。アイデアマンで、常に何 か新しいことに挑戦し続けて いる方ですね。</p>
<p>お客様からお金をいただくわ けですから、必ず喜んでもらえ る料理を誠心誠意を込めて作 ることが基本。料理を通じて お客様に表現したいことがあ っても、一方的な自己主張に ならないよう注意しないとけ ませんね。</p>	<p>“引き出し”の数の多さ、その 容量の大きさが判断の基準 になると考えます。つまり、少 なくともひとつのことに秀でた 才能があり、臨機応変に対応 できる能力がある人がプロフ ェッショナルだと思います。</p>	<p>ある庭師の言葉ですが、「自 分引き受けたことは、責任 をもって最後までやり遂げるこ と」。その言葉を私なりに言い 換えると、常に100%のコンデ ィションを保ち、自分の能力を 100%駆使してお菓子づくりに 取り組むことです。</p>	<p>どんな状況下にあっても、ある 一定のレベル以上の料理を 提供すること。「前は良かった のに、今回は印象に残ら なかったな」とお客様が嘆か れたら、プロの料理人として失 格ですね。</p>		<p>基本をおさえて、料理の味・ス タイルがぶれないこと。料理 への考え方が変わることはあ りますし、料理は日々進化する ものですが、常に不動たる “芯”となる部分を確立して いる方がプロフェッショナルだ と思います。</p>	<p>お客様へのおもてなしの気持 ちをどこまで強く持てるか。技 術だけの料理は単なる自己 満足に過ぎません。仮に料理 を美味しく作っても、お客様に 喜びと感動を与えられなけれ ば意味がありません。</p>	<p>料理に、仕事に妥協しないこ と。僕たちはお客様に良いも のを提供するというは当たり 前のことですので、お客様 からの信用、信頼を裏切るよ うなことだけは絶対にしてい けないと思います。</p>	<p>絶対に失敗してはいけないシ チュエーションで、しっかりと結 果を出すこと。そのためには、 「俺は失敗しないぞ!」とテン ションを高める必要があります し、瞬間的な集中力の発揮が 求められます。</p>

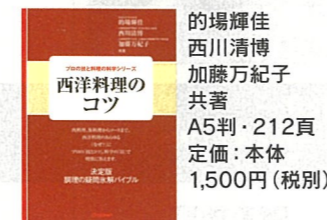
〈プロフィール〉
松嶋啓介
1977年福岡県博多生まれ。エコールキュリネル国立(現 エ
コール 辻 東京)卒業後、都内のレストランに勤務。1999年、単身
渡仏。地方の名店で修行後、一端帰国。2001年に再度渡仏し、
2002年12月独立オープン。2006年度ミシュランにて1つ星獲得。
その後、店をリニューアルし、現在「Keisuke Matsushima」(フラン
ス・ニュース)オーナーシェフ。

〈取材・文〉須山泰秀(情報マネージメントグループ)

知識を深める！
技を磨く！
センスを研ぎ澄ます！
食と料理の専門書
Gakken

定評のベスト&ロングセラー プロの技と調理の科学シリーズ

西洋料理のコツ



的場輝佳
西川清博
加藤万紀子
共著
A5判・212頁
定価：本体
1,500円(税別)

日本料理のコツ



杉田浩一
比護和子
畑耕一郎
共著
A5判・224頁
定価：本体
1,460円(税別)

決定版・調理の疑問解決バイブル！ 基礎知識から実践的なテクまで、日本料理、西洋料理のあらゆる「なぜ？」に、プロの「技とコツ」と科学の「目」で明快に答えます。プロならば座右の書として活用したい1冊。*両書とも、プロの技とコツについては、辻調理師専門学校の教授陣が執筆。

和洋中の垣根を超えた器と料理の競演135例！

器と料理
盛り付け秘伝

現代作家の器に盛る

器づくりにこだわりをもつ和洋中の実力派シェフ3人が、現代一流作家15人の土の器、木の器に創作料理を盛る。五感を研ぎ澄まして対峙する、器と料理の真剣勝負135番。

野崎洋光・日高良実・河田吉功 共著
AB判・176頁(内カラー160頁)
定価：本体2,600円(税別)



école de pâtisserie
お菓子の学校 全7巻

お菓子のプロに学ぶ一般家庭向けのお菓子の基本シリーズ。基本になる生地別に構成され、むずかしく思われがちなお菓子作りが楽しく学べる。誰もが作りたいたいと思う人気のお菓子を中心に、各巻20品前後の掲載で徹底解説。基本となる生地やクリームは目で見てわかる大きなプロセス写真つき。お菓子作り初心者はもちろん、ベテランにも納得できる解説でコツやポイントを追っているの、家庭でもプロ並の美味しいお菓子が作れる。作り方には、「お菓子作りはじめてさん」のイラストキャラクター、クックちゃんの素朴な疑問に答える形式でQ&Aコーナーを随所に設け、お菓子作りを身近なものにしている。

既刊
volume 1 スポンジケーキ
volume 2 チョコレートのお菓子
volume 3 クッキー&ビスケット
volume 4 冷たいお菓子&デザート
続刊予定
volume 5 パウンドケーキ&焼き菓子
volume 6 チーズケーキ&タルトパイ
volume 7 シフォンケーキ&シュー

エコール 辻 東京 製菓研究室 編 A4ワイド判・オールカラー64頁 定価：vol.1のみ600円(税込) vol.2以降680円(税込)

フランス菓子ルネサンス！いちど食べたら忘れられない！

フランスの地方菓子
Gâteaux de Régions en France

作り継がれた美味しさ、旧くて新しいレシピ

これまで名前は聞いていても作り方は意外と知られていなかったフランスのカントリーケーキを地方別に網羅して紹介する初めての本格レシピ本。素朴さと風土の香りを伝える田舎菓子、洗練と追憶が交錯する古都の伝統菓子、祝い事や行事に欠かせない祭り菓子など、北はブルターニュから南はプロヴァンスまで、おばあちゃんのオープンで、菓子屋の工房の窯で、ずーっと焼かれ続けてきた定番のカントリーケーキが勢揃い。菓子作りの基本を押さえたレシピを中心に、詳細なプロセス写真とともに解説する。それぞれのお菓子にまつわる、誕生のエピソードや雑談も魅力のひとつ。

ジャン＝リュック・ムーラン
(エコール 辻 大阪) 著
AB判上製・オールカラー・144頁
定価：本体2,700円(税別)

厨房からの視点で書かれた初めての高級フランス料理通史

プロのための フランス料理の歴史
Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers

時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜

従来、フランス料理の歴史といえば、美食や食文化史的な視点、つまり食べる側の論理で語られることがほとんどであったが、本書では、徹底的にプロの視点＝作る側の論理に立って、高級フランス料理の流れを辿っている。例えば、具体的な調理技術の進歩とか、レストランの業態の変化やメニュー構成法の変遷など、プロの業界人にとって実用性・即効性のある知識や情報が網羅的に解説されている。また、料理界の流れを決定的に変えたスーパーシェフや偉大な食通たちについても丹念に紹介されていることも特筆すべき点。とりわけ1970年代のヌーヴェル・キュイジーヌから現代に至る激動の時代について包括的な解説が加えられたのは初めての試みといってもよい。

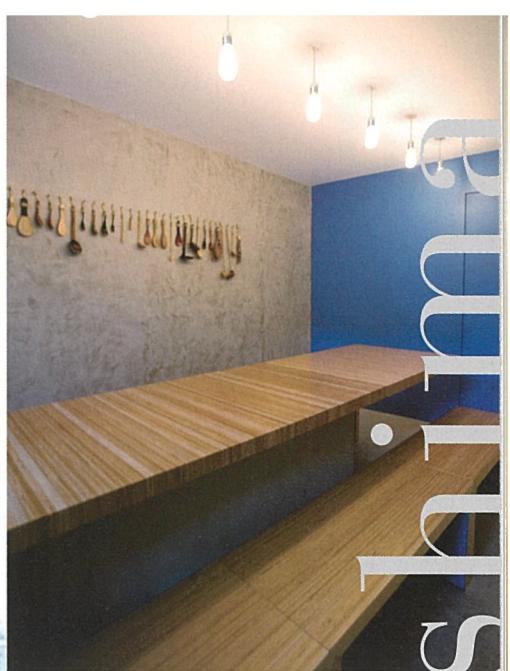
ジャン＝ピエール・ブーラン&エドモン・ネランク共著/山内秀文(辻調理師専門学校) 訳
A5判・200頁 定価：本体2,200円(税別)



のである。松嶋は「きちんと計画を立てることのできない者はいい料理が作れない」というフレーズをよく口にしますが、まさに彼が過剰してきた時間は場当たりのものは一切なく、すべてきちんと計画に基づいているかのようだ。そのことが現在の松嶋を築いているのである。しかし、19歳でセルフマネージメントができる若者が何人いるだろうか？ 少なくとも松嶋にはその面での傑出したセンスがあったと言えるのではないだろうか。数年後、フランスに渡った松嶋は二度の帰国を経て5年後、25歳の誕生日にニースに自店をオープンするのである。

「自分の店を持つための要素ってあるじゃないですか。そのために最低限これだけはやつておかなければならぬ」という条件が僕の中ではクリアされていきましたから」。それにしても、フランスで修行の後、日本でならまだしも、現地のフランスで自分の店を持つことは相当の冒険だと思っただが、松嶋には怖さはなかったと言う。

フランスに渡ってから自分の店を持つまでの数年間の密度はそうとう濃いものであったと想像できる。しかし、松嶋の口から苦労話をあまり聞かない。「苦労話」自慢話」になつてしまふことをよく知っているからだろう。あくまで「個人」が際だつているフランス文化においては、「個人」よりもまず



Keisuke Matsushima

フランス地中海沿岸、屈指のリゾート地、世界中から観光客が訪れる街、ニース。この街にレストラン「Keisuke Matsushima」がある。オーナーシェフ、松嶋啓介、30歳。30歳といえはこの業界ではまだまだ若輩と言われても不思議ではないだろう。松嶋がこの地に最初のレストラン「K's Passion」をオープンしたのは25歳のときである。それから3年後、「K's Passion」は「シンエラン」の二ツ星を獲得する。20代の日本人のフランス料理の料理人が本場フランスで、もともと権威あるとされているガイドブックの評価を得たのである。快挙としか言いようがない。

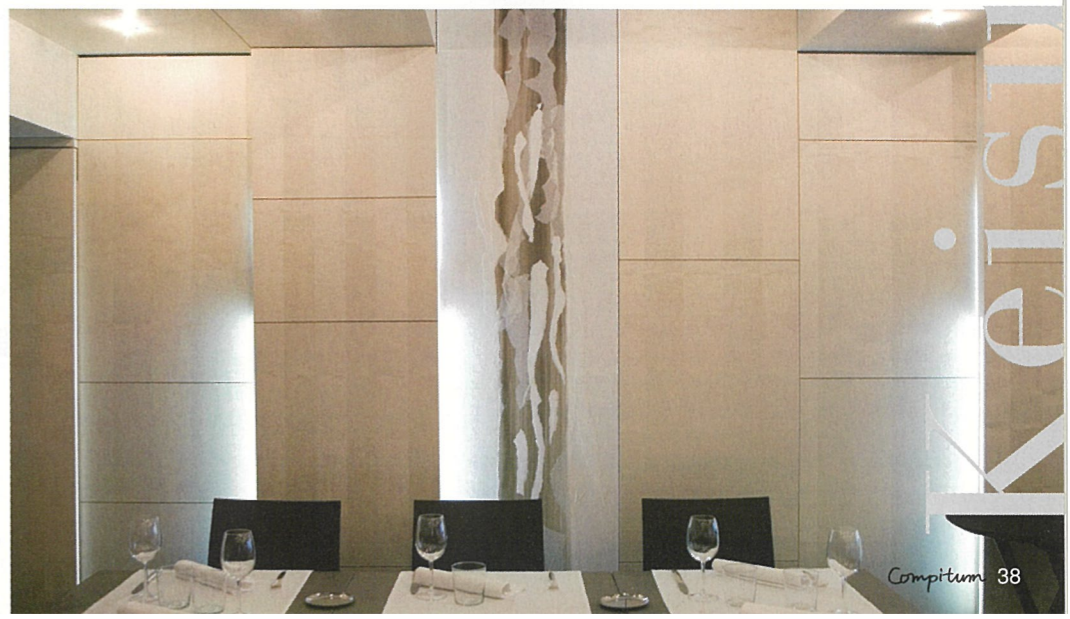
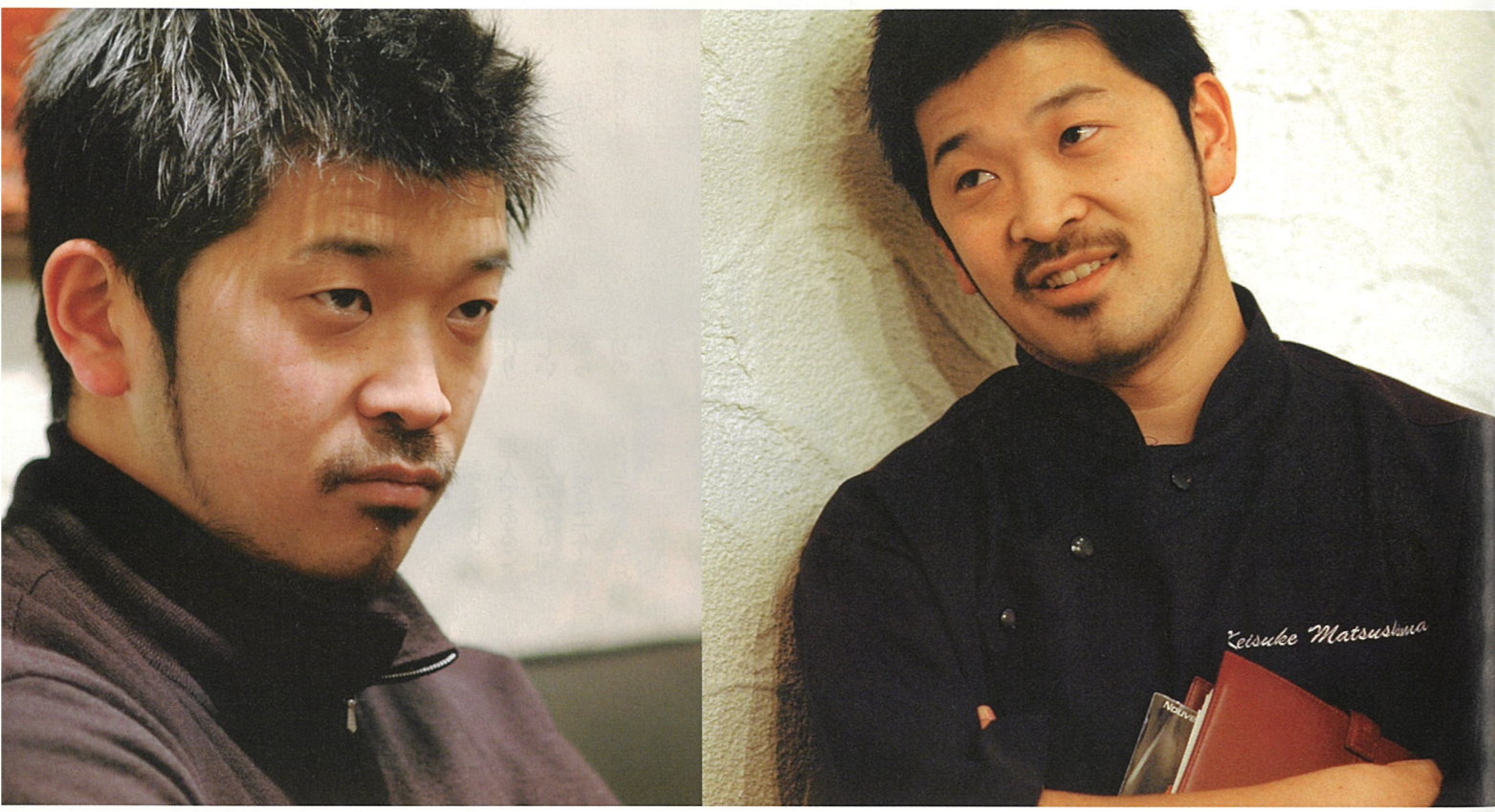
松嶋は、福岡県博多に1977年に生まれた。子供の頃から人を驚かせることの好きな性格で、鍋料理の最後に父親が作る「オシヤ」が「なんとも言えず格好良かった」。これが松嶋の料理への開眼だと言えるかも知れない。「小学校の頃には料理を仕事にしていくつもりだ」と思っていました。高校の頃には完全にその意志は固まっていたので、博多のホテルでアルバイトをしていました。

「幼少の頃から人を驚かせることが大好きでした」という、その性格が料理に結びついたことが、その後の松嶋の生き方を決めたひとつの要因のように思われる。高校を卒業後、エコール・キュリネール国立(現エコール 辻 東京)の

フランス・イタリア料理課程に入学し、本格的に料理を学び始める。ここで松嶋はごく自然にフランス料理の道へ進むことを決めていく。その理由はどの辺りにあるのだろうか。「コロンパスが好きなんですよ」。「コロンパス？ 西インド諸島を発見したとされるあのコロンパス？」「小学生の頃、コロンパスの伝記を読んでいて海外に行きたいなうて思ったんですよ。そこに転がり込んできた母の一言「あんた、フランス料理でもやったら？」ホッ、格好いいって思ったんです」。夢の国「ジャバング」に憧れて西インド諸島を発見したコロンパス、夢追い人というかチャレンジャー精神に惹かれた。「それとコロンパスの卵。要するに料理も半分はコロンパスの卵だと思っんですよ。今まであったレシピをどうやったら新しいレシピになるか、表現の方法を変えるだけでまったく新たな料理が生まれる」。視点あるいは切り口の斬新さを発見すること、そう言いたいのだろうか。松嶋の感性の特徴のひとつがここにある。

話を19歳の松嶋に戻そう。エコール

キュリネール国立を卒業後、松嶋は都内のフランス料理店に就職するが、その時の店のチヨイスもいかにも彼らしい。既にフランスで自らの料理の勝負をかけようと考えていた松嶋は、フランスのシェフたちに人脈を持つているだろうと思われるシェフの店に就職する



「全体」が際立つてくる日本のようにはいかならないことは明白である。だから「黙ってきちんと働いているだけでは認めてもらえませんか。自分から前に出て、しっかりと主張しないと駄目です。ね。僕はコック帽の後ろにいつも「KEI」と書いていました」。加えて何よりも「コミュニケーション能力」というものが求められるのではないだろうか。「元来、僕はおしゃべりですからね(笑)。自分でもコミュニケーションをとるのは上手い方だと思えますよ。生意気だ、コイツとか思われていたかも知れませんがね。生意気かも知れないけれどやることはちゃんとやりますよ、てな感じでやってきましたから」。現在の松嶋もこのコミュニケーション能力を最大限に生かして、その幅広い交流関係を作り上げている。そこに「なんら作爲的なものは感じられないのだが」「いや、計算づくですよ。かなり計算づく(笑)。ま、計算というより直感ですけれどね。有益とかじゃなくて、感覚的に共鳴するものがあるとかですけれど。幅広く交流することさまざまな視点というものを得ることができるようになるんです。例えば企業の経営者の方だったら、その方の視点での料理人とはこうなんだ、って外の目から自分を冷静に見ることが出来ます」。

松嶋はシャイで、熱い男である。だから

フランス校“シャトー・ド・レクレール”のワインは、
今年もスイックプラスから

コンピトゥムの皆様だけにお届け致します。

CHATEAU DE L'ECLAIR
BEAUJOLAIS BLANC
Mis en bouteille au Château

葡萄畑の細い道を抜け、やっと探し当てたワイン道。
私を待っていたかのように微笑んだ。

CHATEAU
BEAUJOLAIS
2004



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

～ワインのある風景～
株式会社 スイックプラス

〒101-0043 東京都千代田区神田富山町1番地2 TEL.03-5297-5021 FAX.03-3254-5830

<http://www.suicplus.com>

創
る人
Vol.4



ら、その熱さがあまり表面にキラキラとは出てこない。表面を確固としたクールさが覆っている印象を受ける。しかし、常に今の自分を客観的に、冷静に見ていることは間違いなく、それは料理人を超えて経営者の視点を持っているということだ。自らのことを決して「料理バカ」ではないという松嶋。「だけどある面、料理バカである必要はあると思いますよ。美味しいものを作り続けることのできる能力と美味しい料理を作る創造力とは別物ですからね」。2007年11月、松嶋は最初の店「K's Passion」に別れを告げ、新たに「Keisuke Matsushima」をオープンさせた。「K's Passion(Keisukeの情熱)からただシンプルに自らの名前にレストラン名を変えたところにひとつのターニングポイントを見て取れる。「やるぞー」といった少し力が入った空気から、「自分の道を淡々といく」といった少し静なる空気への変換とでも表現しようか。

「料理ができることは人を喜ばせることですよ。料理でできることもやはり人を喜ばせることですよ。それに尽きますね」。

最後に訊いてみた。「料理ができること、そして料理でできることって何ですか?」。瞬時に回答が返ってきた。

「料理ができることは人を喜ばせることですよ。料理でできることもやはり人を喜ばせることですよ。それに尽きますね」。

料理人という仕事の最終的な目標が、料理そのものにあるのではなく、「人生を美味しくすること」とするならば、松嶋はまさに「料理人」以外の何者でもないと思えるのである。



全国うまいもの縦断

愛媛県
寿司すみもと

江戸前寿司の名店「寿司幸」で修業を積まれたご主人が、満を持して地元で高級江戸前寿司店をオープン。瀬戸内で獲れる魚介はもちろん、日本全国から最上級の食材を伝統の技で最高の味に仕上げ提供します。



住本 圭司 (辻調理師専門学校30期生)
愛媛県松山市二番町2丁目5-21
TEL. 089-946-3456

大阪府
まろろびお

小出さんが用いる有機・無農薬の野菜は、どれも新鮮かつ安全で、旨みと栄養がたっぷりと詰まった自慢の食材。美味しい季節の野菜をたっぷりと食べて、身体が喜んでいるのを実感してください。



小出 美津恵 (辻調理師専門学校40期生)
大阪府大阪市北区堂島1-3-28 堂島センター1F
TEL. 06-6343-0961

埼玉県
日本料理 彩々楽 sa-sa-la

日本料理をより多くの方に気軽に親しんで頂くために、和を礎に据えながらも、申揚げを懐石コースに取り入れたり、マグロをステーキにするなど、新しい手法を積極的に取り入れて形を崩さず、型にはまらない美味しい物を提供します。



栗原 正生 (辻調理師専門学校29期生)
埼玉県蓮田市本町7-1
TEL. 048-768-0123

新潟県
和食屋 ららり

毎月変わるコース料理は、旬の食材の持ち味を最大限に生かし器やサービスの演出にもこだわったもの。丁寧な仕事ぶりが料理一品一品に表れています。お手頃な値段設定ですが、割烹並みの料理が味わえる隠れ家的小店です。



佐藤 伸康 (エコール辻東京日本料理マスターカレッジ13期生)
新潟市中央区米山2-7-20 ITPケヤキビルⅡ1F
TEL. 025-245-8687

福井県
地魚もてなし 滝の川

日本海の旬の朝獲れの魚介類を用いて、確かな美味しさを提供しています。冬は本場越前がに、春はふぐ料理、夏は地物の新鮮なうにやサザエ、秋はあんこう鍋など、北陸の海の食材を使用した味わいはどれも絶品です。



荒矢 純一 (辻調理師専門学校25期生)
福井県丹生郡越前町高佐16-19-2
TEL. 0778-39-1120

奈良県
グラデポーレ・アルバ

店内は天井が高く、ゆったりとスペースをとった開放的な造り。そこでいただくのは、シンプルながらも奥深い味わいに仕上がった定番のイタリア料理。ベテランのシェフならではの技をご体験ください。



嶋田 順弘 (辻調理師専門学校7期生)
奈良県北葛城郡広陵町馬見中2-5-12
TEL. 0745-55-5067

福岡県
ポモドーロ


今から27年前に夫婦二人でイタリア料理店をオープン。夫婦で何度もイタリアへ渡り、独学で学んだイタリア料理を提供しています。古きよき時代のイタリア料理の味を今も守り続けています。



中山 英俊 (辻調理師専門学校19期生)
中山 悦子 (辻調理師専門学校19期生)
福岡県京都郡苅田町富久町2-9-1
TEL. 093-434-2619

滋賀県
Mia Casa

緑と静けさに包まれた“隠れ家”を思わせるようなブティックレストラン。提供するの9品構成のコース料理のみですが、必ずシェフ自らが材料を市場などで吟味し、その日の最高の食材を用いた献立を組み立てます。



中野 裕子 (エコール辻大阪フランス・イタリア料理マスターカレッジ1期生/辻調理技術研究所3期生)
滋賀県草津市野路町1140-5
TEL. 077-561-8520

兵庫県
レプロット・ネロ

まるで南イタリアの、建物と建物がひしめき合う下町のピアッツァ(広場)にあるようなトラットリア。南イタリアをベースとした料理は、新鮮な魚介類など素材そのものが持つ美味しさをストレートに表現したのばかりです。



大西 隆文 (辻調理師専門学校35期生)
兵庫県神戸市中央区下山手通2-12-6 Loupe TOR-EAST 1F
TEL. 078-392-5541

茨城県
リストラテ マーノ・マーノ

茨城県は食材の宝庫。地元の食材を活かした“けやき台のイタリアン”を提供。その日に仕入れる最高の食材を提供したいため、メニューは固定せず、昼夜ともにプリフィックススタイルのコース料理が主体です。



佐藤 健一 (辻調理師専門学校33期生)
茨城県水戸市けやき台1-137
TEL. 029-247-9854

福島県
ビストロ・グリーン

コンセプトは、田舎町のプチメゾン。仏産ワインや仏産フレッシュチーズ、淡路島産の直送の魚など国内外から良質な食材を集めます。特に地元の食材へのこだわりが強く、時間をみつければ山や川へと野生の食材を求めます。



鈴木 文康 (辻調理師専門学校26期生)
福島県郡山市朝日3-5-18
TEL. 024-932-3535

広島県
ビストロ プールブラン

アメリカ・シカゴの注目店『チャーリー・トロッターズ』のエスプリを受け継いだ藤谷シェフが2004年4月に念願の独立。馴染みのある食材を新しい形に置き換えて、かつて体験したことのない味の世界へと導きます。



藤谷 エイジ (辻調理師専門学校29期生)
広島県福山市桜馬場町6-29
TEL. 0849-22-7707

山梨県
リ・カルゴ

玄米の意味を持つこちらのお店のコンセプトは「美、食、健康」。小林シェフが厳選した旬のオーガニック食材や調味料をふんだんに用いて健康だけに偏らない、食べておいしい料理を提供します。



小林 浩司 (辻調理師専門学校27期生/辻調理グループフランス校12期生)
山梨県甲府市湯田2-5-13
TEL. 055-223-3939

宮崎県
ラポール・ド・クニトミ

宮崎県出身の尾畑シェフは、確かな野菜を自分の手で作るために故郷で独立開業を決意。宮崎県の美味しい食材だけでなく、自分の目と舌で確かめた最高の食材を国内外から取り寄せ、素材の持ち味を追求します。



尾畑 和雄 (辻調理師専門学校28期生/辻調理グループフランス校15期生)
宮崎県国富町宮王丸438-1
TEL. 0985-36-6565

栃木県
プティレストラン シュールーズ

栃木県那須高原にほど近い、西那須野町にあるロールキャベツとオムライスが自慢の洋食屋。どの料理もボリューム満点で、満足されること間違いなし。アットホームな雰囲気でお楽しみください。



山本 強 (辻調理師専門学校29期生)
栃木県那須塩原市南郷屋3-144-50
TEL. 0287-37-6104

全 国
うまいもの
縦 断

日本各地で活躍する辻調グループ校卒業生の“美味しいお店”を一挙紹介!

東京都
シェ・アズマ

今はなき日本のビストロの草分け『イルド・フランス』で14年間シェフを勤めた東シェフ。お店のメニューには、オニオングラタンスープや牛ほほ肉の赤ワイン煮など、懐かしのビストロ料理が満載です。



東 敬司 (辻調理師専門学校13期生)
東京都渋谷区猿樂町2-13 メッツ代官山1F
TEL. 03-5458-0300

熊本県
ビストロ シェ・ケン

オープンして今年で11年目。フランス料理の基本を忠実に守り続ける江藤シェフが、2カ月ごとにテーマを設けて、フランス各地の料理やワインをご紹介します。豪快なフランスの郷土料理を堪能してみてください。



江藤 賢治 (辻調理師専門学校27期生/辻調理グループフランス校12期生)
熊本市下通り1-5-10 たそがれ東館1F・2F
TEL. 096-326-1233

神奈川県
Quatre Feuilles (キャトル・フィユ)

南仏のエッセンスを取り入れた心地よい空間でお客様を迎えてくれる『キャトル・フィユ』。プロヴァンス地方の料理をベースに、石割シェフが作り出す繊細かつ色鮮やかな料理をぜひお楽しみください。



石割 友浩 (辻調理師専門学校25期生)
神奈川県横浜市青葉区藤が丘2-3-3 第2飯田ビル2F
TEL. 045-971-5716

岐阜県
BAKERY CANNON

「自分のこだわりを発信するお店でありたい」と、スタイリッシュな内装は“自分の部屋”を意識して設計しました。特殊な材料は使わず、ハード系を中心としたトラッドなパン約30種を取り揃えています。



平岩 大朋 (エコール辻大阪製パンマスターカレッジ10期生)
岐阜県岐阜市入舟町2-10
TEL. 075-495-7470

東京都
ベーグル

姉妹で営まれている小さなパン屋さん。妹の早苗さんがパンを焼き、姉の麻紀さんがサンドイッチや焼き菓子を担当。ベーグルを中心にサンドイッチ、ハード系、焼き菓子などアイテムは豊富です。



宮本 麻紀 (エコール辻東京製菓マスターカレッジ5期生)
東京都杉並区成田東5-35-7
TEL. 03-5397-2339

静岡県
CAFE & DINING LOUNGE
TROMBA

「大人の男」をイメージした店内は、カジュアルながらもラグジュアリーな雰囲気。「カフェでしっかりご飯を食べる」というコンセプトの下、イタリア料理をベースとした、心踊る“カフェ飯”メニューを多数取り揃えています。



増田 篤志 (辻調理師専門学校夜間部21期生)
静岡県浜松市中区板屋町626 ワオン浜松ビル2F
TEL. 053-456-0125

大阪府
とん足 びーちゃん

終始にこやかな顔で、お客様との会話を楽しむ土肥オーナー。「料理人ではないので」と言いながら出てくる小皿料理はどれも美味しく、お酒のアテにぴったり。店名にもなっている「豚足」の炙り焼きが絶品です。



土肥 克彦 (辻調理師専門学校26期生 / 辻調グループフランス校10期生)
大阪市中央区東心斎橋2丁目4-19 玉屋町ギャラクシービル3号館102号
TEL. 06-6211-6114

福岡県
cafe Teco

廃材を利用した木造ならではの温かみのある空間で、日替わりの家庭料理が楽しめるカフェとして地元で人気を集めています。「また明日も寄ろうかな」と思ってもらえるような居心地のよいお店であり続けたい」とオーナー談。



手嶋 有紀 (辻調理師専門学校32期生)
福岡県福岡市中央区警固1-4-22-2F
TEL. 092-713-9377

大分県
はちみつ工房KUNIMI

養蜂業を営んでおられるご両親のお店の一角に開店。店内に一步入れば、蜂蜜のいい香りに迎えられる。蜂蜜を使ったお菓子がおすすめで、特にはちみつロールケーキがおすすめの一品です。



若林 等 (辻製菓専門学校2期生)
若林 清美 (辻製菓専門学校2期生)
大分県臼杵市千代田2-2
TEL. 0972-62-4618

和歌山県
パティスリー リヨン

「なるべく流行にとらわれない菓子づくりが身上」と語る矢田シェフが、本場フランスで学んだ伝統的なフランス菓子を提供します。店内にはサロンを併設しているので、お菓子と紅茶でゆっくりと寛げます。



矢田 万幸人 (辻調理師専門学校23期生 / 辻調グループフランス校4期生)
和歌山市十番丁84 ル・シャトー1F
TEL. 073-433-7855

長野県
パティスリー・カズーリー

『シェ・松尾』や『パークハイアット東京』などで8年間修業を積み、満を持しての開業。実家が果物屋なので、信州産の旬のフルーツを用いたスイーツがおすすめ。一番人気は長野の名物である、蕎麦を使ったシュークリーム。



大日向 和美 (エコール辻東京製菓マスターカレッジ2期生)
長野県長野市岩石町342
TEL. 026-237-3535

三重県
お菓子茶屋1010番地

店内に入るとたくさんの焼き菓子や生菓子が出迎えてくれます。小泉シェフのこだわりは天然素材を用いた身体に優しく美味しいスイーツづくり。おすすめは、発酵バターを用いた焼き菓子。その特有の芳香とコクを味わってください。



小泉 直也 (辻製菓専門学校8期生)
三重県松阪市新町1010
TEL. 0598-21-7123

愛知県
Meister
かきぬま's Backstube

ドイツで10年間に渡ってパンの修業をされた柿沼オーナーは、「製菓マイスター」と「製パンマイスター」の2種類を取得。安全安心の美味しいパン作りがモットーで、全てのパンに自家製天然酵母を使用し、石釜で焼き上げます。



柿沼 理 (エコール辻大阪製パンマスターカレッジ1期生)
愛知県名古屋市長ヶ丘山手113
TEL. 052-781-3353

石川県
翠園

磯田オーナーは広東料理出身。素材の味を生かした、あっさりとした料理が得意です。お店の看板メニューは餃子。ジューシーなのに、後味がさっぱりとしているので、ひとりで軽く2人前は平らげてしまえるほどです。



磯田 健 (辻調理師専門学校23期生)
石川県金沢市小金町7-15 K154ビル
TEL. 076-252-8678

愛媛県
彩華

四川料理を中心に、広東料理や北京料理も数多く取り入れたお店。海老チリや麻婆豆腐などの定番料理から、豚マメの四川風炒めなどの内臓料理、ワニや食用蛙の炒めものなど珍しい食材を用いた料理まで幅広いメニューに注目です。



河内 昭彦 (辻調理師専門学校17期生)
愛媛県松山市南久米町265-1
TEL. 089-970-6833

徳島県
パティスリー オウ・ポワヴル

お菓子のベースとなる卵や小麦粉、バター、砂糖などの素材は安全で身体に優しいものを使用し、誰もが美味しいと思うお菓子を提供。日本全国から取り寄せる季節のフルーツを用いたスイーツがおすすめ。



森 保介 (辻調理師専門学校23期生)
徳島県板野郡北島町中村寺裏8-1
クレール北島
TEL. 088-698-4566

宮城県
菓子工房 カナール

平成18年6月にオープン。味は濃厚なのに、甘さが控え目なスイーツはリーズナブルな価格がお客から好評で、リピーターが多いとのこと。アップルパイやシュークリーム、プリンなど馴染みのあるお菓子がおおすすめです。



高橋 香織 (辻製菓専門学校11期生)
宮城県岩沼市宇武隈508
TEL. 0223-23-6506

千葉県
御菓子司 ときわ

店頭にはどら焼や栗饅頭、羊羹、わらび餅など、誰もが馴染みのある和菓子が30種類ほど並びます。北海道の小豆や沖縄の黒糖など各地から厳選した素材を用いてひとつひとつ丁寧に作るその味は上品な甘さが印象的です。



棟方 かおり (辻製菓専門学校8期生)
千葉県流山市南流山2-7-14
TEL. 04-7150-0977

京都府
楽膳 柿沼

普段着で楽しめる割烹店。とはいえ、料理はどれも本格そのもの。毎朝、自家精米したお米を釜炊きしたご飯や兵庫県・浜坂の諸寄漁港から届く新鮮な魚介を用いた料理が特におすすめです。器の美しさにもぜひ注目してください。



柿沼 秀直 (辻調理師専門学校36期生)
京都市左京区丸太町通川端東入丸太町46番地3
TEL. 075-771-1777

北海道
船見坂 ひろ田

小樽市の中心部、サンモール一番街にあるレング横丁おたる屋台村の中にお店があります。5人で満席という小さな店ですので、親しい方同士でゆったりと食事とお酒を楽しんでいただくにはぴったりのお店です。



廣田 英夫 (エコール辻東京日本料理マスターカレッジ13期生 / 辻調理技術研究所17期生)
北海道小樽市稲穂1-4-15
TEL. 090-8428-0741

大阪府
とんかつ たわら

1980年創業の老舗とんかつ屋。ご主人儀さんのとんかつ作りのこだわりは、やはり食材選びだとか。肝心の豚肉は静岡産和製もち豚を使用。しっかりとした甘みとコクのある脂身が絶品です。



儀 悟 (辻調理師専門学校9期生)
大阪府大阪市天王寺区細工谷1-10-10
TEL. 06-6771-3981

奈良県
天上天

奈良で創業30年を超える中国料理の老舗「西湖」の系列店。定番の中国料理から現代風にアレンジしたものまで幅広く提供し、「安くて美味しい」と評判。特に、大阪・梅田の「餃子スタジアム」でも販売している餃子がおすすめ。



橋本 肇 (辻調理師専門学校16期生)
奈良県北葛城郡上牧町桜ヶ丘町1-12-12
TEL. 0745-31-1181

岡山県
中国料理 菜弥

地元岡山県内のホテルで腕を磨き、念願の独立。仕込みから調理、掃除まですべて渡邊料理長がひとりでこなします。「お客様に満足していただきたいから」と、料理はどれもリーズナブルなのにボリューム満点です。



渡邊 孝 (辻調理師専門学校23期生)
岡山県岡山市田町1-2-3
TEL. 086-224-5318

学内にて行われた活動実績を幾つかご紹介いたします。今後も積極的に活動していく予定です。卒業生の皆様にも随時ご案内して参りますので、ご参加可能な催しがございましたらぜひご参加ください。

■料理人のための食材研究会
料理における食材の位置付けがますます高まっている昨今、料理を作って提供する側にもこれまで以上の食材知識が求められます。そこで、エコー辻 東京と「やまげん」の出張食い倒



の交流の場を提供することで、伝統野菜の魅力や新たな商品開発の可能性を見出すことを目的とします。辻調グループ校では

辻調グループ校「食育推進室」では、「人生を豊かにする【食】の素晴らしさを伝え、食文化の発展に貢献する」ことを目的にさまざまな活動を行っています。

私たちは料理やお菓子のプロを育てる学校として、これまで培ってきた技術・知識を活かし、学内だけでなく、学外に向けても人の心を動かす【食】の学び“、気づき”、“愉しみ”の場を提供していきたいと考えています。また、あわせて私たち自身も“学び”、“気づき”を通して成長していくことのできる活動を目指しています。

そして、一般社会において、「食」に関するさまざまな啓発の場を辻調グループ校が提供することで、食文化の発展に貢献していきたいと考えています。

れ日記」ブログでもおなじみの農産物流通コンサルタント・山本謙治氏、株式会社柴田書店が共同で「料理人のための食材研究会」を立ち上げました。第一回は2007年1月18日に「大根」を、第二回は2007年7月25日に「ナス」をテーマにした食材研究会を実施しました。第三回は2007年10月28日、テーマは「じゃがいも」の予定です。

■なにわの伝統野菜 食材研究会
～夏野菜の部～
2007年7月31日、辻調理師専門学校にて開催。大阪府は昔ながらの野菜を再び味わってもらおうと「なにわの伝統野菜」の発掘・復活に取り組むなか、この研究会では生産者と伝統野菜の利用を考えている外食店・宿泊施設・流通・食品加工業に携わる方々



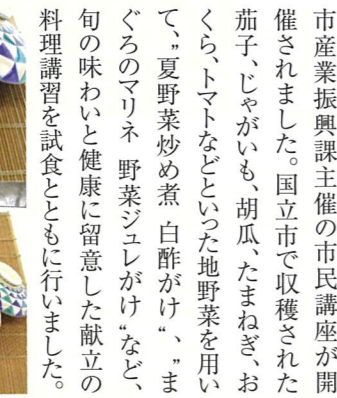
と、交流の場を提供することで、伝統野菜の魅力や新たな商品開発の可能性を見出すことを目的とします。辻調グループ校では

■五感をつかってみよう
～国立市「くにっ子キッチン」～
2007年7月31日、東京都国立市保健センター主催「くにっ子キッチン」がエコー辻 東京で開催されました。甘味、塩辛味、酸味、苦味、うま味を体感すると同時に、「ガスパチヨ」を用いて味覚の目覚めを体験。調理実習では「じゃがいものニョッキ」や「パンのサラ



これまでの研究成果を活かし、毛馬胡瓜、勝間南瓜、鳥飼なすを用いた調理例を紹介しました。

■親子でスローフード体験
はじめましょう「親子の料理教室」
～スローフードになにわ～主催、辻調理師専門学校共催の親子料理教室が2007年8月28日に辻調理師専門学校にて開催されました。自分で作る“味わう”、そして“片付ける”を通して【食】の大切さを学べるよう、食材づくりから料理に仕上がっていく楽しさ、喜びを体験。当日は、手づくりのハンバーガーを親子で調理実習し、食材の持ち味を引き立てた味わいを体験して頂きました。



ダトスカナ風などを親子揃って調理し、五感を使って味わいました。

■国立市民講座「地産地消 今が旬！地野菜を使って」
2007年8月1日、東京都国立市産業振興課主催の市民講座が開催されました。国立市で収穫された茄子、じゃがいも、胡瓜、たまねぎ、おくら、トマトなどといった地野菜を用いて、「夏野菜炒め煮 白酢がけ」や、「まぐろのマリネ 野菜ジュレがけ」など、旬の味わいと健康に留意した献立の料理講習を試食とともに行いました。

辻調グループ校 食育推進室
shokukiku@tsuji.ac.jp



パナソニックのモバイルPCで、厨房が変わる!

水はねや落下にも強いタフさが、厨房業務のIT化に貢献

国内・海外で多様なレストランを展開中の企業様が、厨房での使用を前提に選ばれたのは、防水・防塵性に優れ、衝撃にも強いタフブック。厨房から食材発注や予約確認を行ったり、店内で本社との連絡業務や、ちょっとしたメニューのカラプリントなどにも使われます。濡れた手や、粉の付いた手で操作しても、タフブックならノートラブル。また、調理の合間に手早くタッチパネル入力できて、操作性も抜群。PC故障によるデータ損失や修理費の削減、業務効率アップに貢献しています。



シンクの水跳ねに動じない、防滴設計。

調理の合間に手早く操作できる、タッチペン入力。

衝撃、水、ホコリに強い

❖ タフブック CF-19/30

- Windows® XP Professional正規版
- インテルCore™ Duo プロセッサ
- 90cm落下試験実施^{※1}
- HDD 80GB^{※2}、RAM 512MB^{※3}

※1 非動作時、本製品の耐衝撃、耐振動性能、防塵・防滴性能は無破壊・無故障を保障するものではありません。予めご了承ください。
※2 ハードディスクドライブ容量は、1GB=1,000,000,000バイト。
※3 メモリ容量は1MB=1,048,576バイト。

TOUGHBOOK

軽量、長時間、頑丈

❖ レッツノートシリーズ

- Windows Vista® Business正規版
- インテル® Core™ 2Duo プロセッサ
- 約8時間駆動^{※1}
- 質量約930g^{※2}
- HDD 80GB^{※3}、RAM 512MB^{※4}

※1 CF-R6企業向けモデルの場合。質量の記載について、いずれも質量は平均値。各製品で異なる場合があります。
※2 CF-R6企業向けモデルの場合。JEITA/バッテリー駆動時間測定法(Ver.1.0)による駆動時間。バッテリー駆動時間は動作環境・液晶の輝度・システム設定により変動します。エコノミーモード(ECO)有効に設定している時の駆動時間は無効時の約8割になります。
※3 ハードディスクドライブ容量は、1GB=1,000,000,000バイト。
※4 メモリ容量は1MB=1,048,576バイト。

Let's note

よりモバイル性を重視するなら
レッツノートがおすすめ

カバンに入れて持ち歩ける軽量なレッツノートなら、自宅、学校、外出先で必要なときにさっと取り出してモバイル。レストランで新メニューを見つけたら、デジカメ撮影。その場でコメントと合わせてPCに記録して、レシビア盛り付けの研究にも活用できます。

使ってみませんか? コンビット会員様 特別企画!!

タフブック モニター貸出受付中! 受付期間 2007年12月25日まで

限定10台

お問い合わせ先 TEL: **06-6907-4042**

松下電器産業株式会社 ITプロダクツ事業部 (ダイレクトマーケティングチーム)
●受付時間: 10:00~18:00(土日、祝日を除く)

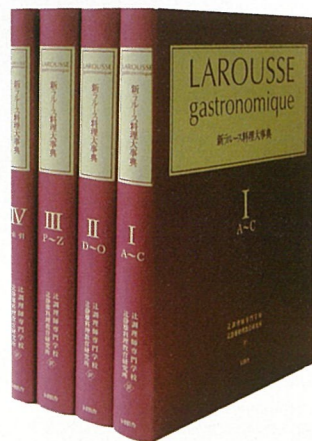
商品の詳細はホームページをご覧ください。
<http://panasonic.biz/pc/>

カタログ請求は...
<http://panasonic.biz/pc/prod/dou3.html>

先着50名様にオリジナルボールペンプレゼント

60年間に3度の大改訂を加えられ、世界中から高い評価を得ている料理総合大事典

新ラルース料理大事典〈全4巻〉



最新日本語版完成!



編集委員長 ジョエル・ロビュション

■4000項目の百科事典
材料・調味料・調理器具・食器・食文化と歴史・人物・外国の食文化と歴史・製菓・製パン・料理のテクニック・料理用語など

■2000点を超すルセット
フランス内外で活躍中の名シェフや、フランス料理界の巨匠の歴史的ルセットなどを主に掲載。その他にも、特色のあるフランス地方料理や伝統的なルセットも紹介。

■600点のカラー写真
素材の種類を一目で比較参照できる図鑑的な写真や、材料の特質をまとめた表を多数掲載。プロのテクニックも手順写真でわかりやすく公開。

■フランス全土を22地方別にまとめた見開き頁特集
各地方の豊かな特産品と料理の特色を丁寧に解説。名品料理のルセット頁がわかる一覧表つき。ワイン生産地は地図つきで詳説。

翻訳：辻調理師専門学校
辻静雄料理教育研究所

□B5判変型 □全4巻上製 カバー付き
□1-3巻(平均380頁)
□4巻(索引200頁)

真髓を極めたカクテルブックの決定版

ラルース新カクテル事典



実践的な
カクテル・レシピ満載!



●ベースや風味、アルコール度数で分類され、丁寧にわかりやすい実践的なカクテル・レシピを掲載。

●ミキシング・グラスやシェーカーを使った、プロに必要なテクニックを丁寧に解説し、余さず伝授します。

●カクテルの言葉の語源や、200年以上続くとされる長い歴史を綿密に調べ上げ、詳細に語っています。

●有名なカクテルの隠れたエピソードなどもコラムにて紹介し、作る楽しさやイメージを広げます。

●550種類のカクテルおよびそのパリエーションが50音順に掲載され、知りたいカクテルをすばやく探し出せます。材料別索引やドリンク・タイム別索引など、ニーズにあわせた索引は、大変便利です。

著者：フェルナンド・カステロン
監訳：花崎一夫(サントリースクール校長)

□A4変形判 □全352ページ
□発行：ランダムハウス講談社

コンピトゥム会員
特別価格

新ラルース料理大事典 109,200円(税込) → 92,820円(税込)

ラルース新カクテル事典 12,600円(税込) → 10,710円(税込)

お申し込み / コンピトゥム事務局 TEL. 06-6629-6452 FAX. 06-6627-1106

発行 / (株) 同朋舎メディアプラン

tsuji

卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度

辻調グループ校では平成18年度4月入学者より

卒業生のお子様や兄弟姉妹の皆様を対象とした「学費減免制度」の適用を始めました。

今春も85名もの該当者が辻調グループ校へ入学され

プロを目指し料理・お菓子を学んでおられます。

本制度の要領を下記にまとめましたので、ご参照ください。

要 領

入学対象校 「辻調理師専門学校」・「辻製菓専門学校」・「エコール 辻 大阪」・「エコール 辻 東京」

申請資格 入学予定者が、辻調グループ校在校生・卒業生の子女・兄弟姉妹であること

免除額 入学金免除(25万円)

申請期間 入学願書受付期間中

定 員 定員は設けない(申請資格を満たす申請者全員)

申請方法 申請書類一式を出願書類に同封し、郵送または持参

申請書類 (1)卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度申請書(本校指定書式)

※申請書は、総合入学案内係までご請求ください

(2)当該在校生・卒業生と入学予定者との関係を証明する書類(住民票・戸籍謄本など)

2年制「調理技術マネジメント学科」誕生!

2007年4月、辻調理師専門学校の2年制学科がスタートしました。
2年間で次世代の調理師に必要な「総合力」を身につけます。

日々多様化する食の世界。調理師に求められる力もますます多様化しています。

「調理技術マネジメント学科」では、2年間かけて、西洋料理、日本料理、

中国料理、エスニック料理、製菓など幅広いジャンルの料理をじっくり学び、

調理師に必要な基本をしっかりと身につけていきます。

さらに、調理技術だけではなく、つくった料理をお客様に気持ちよく提供する技術、

経営として成り立つ店舗マネジメントや衛生管理、ホスピタリティ、食の文化・歴史に関わる知識を全方位的にマスター。

これからの調理師に求められる「総合力」を身につけることで

将来の可能性もグンと広がります。

卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度 及び2年制「調理技術マネジメント学科」に関するお問い合わせ

辻調グループ校 総合入学案内係

大阪校
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11

フリーダイヤル 0120-24-2418 (FAX共通)

東京校
〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-3

フリーダイヤル 0120-71-1305 (FAX共通)

E-mail nyugaku@tsuji.ac.jp URL http://www.tsujicho.com



おいしさに加える
もう一品

繁盛店作りのパートナー

日経
レストラン
NIKKEI RESTAURANTS



「日経レストラン」は飲食店からホテル・旅館の飲食部門など、
フードビジネス業界に携わる人のための総合情報誌です。
毎号、重要テーマを厳選し、すぐに役立つ情報満載でお届けします。

「日経レストラン」の8つの約束

客づくり

- ① 繁盛店の秘密をあぶりだします。
- ② お客様が心から喜ぶ接客術を伝授します。

人づくり

- ③ 接客・サービスの原点を追求します。
- ④ やる気溢れるスタッフの育成方法を提供します。

店づくり

- ⑤ お店の魅力を引き出すコツを提供します。
- ⑥ 経営改善のノウハウをわかりやすく解説します。

味づくり

- ⑦ 旬の食材情報をお伝えします。
- ⑧ 売れるメニューの開発・見せ方をお伝えします。

お申し込みは今すぐ、お電話・インターネットでどうぞ!

TEL ☎ 0120-21-0546 年中無休
申込受付専用 6:00~22:00
携帯電話・PHSからは、03-5696-6000へ

URL <http://nr.nikkeibp.co.jp/sales/>

「日経レストラン」は個人名登録、年間予約購読、直送でお届けします。

■購読料金 ●1年(14冊)15,800円(税込) ●3年(42冊)34,800円(税込)
●個人の年間予約購読、直送 ●毎月1回(1日)、増刊号年2回、年間14冊発行
●A4変型判、約170頁(頁数は号によって変動する場合があります)
※購読期間中に途中解約される場合は「税込み1冊定価1,200円×送本済冊数」で精算させていただきます。
※日経レストランのご購読は、お客様からの定期購読中止のご連絡がない限り、今回お申し込みいただいた期間・お支払い方法で次回以降も自動的に継続させていただきます。購読期間・料金については事前に通知いたします。(購読料金を変更の際は料金を変更させていただきます。)
※購読料金のお支払いは一括前払いをお願いします。雑誌に同封または別便で請求書(専用用紙)をお送りいたします。
※表記の料金は2007年国内向け料金です。ご契約は冊数が基準となります。※お申し込みいただいた時点の発行済み最新号からのお届けとなります。

Special Report

— スペシャル・レポート —

辻校長の『美食のテクノロジー』取材に同行して

すさまじいスピードで変化するニューヨークで、贅沢な時間が流れる街パリで、見晴らす高原を風が渡るオーヴェルニュで、自分が今作るべき料理は何かを日々問い直し、格闘する料理人がいる。世界で活躍する料理人(アメリカのデイヴィッド・ブレイ、フランスのアラン・デュカス、ミシェル・ブラス、スペインのサンティアゴ・サンタマリア、オーストラリアの和久田哲也、京都の高橋英一)へのインタビューを通して、何が彼らを美食の頂点に押し上げたかを解き明かすのが、辻芳樹著の『美食のテクノロジー』(文藝春秋社より来春刊行予定)である。インタビューはすでに日本で行われたが、追加取材のため、今年の春、デュカス、ブラス、サンタマリアの3軒の3つ星レストランを訪れた。シェフたちとの熱いやりとりを通して辻芳樹が見た「美食の世界の今」は同書を乞うご期待。番外編として、ここでは、辻校長の取材に同行して私が感じたことを思いつくままに綴ってみる。

辻静雄料理教育研究所 主席研究員 八木尚子

4月17日朝10時、パリ8区にあるホテル・プラザ・アテネのレストラン・アラン・デュカスの厨房では、30人程のスタッフや研修生がパートに分れて仕込みをしていた。東京出張中のデュカス氏に代わって、シチのクリストフ・モレ氏が取材に応じた。

ひとり黙々と手を動かす若い料理人がいて、モレ氏がそばに行つては注意を与えている。彼が作つていたのは「リュジャン・タンドレ風パテ・ア・アンクルート」。パテの生地が割れないように均等に型に敷くにはコツがあるらしい。デュカスの店では、このパテをアントレまたはアミューズ・ケールとして出しているが、今時めつたにお目にかかれないクラシックな料理である。「だからこそ、うちの若い料理人には必ず一度はこれをやらせる。パテ作りのプロセスには、料理人が学ぶべき大事な基本が詰まっているからね」とモレ氏はいう。(ADPETSUI)に見られるような高水準の料理人教育に先鞭をつけたデュカスの店だけあって、若手育成のカリキュラムが現場レベルできちんと構築されていることに感心した。

また、オーギュスト・エスコフィエの「料理の手引き」に匹敵する大著「アラン・デュカスの料理大全」を上梓し、21世紀初頭のフランス料理を総括して見せたデュカスが、今の料理人が学ぶべき仕事の基礎の範囲をど



ブラッシーのスペシャルティ (ガルデマンジェ)



シェフルームでミシェル・ブラス氏の説明を受ける辻校長



サンタマリアの〈ナマコの肉、黒ブダンと野生アスパラガス添え〉



ホテル・プラザ・アテネのレストラン・アラン・デュカス

写真:岡村啓嗣

のあたりに置いていかざるを得ない。4月19日からは、フランス中央部オーヴェルニュ地方オーブラックの山里、離れた高原に築かれた美食の王国、ブラスの店を取材した。近頃はミシェル・ブラスの息子、クリストフ・モレ氏が、父と息子のインスピレーションとインスピレーションがぶつかりあつて生まれるという、オーブラックの光と影と風、すなわち人を抱く自然がインスピレーションの源であることを、ミシェル・ブラス氏は今回も熱く語り、語ってくれた。では、息子のインスピレーションの源は? 直接問いかげはしなかったが、違う時代に生まれた彼の感性を刺激するのは恐らく父とは違う何かだろう。逆にだからこそ、王国の継承が可能なかもしれない。

4月21日は、地中海沿いにスペインに入つてバルセロナ郊外サン・セローニにあるサンタマリア氏の店エルラコ・デ・カンウアバスを訪れた。日本でのインタビューの時、サンタマリア氏は「私の料理は私の国に来て食べてもらいたい。私自身の町で料理を作ることが、私にとっては気持ちの上で

とても重要である」と語っていた。その意味で、今回の3軒中最も好奇心をそそられたのが彼の店だった。そして期待は裏切られなかった。

新しさを求めるメディアに受けたい料理を作るか、自分の作りたい料理を作るか、思い悩むことがあると洩らしていたサンタマリアが、出してきたのは、彼と土地の個性を貫いた料理だった。例えば、フランスステイヌのパン粉焼き、鶏のトサカ添え、ナマコの肉、黒ブダンと野生アスパラガス添え。実は、前もって警告されていた。「外国人にとってはカルチャーショックを受ける組合せかもしれない。でも、この土地ではずっとそうやって食べてきたんだ。だから、それは曲げられないんだ」と彼は言っていたのだらう。もちろんそんな荒々しい料理と現代的テイストの洗練された料理をうまく組合せてメニューは構成されているが、土地の味覚をあえて突きつけることで異邦人が違和感を感じようと、そこには彼が譲れない線があるのだらう。

フランスの圧政から解放され、自由な国づくりへの清新な理想と熱気に満ちた時代に料理を始めたサンタマリアは、自分が作るのにはカタルニア料理だと言いつつ、自分がカタルニア人であることを片時も忘れたことがないという強烈な愛郷心が生むその料理は、実に骨のあるものだった。



volume1
『スポンジケーキ』
571円+税



volume2
『チョコレートのお菓子』
648円+税



volume3
『クッキー&ビスケット』
648円+税



volume4
『冷たいお菓子&デザート』
648円+税

『お菓子の学校 volume1~4』

エコール 辻 東京 製菓研究室／編
学習研究社

1冊1テーマでお菓子の基本をプロに学ぶシリーズ。手に入りやすい材料で、ご家庭にある器具、オーブンを使っておいしく作る方法を丁寧に解説。また、オールカラーの詳しいプロセス写真でお菓子づくりの手順とコツが見てわかる構成になっています。

第1巻では、基本のいちごのショートケーキから人気のロールケーキや、ちょっと豪華なデコレーションケーキまで、15種類のスポンジケーキを紹介しています。

第2巻はバレンタインデーのプレゼントにもぴったりのトリュフや生チョコのほか、チョコチップクッキーやマフィンといった焼き菓子、さらにはザッハートルテなどの本格的なチョコレートケーキも含めて28種類のお菓子を紹介します。市販の板チョコで作れるお菓子からはじめて、製菓用のチョコレートを使った本格的なチョコレート・ボンボンまで、ステップアップしていきける構成です。

第3巻はクッキーの基本の作り方を徹底的に解説し、段階を追っ

て型抜き、手丸め、切り分け、絞り出し&ドロップなど、さまざまな作り方を紹介。ヨーロッパの伝統的なクッキーやちょっと上級の焼き菓子タイプも含めてバリエーションがたいへん充実しています。

第4巻はプリン、アイスクリーム、シャーベット、ゼリー、パナッロフ、ムースの基本の作り方に加えて、それぞれ豊富なアレンジのアイデアを提案。また最近人気の高いマンゴープリンや杏仁豆腐、シュリカンドなどのアジア風デザートや、寒天、白玉などを使った伝統的な和風の甘味の基礎も盛り込んでいます。家庭で作りやすい分量、作り方で、アイスクリームは専用の機械がなくても作れる方法も紹介しています。

第5巻「パウンドケーキ&焼き菓子」2007年10月、第6巻「チーズケーキ&パイ・タルト」2008年1月、第7巻「シフォンケーキ&シュー」2008年4月発売予定。

第1巻、第2巻、第4巻の担当は古村 亨子(こむらきょうこ)助教授、第3巻の担当は川満 出(かわみつひさる)教授です。

辻調グループ校

Book Guide

新刊とおすすめの出版物をご紹介します。

『ポケット・ワイン・ブック 第7版』

ヒュー・ジョンソン／著
辻静雄料理教育研究所／訳
早川書房 4,200円+税

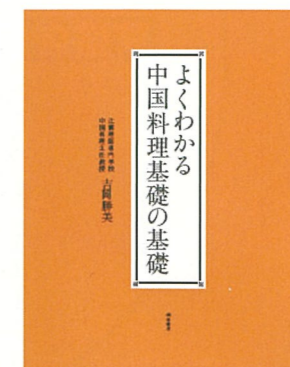


1977年に初版が出て以来、全世界での累計発行部数800万をこえるHugh Johnson's Pocket Wine Bookの刊行30周年記念特別版の翻訳。「変化し続けるからこそワインは面白い」と語る著者が薦める、世界48か国6000種以上のワインが、星印による評価と飲み頃の収穫年、簡潔な説明文とともに紹介されています。今回は30周年記念版にふさわしく、かつてない規模で改訂が行なわれました。

また、ワイン業界の30年を回顧した冒頭の小論や個別の章の解説は、世界のワインの現状と問題点を的確に示しています。

『よくわかる 中国料理基礎の基礎』

吉岡勝美(よしおかかつみ:主任教授)／著
柴田書店 5,200円+税

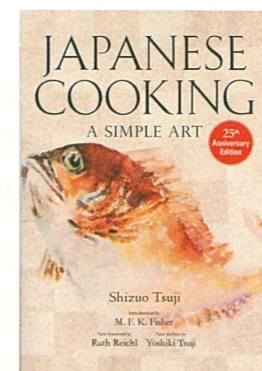


中国料理を本格的に勉強したい初心者向けの技術書。中華包丁の使い方、中華鍋の扱い方など基本の動作から始まり、中国料理の代表的な調理法について、プロセス写真を多用して基本操作を理論的に解説し、事例はおなじみの料理を取り上げています。点心の説明が詳しいのも特色のひとつです。

『JAPANESE COOKING A SIMPLE ART』

(25th Anniversary Edition)

辻静雄／著
講談社インターナショナル 4,800円+税



英文版、辻静雄の日本料理。1980年の初版刊行以来、伝統的日本料理に関心を持つ人たちの「バイブル」として、また日本の食文化と料理を理解するための基礎文献として、アメリカを中心に世界中で高い評価を受けてきたベストセラーの新装版。

230種のレシピに加えて、日本の食材に初めて接する読者を考慮し、基本的な調味料、下処理の方法、調理器具などについて詳細に解説。今回の新装版では、口絵の料理写真を新たに差し替えた他、アメリカ屈指の食文学作家M.F.K.フィッシャー女史の序文に加え、25周年を記念して辻調理師専門学校校長・辻芳樹とGourmet編集長ルース・ライクルが巻頭に言葉を寄せています。

『調理法別フランス料理』

辻調理師専門学校／著
NHK出版 3,500円+税



NHK出版の月刊誌「食彩浪漫」で1年間連載された「料理の教科書」をまとめたフランス料理の技術書です。ソテ、ロースト、グリユなど、フランス料理の基本的な調理法を章ごとに取り上げ、各調理法の定義とポイントを詳しく解説します。従来通りに手順を追って一品の料理を紹介するだけでなく、「肉をローストする」「魚をボワレする(フライパンで焼く)」といった調理法にポイントを絞って、それぞれの操作の意味や目的を説明しており、応用力に富んだ技術や知識が身につきます。巻末にはフォンやソースのつくり方、基本的な下処理なども掲載し、フランス料理の基礎技術をこの1冊で学べる内容となっています。

※担当は安藤裕康(あんどひろやす)教授、古俣勝(こまたまさる)専任教授、戸田純弘(とだじひろ)教授です。

CASIO

ネットレジで千客万来! 商売繁盛!

お客さまにうれしい! お店にうれしい機能を満載。電子決済時代の新定番。



お店も大満足!

●電子決済サービス●

現金/iD*/磁気クレジットカードに対応。お店の決済業務の効率化が図れます。

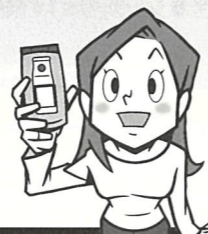
●店舗支援サービス●

売上集計管理サービスで、毎日の店舗運営を強力にサポートします。

*電子決済・店舗支援サービスは、9月1日より開始予定。



TK-2500-4S
(オープン価格)



お客さまも大満足!

●スピード会計●

iD(おサイフケータイ/iカード)で、サインいらずのスピード会計が可能です。

●マルチ決済対応●

「iD」以外にも、クレジットカードや現金でのお支払いもOK! 自由にお支払い方法が選べます。

<http://casio.jp/ecr/>

カシオ計算機株式会社 〒151-8543 東京都渋谷区本町1-6-2

0570-001166 携帯電話・PHS・IP電話等をご利用の場合は、03-5294-7315(東京)へお問い合せください。

0570-022746 携帯電話・PHS・IP電話等をご利用の場合は、03-5334-4857へお問い合せください。



03 フランス校メンディ先生
フランス農事功労章オフィシエを受章!

レクレール校のシェフパティシエ、ナセルディヌ・メンディ先生が、フランス農事功労章オフィシエ (Officier dans l'ordre du Mérite Agricole) を受章しました。
この農事功労章は、1883年から始まり、その歴史は120年を越えています。年に1度、フランス政府よりフランスの農業及び食文化の普及に多大な貢献を果たすと認められる人に贈られる功労賞で、フランス人のみならず、外国人にも授与され、過去に日本人で受章された方も大勢います。
人選にはフランスの農業水産省の厳選に厳選を重ねた審査があり、フランスの文化のひとつともいえる「食」に携わる、料理人、パティシエ、ソムリエ、サーヴィスマンにとっては生涯の目標と言っても言い過ぎではないくらい名誉ある功労賞です。

メンディ先生のコメント

「36年続けた製菓職人としての功績が認められ光栄に思っています。この受章の喜びを皆さんと分かち合いたいです。また、私のこれまでの足跡やパティシエがどんなに素晴らしい職業なのかということ伝えてあげたい気持ちでいっぱいです。美食の世界に身を置くと言うことは、本当に素晴らしいことでいろんなことを自由に表現できる職業なのです。そういう意味では、人々に多大な喜びと幸せを与えられる仕事と思っています。皆さんも大いに学んで、多くのことを吸収してください。」

04 フランス校ディレクター ベアル先生
教育功労勲章のシュヴァリエ階級を受章!

フランス校ディレクターのピエール・ベアル先生が長年の教育従事が認められ、2007年2月に、フランス政府より「教育功労勲章のシュヴァリエ階級」を受章されました。



05 フランス校生スタージュ
年齢制限の撤廃について

法の改正に基づき2007年6月から18歳以上であれば年齢に関係なくフランスでの実地研修を受けられるようになりました。研修制度を利用できないことで、フランス校進学を諦めていた卒業生の皆さん、ぜひフランス校で一緒に学びませんか?

お問い合わせ: フランス校事務局 TEL: 06-6624-8336 Mail: france@tsuji.ac.jp

フランス校ディレクター ベアル先生からのメッセージ

「このたび、26歳以上の方を含むすべての学生の皆さんをシャトー・ド・レクレールまたはシャトー・エスコフィエでの研修とそれに続く約5カ月の高級レストラン、パティスリでの研修課程に迎え入れることができるようになったことは、大きな喜びです。研修を通して皆さんはフランス料理、フランス菓子のあらゆる側面に触れ、その洗練された味覚と技術を深く学ぶことができます。シャトー及び一流店での研修体験を通して、皆さんは極めて具体的な形でフランス文化を理解することになります。味覚のトレーニングや食材の知識、フランス校の教授陣から学ぶ調理技術に加えて、フランス有数の著名シェフとの交流がフランス校を他に類を見ない教育機関としているのです」。 フランス校ディレクター Pierre Béal

INFORMATION

フランス校ワイン「シャトー・ド・レクレール」の販売について

毎年ご好評のフランス校ワイン「シャトー・ド・レクレール」を今年もコンピトゥム会員限定で販売いたします。今年はボジョレーの特級物にあたる10の村の中で1番生産量が少ない【シェナス】が新たなラインアップとして加わりました。限定360本です! *詳しくは同封文書にてご確認ください。

01 畑先生、水野先生、松本先生が
厚生労働大臣表彰を受章!

辻調グループ校の畑耕一郎 日本料理主任教授が長年の調理師養成における顕著な功績が認められ平成17年度の厚生労働大臣表彰を受章されたのに続き、昨年、水野邦昭 フランス料理主任教授と松本秀夫 中国料理主任教授が平成18年度の厚生労働大臣表彰を受章されました。

これもひとえに、畑先生、水野先生、松本先生のご努力や研鑽の賜物といえるでしょう。今後ますますのご活躍を心よりお祈り申し上げます。



畑先生(写真左)、水野先生(写真中央)、松本先生(写真右)

02 水野邦昭先生がフランス政府より
「農事功労章シュヴァリエ」を受章

辻調グループ校の水野邦昭 フランス料理主任教授が、フランス政府より「農事功労章シュヴァリエ」を叙勲されました。

農事功労章シュヴァリエとは?

フランス共和国の農業・水産大臣より与えられる勲章の一つで、1883年に創設。農業・水産省が同国の農産物対外輸出、海外市場での販売促進、および同国の食文化の普及に、特に功績のあったフランス人や外国人に対して授与する勲章です。



「農事功労章シュヴァリエ」賞状



水野先生のコメント

「フランス料理の本国から名誉高い勲章をいただいたことは、フランス料理に携わる者として、この上ない喜びとともに身の引き締まる思いです。辻調グループ校が大阪、東京の調理、製菓そしてフランス校にて調理師育成に真摯に取り組んできた評価も受勲の対象になっているのではないのでしょうか。辻調校長をはじめ職員の方々に心から感謝申し上げます。今後もさらなる研鑽を重ねるとともに、私の場合は、フランス料理人を志す若者にフランスの食文化やフランス食品を通じて世界に冠たるフランス料理の魅力を伝えていく仕事にさらなる努力を傾注することを心新たにしています。」

月刊 **専門料理**
毎月19日発売 定価1470円
A4変型判 約200頁

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

月刊 **食堂**
毎月20日発売 定価1470円
A4変型判 約220頁

激動する外食産業。勢いのある外食のあらゆる業種・業態を徹底取材。強い企業の成長グラフ、売れる飲食店の経営データを豊富な図表で紹介。最新の話題店舗や繁盛店、人気メニューの紹介から、業界トップへのインタビュー、経営コンサルタントの執筆陣による連載、海外事情まで、生きた情報をお届けします。

月刊 **ホテル旅館**
毎月22日発売 定価2100円
A4変型判 約200頁

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

café-sweets
柴田書店MOOK●[カフェ・スイーツ]
毎月5日発売 定価1260円
A4変型判 約180頁

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

好評の既刊専門料理書

プロのためのわかりやすい**イタリア料理** 永作達宗著●6825円

イタリア料理基礎技術講座 本多功禰著●5670円

プロのためのわかりやすい**フランス料理** 水野邦昭著●5460円

フランス料理の「なぜ」に答える エルヴェ・ティス著 須山泰秀訳●2520円

よくわかる**中国料理 基礎の基礎** 吉岡勝美著●5460円

プロのためのわかりやすい**日本料理** 畑耕一郎著●5670円

プロのためのわかりやすい**中国料理** 松本秀夫著●6090円

プロのためのわかりやすい**和菓子** 仲 實著●4410円

点心とデザート 家庭でつくる本格点心 市川友茂著●2100円

シンプル、おいしい**中国おかず** 吉岡勝美著●2100円

スチーム中華 吉岡勝美著●1995円

プロをめざす人のために **基礎から学ぶフランス菓子 全2巻**

①基本編・お菓子づくりの基礎を学ぶ ②実践編・お菓子をつくる 中山弘典著●6930円

お菓子「こつ」の科学 お菓子づくりの疑問に答える 河田昌子著●1680円

よくわかる **お菓子づくり基礎の基礎** エコール・キュリネール国立著●3360円

解いてわかる **製菓衛生師試験の手引き** 大阪あべの辻製菓専門学校編●2730円

プロのためのわかりやすい**フランス菓子** 川北末一著●6825円

プロのためのわかりやすい**製パン技術** 江崎 修著●4935円

パンづくりテキスト 大阪あべの辻製パン技術専門学校編●1890円

パン「こつ」の科学 パン作りの疑問に答える 吉野精一著●1680円

レストランのパン カフェのパン 小さな厨房でつくる食事パンと天然酵母 近藤敦志著 ●2100円

お求めはお近くの書店へ **柴田書店** 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル3・4F

注文窓口 TEL03-5816-8282 http://www.shibatashoten.co.jp ◆本広告の価格は2007年8月現在の税込の定価です

08 **卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度**

辻調グループ校では、平成18年度4月入学者より、卒業生のお子様や兄弟姉妹の皆様を対象とした【学費減免制度】の適用を始めました。
*詳しくは、48ページをご参照ください。

09 **2年制「調理技術マネジメント学科」誕生!**

平成19年4月、辻調理師専門学校2年制学科がスタート。2年間で次世代の調理師に必要な「総合力」を身に着けます。
*詳しくは、48ページをご参照ください。

10 **辻調理師専門学校は、2010年に創立50周年を迎えます!**

辻調理師専門学校は、2010年に創立50周年を迎えます。この50周年を迎えるにあたり、辻調グループ校ではこれまでの歩みを整理するとともに、次の50年に向けて、会員の皆様とともに新たな一歩を踏み出したいと考えています。引き続き、辻調グループ校へのご支援、ご指導をよろしくお願い申し上げます。

07 **平成18年4月よりエコール・キュリネール大阪とエコール・キュリネール国立は、校名及び学科名を変更しました。**

旧
エコール・キュリネール大阪

新
エコール 辻 大阪

- 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ
- 辻日本料理マスターカレッジ
- 辻製菓マスターカレッジ
- 辻製パンマスターカレッジ

★ ★ ★
旧
エコール・キュリネール国立

新
エコール 辻 東京

- 辻フランス・イタリア料理マスターカレッジ
- 辻日本料理マスターカレッジ
- 辻製菓マスターカレッジ

06 **コンピトゥム 地方支部活動実績**

●コンピトゥム愛媛県支部

- 2007年9月……フランス菓子講習会
- 2007年6月……プロのためのテーブルマナー講座
- 2006年12月……“料理の鉄人”陳建一氏による特別料理賞味会

●コンピトゥム石川県支部

- 2007年8月……日本酒と肴と魚について 協力:日本酒「天狗舞」酒造元 車多酒造
- 2007年2月……冬の味覚とワインの マリアージュ〈食事会〉

○愛媛県支部と石川県支部の今後の活動スケジュールに関しては、コンピトゥム事務局までお問い合わせください。

○現在、愛知県支部の立ち上げ準備を進めております。支部活動にご賛同いただける卒業生の方は、ぜひコンピトゥム事務局までご一報ください。

お問い合わせ先:コンピトゥム事務局
TEL:06-6629-6452
Mail:compit@tsuji.ac.jp

simple=ecology
シンプルは、エコロジー。



このユニフォームに補足説明は不要。だから、特別に()を付ける必要もなかったわけ。あえて解説するとすれば、信頼(着る人が満足する)のユニフォーム。二十一世紀は環境対策が問われる時代、ボルカンは信頼あふれ、かつシンプルなユニフォームをエコロジーという視点で捉えてまいります。

かつことは、()のことである。語句に対する解説や補足説明などのときに用いる。例えば、接待(湯茶などをふるまって客をもてなすこと)。「接待」と書き誤ることが多いので注意)ほかに、東北六県(青森・秋田・岩手・宮城・山形・福島県)。外国語は、片かなで書く(中国・朝鮮は除く)。

出典「日本語大辞典」講談社

simple forme is best
美しい姿は、最高のサービス。

株式会社 **タニオカトレス**

大阪 TEL(06)6391-6531 番付 FAX(06)6395-0221 番
東京 TEL(03)3443-7701 番付 FAX(03)3447-4818 番

レストラン・アキオカ [北海道・千歳]

秋岡 亮平 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理マスタークレッジ1期生)
北海道千歳市栄町4-4-1
TEL 0123-23-0532

ダイニングカフェ ガーデン [大阪・中央区]

富岡 俊治 (辻調理師専門学校47期生)
大阪市中央区本町橋2-14
TEL 06-4793-0606

dining bakeratta [兵庫・神戸]

鬼藤 孝行 (辻調理師専門学校21期生)
兵庫県神戸市東灘区御影中町1-8-7-103
TEL 078-856-5573

レストラン エテルニテ (eternite) [大阪・西区]

永野 良太 (辻調理師専門学校35期生)
成田 浩司 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理マスタークレッジ1期生 辻調グループフランス校5期生)
大阪市西区本町2-5-12 朝公園プライマリーワン1F
TEL 06-6443-0706

レストラン ベレコ (Le Bel Echo) [東京・新宿区]

内田 淳也 (辻調理師専門学校24期生)
東京都新宿区信濃町11-12 習成館ビル1階
TEL 03-3358-7719

ITALIAN BAR IL SOLE [大阪・淀川区]

中西 康之 (辻調理師専門学校26期生)
大阪市淀川区西中島5-11-10 第3中島ビル1F
TEL 06-6885-3362

IL LAGHETTO (イル・ラゲット) [大阪・中央区]

池戸 大 (エコール辻大阪 フランス・イタリア料理マスタークレッジ3期生 辻調グループフランス校23期生)
大阪市中央区安堂寺町1-2-5
TEL 06-6764-6886

イタリアのごはん CUORE [兵庫・尼崎]

池田 幸子 旧姓:新開 (辻調理師専門学校夜間部21期生)
兵庫県尼崎市南武庫之荘2-17-20 サンワークボラス106
TEL 06-6431-2242

中国料理

中国料理 星華 [大阪・北区]

清水 隆治 (辻調理師専門学校23期生)
大阪市北区堂島1丁目3-8 堂島リデンビル3F
TEL 06-6346-5558

中国名菜 しらかわ [三重・亀山]

白川 貴久 (辻調理師専門学校35期生)
三重県亀山市みずほ台14-318
TEL 0595-83-0397

洋食屋 CAPRISE [福岡・直方]

仲 秀一朗 (辻調理師専門学校34期生 辻調グループフランス校10期生)
福岡県直方市感田2326-1
TEL 0949-26-0170

匠 奥村 [京都・東山区]

奥村 直樹 (エコール辻大阪フランス・イタリア料理マスタークレッジ2期生 フランス校調理4期生)
京都市東山区祇園町南側1254-9 はなふさビル3階
TEL 075-541-2205

Ryu [三重・多気郡]

小倉 龍介 (エコール辻大阪フランス・イタリア料理マスタークレッジ8期生)
三重県多気郡明和町金剛坂776-21
TEL 0596-52-6440

アンブテイトール [東京・文京区]

片岡 桂一 (辻調理師専門学校32期生)
東京都文京区向丘2-8-6
TEL 03-5840-7176

ル・パッサージュ 移転リニューアル [兵庫・神戸]

春名 公章 (辻調理師専門学校24期生 辻調グループフランス校6期生)
兵庫県神戸市中央区山本通1-7-11 CORNER HOUSE DO 5F
TEL 078-241-7118

スペインのちよっと居酒屋 BAR MAR (バルマル) [大阪・北区]

衣笠 幸治 (辻調理師専門学校29期生)
大阪市北区梅田2-1-14 梅田2丁目阪神ビル2F
TEL 06-6346-7222

まちの洋食屋 Poulet D'Or [大阪・狭山]

山本 尚広 (辻調理師専門学校24期生 辻調グループフランス校6期生)
大阪狭山市金剛2-13-23
TEL 072-365-2430

オプティ・コシヨシ [大阪・北区]

早馬 愛 (辻調理師専門学校38期生)
大阪市北区天神橋3-6-21 平和相互ビル2F-201
TEL 06-6354-2373

hygge (ヒュッゲ) [大阪・西区]

鳥袋 豊 ※料理長 (辻調理師専門学校39期生)
大阪市西区京町堀1-12-8
TEL 06-6441-3483

レストラン エル・ブランシュ [東京・港区]

小川 智寛 (辻調理師専門学校32期生)
東京都港区麻布十番2-8-10 パティオ麻布十番5F
TEL 03-5439-4338

キッチン COTOCOTO [大阪・北区]

武田 幸二 (辻調理師専門学校26期生)
大阪市北区西天満5-11-3
TEL 06-6311-0350

イタリア料理 ラ・パロッタ [大阪・浪速区]

星山 英治 (辻調理師専門学校33期生)
大阪市浪速区日本橋東1-1-9
TEL 06-6647-3371

un goccio (ウンゴッチョ) [大阪・西区]

文元 哲二 (辻調理師専門学校30期生)
大阪市西区土佐堀1-6-10
TEL 06-6443-1159

トラットリア・イル・ヴィアッジオ (Trattoria Il Viaggio) [京都・右京区]

本郷 知史 (エコール辻大阪 フランス・イタリア料理マスタークレッジ9期生)
京都市右京区太秦下刑部町10
TEL 075-882-5258

イタリア料理 ビアンキッマ 移転リニューアル [兵庫・神戸]

富田 雅行 (辻調理師専門学校19期生)
兵庫県神戸市中央区山本通3-3-5
TEL 078-262-7717

ILFAVORE [神奈川・相模]

五十君 暁 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理マスタークレッジ8期生)
神奈川県相模原市相模大野8-3-3 センチュリーKビル B101
TEL 042-744-2204

SUGATTIII [徳島・住吉]

菅 省士朗 (辻調理師専門学校28期生)
徳島市住吉1-6-11
TEL 088-622-8055

アンティカ オステリア ダル ボンビエーレ [大阪・中央区]

宮田 哲治 ※料理長 (辻調理師専門学校29期生)
大阪市中央区今橋4-5-19
TEL 06-4706-1190

クッチーナイタリアーナ ラ・エルバ [大阪・北区]

西田 順紀 (辻調理師専門学校35期生)
大阪市北区芝田2-3-23 メイブル芝田B1
TEL 06-6372-6566

トラットリア・ピッツェリア ルナロッサ [大阪・中央区]

緑 隆平 ※シェフ (辻調理師専門学校36期生 辻調理技術研究所9期生)
大阪市中央区南船場4-11-8
TEL 06-6258-1234

オステリア カルボナイオ [兵庫・姫路]

高濱 靖治 (辻調理師専門学校29期生)
兵庫県姫路市安田1-12 セレブレイジ1F
TEL 079-284-5535

お菜屋 わだ家 [大阪・北区]

吉岡 博彰 料理長 (辻調理師専門学校36期生 辻調理技術研究所 9期生)
大阪市北区曾根崎2-8-9 ハ幸ビル1F
TEL 06-6131-0500

雲海 [大阪・阿倍野区]

平田 裕充 (エコール辻大阪 日本料理マスタークレッジ15期生)
大阪市阿倍野区王子町4-3-23
TEL 06-6623-3751

旬菜地酒 登泰里 (となり) [大阪・西区]

小林 靖典 (辻調理師専門学校32期生)
大阪市西区南堀江3-10-8 エスティーム南堀江1F
TEL 06-6535-0807

日本料理 豊川 [台湾・嘉義]

許 柏曜 (辻調理師専門学校45期生 辻調理技術研究所18期生)
中華民國嘉義市民楽街135号
TEL 05-2231621

西洋料理

フランス料理 オラ ヴァッシュ (Oh! La Vache) [茨城・つくば]

永井 秀弥 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理マスタークレッジ1期生 辻調グループフランス校5期生)
茨城県つくば市竹園2-7-27 稲野マンション102
TEL 029-860-2877

ル・クロ・ド・クロ リニューアルオープン [大阪・中央区]

黒岩 功 (辻調理師専門学校26期生)
大阪市中央区東心斎橋1-17-9
TEL 06-6244-9696

エディシヨ・コウジ・シモムラ [東京・港区]

下村 浩司 (辻調理師専門学校26期生)
東京都港区六本木3-1-1 六本木ティーキュービル1F
TEL 03-5549-4562

パールのフランセ ラ・レブブリック [東京・江東区]

小林 英幸 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理マスタークレッジ8期生 辻調グループフランス校27期生)
東京都江東区深川2-12-7 喜久屋ビル1F
TEL 03-5647-6880

Le miel (ル・ミエル) [東京・日野]

杉山 哲也 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理マスタークレッジ6期生)
東京都日野市多摩平1-5-7-1F
TEL 042-583-0361

菜彩グリル いしはら [東京・渋谷]

石原 宏喜 (辻調理師専門学校28期生 辻調グループフランス校15期生)
東京都渋谷区宮ヶ谷1-14-20 見崎ビル2F
TEL 03-3465-0234

あん家 [愛媛・松山]

森 康仁真 (別科通信講座 日本料理技術講座修了5期生)
山口 直樹 (辻調理師専門学校18期生)
愛媛県松山市二番町2-6-9 丸和第三ビル1F
TEL 089-932-9985

うなぎの川はら [奈良・大和郡山]

田村 宜子 (辻調理師専門学校26期生)
奈良県大和郡山小泉町2506-3
TEL 0743-52-7545

十月亭 [石川・金沢]

高木 二郎 (辻調理師専門学校34期生)
石川県金沢市東山1-26-16
TEL 076-253-3321

縁や [大阪・中央区]

北村 真沙 旧姓:岡本 (辻調理師専門学校36期生)
大阪市中央区宗右衛門町2-23 グリーンハウス1階101号
TEL 06-6213-2300

十駕 おおしま [京都・中京区]

竹氏 清貴 (辻調理師専門学校12期生)
京都市中京区西替町通二条下ル金吹町478
TEL 075-213-2234

とよなか 桜会 [大阪・豊中]

満田 健児 ※ご主人 (辻調理師専門学校29期生)
片山 心太郎 ※料理長 (辻調理師専門学校36期生)
大阪府豊中市桜の町7-10-7 オスカビル2F
TEL 06-6845-3987

明風屋竹林 (あけかせやちくりん) [大阪・堺]

土師 正剛 (辻調理師専門学校43期生)
大阪府堺市南区和田271-1
TEL 072-298-5500

味楽 にしの [大阪・中央区]

西野 文秀 (辻調理師専門学校21期生)
大阪市中央区難波4-6-2 ミュースビル1F
TEL 06-4396-9941

お料理 の村 [東京・豊島区]

野村 勝彦 (辻調理師専門学校27期生)
東京都豊島区南大塚3-47-5
TEL 03-3987-8026

紗紗 SASA (豆腐創作料理) [兵庫・芦屋]

島原 大策 (辻調理師専門学校39期生)
兵庫県芦屋市松ノ内町1-20 アルバ芦屋1F
TEL 0797-22-1570

創作和食料理店「宗 SOU」 [京都・中京区]

橋詰 宗紹 (辻調理師専門学校36期生)
京都市中京区西洞院通壺町460サンハイツ入江1F
TEL 075-256-0701

辻調グループ校卒業生 新規開店情報

2006年8月~2007年8月までに独立を

果たした辻調グループ校卒業生のお店一覧

日本料理

まつやま 浜作 [愛媛・松山]

浜口 雄彦 (辻調理師専門学校23期生)
愛媛県松山市大街道2-3-5 3F
TEL 089-941-0916

味彩 べーみうら [北海道・札幌]

三浦 克章 (辻調理師専門学校29期生 辻調理技術研究所2期生)
北海道札幌市中央区南五条西4丁目 南興ビルB1
TEL 011-512-8383

日本料理 ましの [群馬県・高崎]

高橋 宣浩 (エコール辻東京 日本料理マスタークレッジ6期生)
群馬県高崎市東町38-3
TEL 027-321-5225

四季の彩り 中崎町 堀垣堂 [大阪・北区]

堀池 佳貴 (辻調理師専門学校38期生 辻調理技術研究所 11期生)
大阪市北区中崎1-9-21 平和ビル1F
TEL 06-6371-2950

日本料理 高はし [大阪・北区]

高橋 泰孝 (辻調理師専門学校22期生)
大阪市北区曾根崎2-10-31
TEL 06-6313-1078

和風居酒屋 やすべえ [大阪・守口]

大原 泰孝 (辻調理師専門学校45期生 カフェクラス)
大阪府守口市豊秀町2-6-6
TEL 06-6997-0390

天婦羅 ひらいし [大阪・北区]

平石 貴之 (辻調理師専門学校32期生)
大阪市北区曾根崎新地1-9-6 菱雷ビル3階
TEL 06-6341-7172

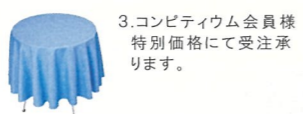
テーブルクロス・ランチョンマット 汚れても拭けばとれる

フッ素フィルム加工



1.汚れても拭けばとれる...ケチャップ、醤油、マヨネーズ、ドロソース、ラー油、ワインなどの汚れが拭きとれます。

2.テーブルクロス、ランチョンマット、ライナーなどテーブルサイズに合わせて、一枚からオーダーを承ります。他に、椅子カバー、カーテン、クッション、のれん、座布団などがあります。



食空間のインテリアを楽しくそして機能的に演出します。オリジナルファブリック(国産ヨーロッパ産)を1000色常備ストックしています

株式会社 かし新 〒598-0014 大阪府泉佐野市葵町1-8-10 TEL 072-463-1010 FAX 072-464-1401 E-mail:kajishin@rinku.zaq.ne.jp http://www.rinku.zaq.ne.jp/kajishin

さまざまな業種・業態に対応する 豊富なラインアップをご用意しています!

フジマックの業務用厨房機器

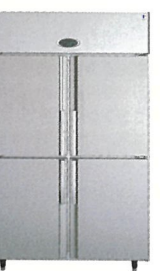
お問い合わせ、資料・カタログのご請求は 弊社ホームページ内専用フォームまたはフリーダイヤルにてお気軽にどうぞ!



株式会社フジマック FUJIMAK 本社 〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-2209 0120-43-7791 http://www.fujimak.co.jp



全102モデル 好評発売中! 冷凍冷蔵庫 FR1280FJ インバータ制御搭載モデル



当社比最大 70%の省エネを達成しました!! 省エネ性にすぐれ、地球環境にも優しいフジマック スーパーECO冷蔵庫シリーズです! 冷蔵庫・冷凍庫・冷凍冷蔵庫

P.3 にエピソードを掲載しています!

あなたの食べたいものは何ですか? レシピ編

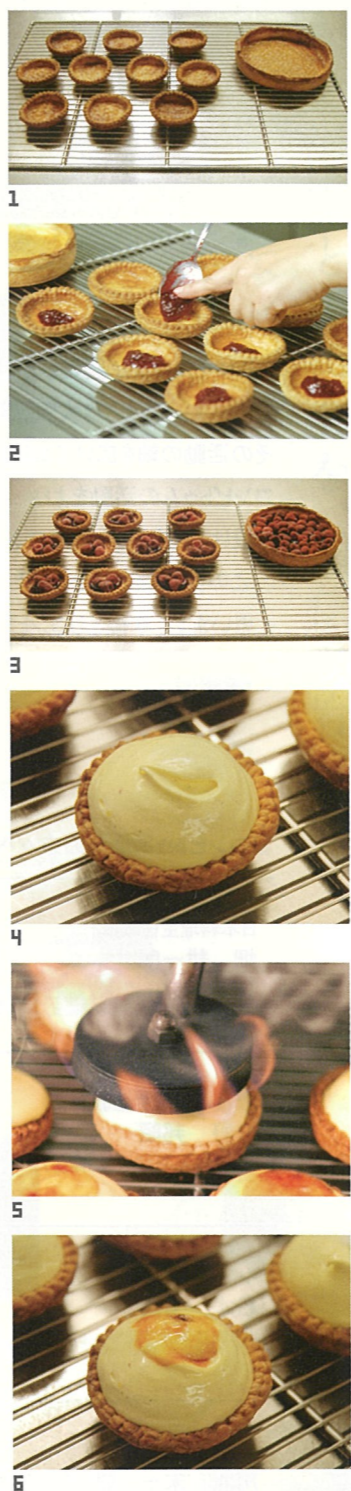
Puits d'amour ビュイ・ダムール

洋菓子 堀田朗子教授

pâte feuilletée	折り込みパイ生地	1. 小麦粉に25gのバターを切り混ぜる。
250 g de farine	フランス粉	2. 塩と水を加えて、ひとつにまとめ、冷蔵庫で30分寝かせる。
25 g de beurre	バター	3. 200gのバターを②で包み、休ませながら3つ折りを6回する。
5 g de sel	塩	4. 薄くのばし、ピケしてタルトレット型に敷きこむ。
125 g d'eau	水	5. 重石をしてカラ焼きし、重石をはずして内側にドリュールを塗って焼き上げる。
200 g de beurre	バター	
dorure	ドリュール(卵)	

gelée de framboise	フランボワーズゼリー	<カスタードクリームを作る>
framboises surgelées	冷凍フランボワーズ	1. 牛乳にバニラのさやを入れて温める。
crème de Puits d'Amour	ビュイ・ダムールのクリーム	2. 卵黄に砂糖を加えて混ぜ合わせ、小麦粉を加える。
400 g de crème pâtissière	カスタードクリーム	3. ②を①で溶きのばし、裏ごしてクリーム状に煮詰め、冷ます。
500 ml de lait	牛乳	<イタリアンメレンゲを作る>
1/2 gousse de vanille	バニラのさや	4. 水と砂糖を120℃まで煮詰め、卵白に加えて泡立てる。
120 g de jaunes d'œufs	卵黄	5. 冷めたら冷凍庫で保管しておく。
150 g de sucre	砂糖	<クリームを合わせる>
50 g de farine	小麦粉	6. 発酵クリームとイタリアンメレンゲを合わせて角が立つまで泡立てる。
300 g de crème épaisse	発酵クリーム	7. エッセンスを加え、カスタードクリームと合わせる。
120 g de meringue italienne	イタリアンメレンゲ	
100 g de blancs d'œufs	卵白	
200 g de sucre	砂糖	
70 g d'eau	水	
un peu d'essence de vanille	バニラエッセンス	
sucre pour caraméliser	キャラメリゼ用の砂糖	

<組み立てと仕上げ>
 1. 焼き上がったタルト生地【画像1】にフランボワーズのゼリーを入れ、冷凍フランボワーズを入れる【画像2, 3】
 2. クリームを大きな丸口金でこんもりと絞る【画像4】
 3. 砂糖をふってキャラメリゼする【画像5, 6】



<p>Sweet COCO Natural Lifetime [奈良・大和高田]</p> <p>中西 克明 (辻製菓専門学校17期生) 奈良県大和高田市大和中町239-1 TEL 0120-850-504</p>	<p>Cest pas mal [神奈川・平塚]</p> <p>片野 純子 (エコール辻東京 製菓マスターカレッジ5期生) 神奈川県平塚市松岡町10-12 TEL 0463-23-0374</p>	<p>中華菜 老饕(ラオタオ) [大阪・吹田]</p> <p>新谷 亮人 (辻調理師専門学校37期生) 大阪府吹田市広芝町11-1 TEL 06-6385-3939</p>
<p>PATISserie & DINNING Enfance (アンファン) [神奈川・横浜]</p> <p>野田 真作 ※料理長 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理マスターカレッジ9期生) 神奈川県横浜市都筑区仲町台1-22-10 TEL 045-479-7978</p>	<p>チョコレート専門店 ル・ショコラ・セルフィーユ [愛知・豊橋]</p> <p>権田 啓嗣 (辻調理師専門学校27期生 辻調グループフランス校13期生) 愛知県豊橋市三ノ輪町2-51-2 TEL 0532-62-2220</p>	<p>四川料理 巴蜀 [福岡・博多区]</p> <p>荻野 亮平 (辻調理師専門学校38期生 辻調理技術研究所 11期生) 福岡県福岡市博多区東月隈4-2-11-3 TEL 092-503-8849</p>
<p>はな [京都・左京区]</p> <p>呉 孝 (エコール辻大阪 日本料理マスターカレッジ10期生) 京都市左京区川端二条上ル新生洲町104番地 TEL 075-751-5757</p>	<p>Les Portes de Financier (レ・ポルト・ドゥ・フィナンジェ) [東京・あきる野]</p> <p>鈴木 規夫 (エコール辻 製菓マスターカレッジ15期生) 東京都あきる野市五日市1116-2 TEL 042-596-1258</p>	<p>白牡丹 [兵庫・尼崎]</p> <p>熊野 常光 (辻調理師専門学校12期生) 兵庫県尼崎市次屋1-14-9 サンディアル次屋 TEL 06-6497-4566</p>
<p>銀座パール・デルソーレ2Due [東京・中央区]</p> <p>横山 千尋 (辻調理師専門学校25期生) 東京都中央区銀座2-4-6 銀座パールピア館1F TEL 03-5159-2020</p>	<p>菓子工房 モカマロ [埼玉・入間]</p> <p>岩上 英明 (エコール辻東京製菓マスターカレッジ9期生) 岩上 絵美 旧姓:鈴木 (エコール辻東京製菓マスターカレッジ10期生 フランス校製菓32期生) 埼玉県入間市下藤沢764 プリマヴェーラ TEL 042-964-7172</p>	<p>パティスリー&ブーランジェリー</p> <p>パティスリー リュミエール [東京・府中]</p> <p>飯塚 絵里子 (エコール辻東京製菓マスターカレッジ9期生 フランス校製菓28期生) 東京都府中市美好町3-1-23 TEL 042-351-0221</p>
<p>Amusez - vous わいんやひとみ [大阪・北区]</p> <p>岩佐 仁美 (エコール辻大阪フランス・イタリア料理マスターカレッジ12期生) 大阪市北区曾根崎新地1-5-2 大川ビル本館3-B TEL 06-6346-5325</p>	<p>パン・食材 キュルティヴァトゥール [岐阜・中津川]</p> <p>成瀬 由三子 (辻製菓専門学校13期生) 岐阜県中津川市阿木2664-270 TEL 0573-63-3707</p>	<p>pulcino [兵庫・神戸]</p> <p>安川 美穂 (辻製菓専門学校7期生) 木下 美保 (辻製菓専門学校7期生) ※共同経営 兵庫県神戸市灘区森後町1-3-19 リトルブラスーズ六甲ビル1F TEL 078-856-0777</p>
<p>創作料理 バイクンク 露露 [兵庫・三田]</p> <p>上田 晶 料理長 (辻調理師専門学校13期生) 兵庫県三田市けやき台1丁目6-2 三田ウディタウンサティ1F TEL 079-553-5475</p>	<p>ブルーランジェリー・ガロバン [愛媛・松山]</p> <p>中田 淳也 (エコール辻大阪 フランス・イタリア料理マスターカレッジ3期生 辻調グループフランス校20期生) 愛媛県松山市平井町2841-1 TEL 089-908-5085</p>	<p>パティスリー タカヤス [京都・山科区]</p> <p>高安 稔 (辻製菓専門学校4期生 フランス校製菓14期生) 高安 裕美 (旧姓:濱田) (辻製菓専門学校7期生 フランス校製菓19期生) 京都市山科区榎辻中在町8番地1 TEL 075-583-6678</p>
<p>美濃屋 [大阪・守口]</p> <p>木村 光一 (辻調理師専門学校46期生) 大阪府守口市梅園町2-31 TEL 06-6994-6332</p>	<p>パン・食材 キュルティヴァトゥール [岐阜・中津川]</p> <p>成瀬 由三子 (辻製菓専門学校13期生) 岐阜県中津川市阿木2664-270 TEL 0573-63-3707</p>	<p>パティスリー シェル・ヴェール [茨城・稲敷郡]</p> <p>緑川 翔 (エコール辻東京 製菓マスターカレッジ2期生) 緑川 万里子 旧姓:渡辺 (エコール辻東京 製菓マスターカレッジ2期生) 茨城県稲敷郡阿見町荒川本郷1366-2 メゾンブランシュ TEL 029-843-3133</p>
<p>かしき屋福茂千 大東店 [大阪・大東]</p> <p>谷川 茂樹 (辻調理師専門学校18期生) 大阪府大東市扇町7-12 TEL 072-869-6111</p>	<p>ミル・ヴィラージュ [大阪・吹田]</p> <p>渡辺 明生 (辻製菓専門学校4期生) 大阪府吹田市千里万博公園14-13 TEL 06-6877-7070</p>	<p>パティスリー ランバルフェ [千葉・八千代]</p> <p>小林 和好 (辻調理師専門学校20期生 辻調グループフランス校1期生) 千葉県八千代市大和田新田476-8 TEL 047-450-0599</p>
<p>焼肉居酒屋 まんじゅ [兵庫・三田]</p> <p>土取 直樹 (辻調理師専門学校42期生) 兵庫県三田市高次2-13-1-1F TEL 079-563-3733</p>	<p>café soto dining [大阪・能勢]</p> <p>福畑 彩 旧姓:竹嶋 (辻調理師専門学校36期生) 大阪府豊能郡能勢町山辺1281 TEL 072-734-0810</p>	<p>パティスリー H (アッシュ)・KATO [兵庫・豊岡]</p> <p>加藤 博章 (辻製菓専門学校6期生) 兵庫県豊岡市出石町小人79-14 TEL 0796-52-2306</p>
<p>美瑛 丘の宿 四季 [北海道・美瑛]</p> <p>森部 初美 (別科通信講座 西洋料理技術講座修了6期生) 北海道美瑛町穂が丘6-1 TEL 0166-92-5360</p>	<p>Dining Bar Lamp Light [東京・千代田区]</p> <p>坂田 剛 (エコール辻東京 フランス・イタリア料理マスターカレッジ15期生) 東京都千代田区内神田2-7-12 土井ビルB1 TEL 03-3253-8787</p>	<p>マ・ブリエール [東京・武蔵野]</p> <p>猿舘 英明 (エコール辻東京 製菓マスターカレッジ3期生 フランス校製菓10期生) 東京都武蔵野市西久保2-1-11 パニオンフィールドビル1F TEL 0422-55-0505</p>
<p>お食事とお酒 ロビン [東京・港区]</p> <p>森上 深雪 (辻調理師専門学校43期生) 東京都港区西麻布2-25-23 Barbizon 27 1F TEL 03-5464-0333</p>	<p>旨焼 もぐり [東京・港区]</p> <p>盛島 英欽 (辻調理師専門学校43期生) 東京都港区南麻布4-14-3 幸ビル1F TEL 03-5789-2929</p>	<p>その他</p> <p>カフェ・ドゥ・ラバン [大阪・羽曳野]</p> <p>天見 庸志 (辻製菓専門学校20期生) 大阪府羽曳野市野492-8 TEL 072-946-7811</p>

手軽に使えるクリアカップから
 上質な空間を彩るリキッドキャンドルまで。
 カメヤマはキャンドルのある風景をサポートします。

カメヤマ(株)キャンドルハウス
 東京事業本部
 Tel. 03-5772-1698
 Fax. 03-5772-1699
 http://k-design.kameyama.co.jp

DESIGN Kameyama

世界の厨房機器と国内外食産業のネットワークを創造する企業。

FMI FOOD MACHINES INTERNATIONAL

営業・販売 技術・開発
 コンサルティング

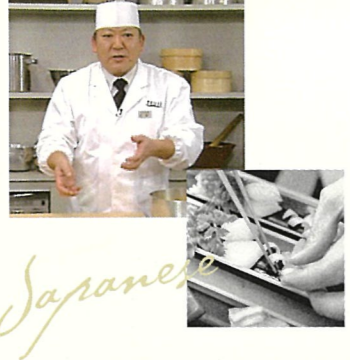
■ パコジェット PACOJET (PJ-1) 食材の鮮度、風味、旨みを活かす、パコジェットという調理法。
 ■ スチームコンベクションオーブン UNOX (XV-504) 見せなくなるスチコン。省スペース+高性能+美しい。
 ■ スチームコンベクションオーブン convostar (OES-6.10) コンボスター 最高の調理品質を 実現させた スチコンの最高峰。
 ■ フードプロセッサー magimix (M3M-4200F) 切る・混ぜる・練る・おろす。小さな一台で大きな活躍。
 ■ スタンドミキサー キッチンエイド KitchenAid (KSMS) すべての味は、計算しつくされた下拵えからはじまる。
 ■ エスプレッソマシン ラ・チンバリー LA CIMBALI (M39 DO-DT/21SI) 愛され続ける世界のトップブランド。

株式会社エフエムアイ
 東京 〒105-0013 東京都港区浜松町2丁目8番14号 Tel.03(3436) 9470
 大阪 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号 Tel.06(6969) 9393
 ● 営業所: 札幌/仙台/名古屋/広島/福岡 ● サービスステーション: 盛岡/金沢/四国/鹿児島 ● 東京サービスファクトリー

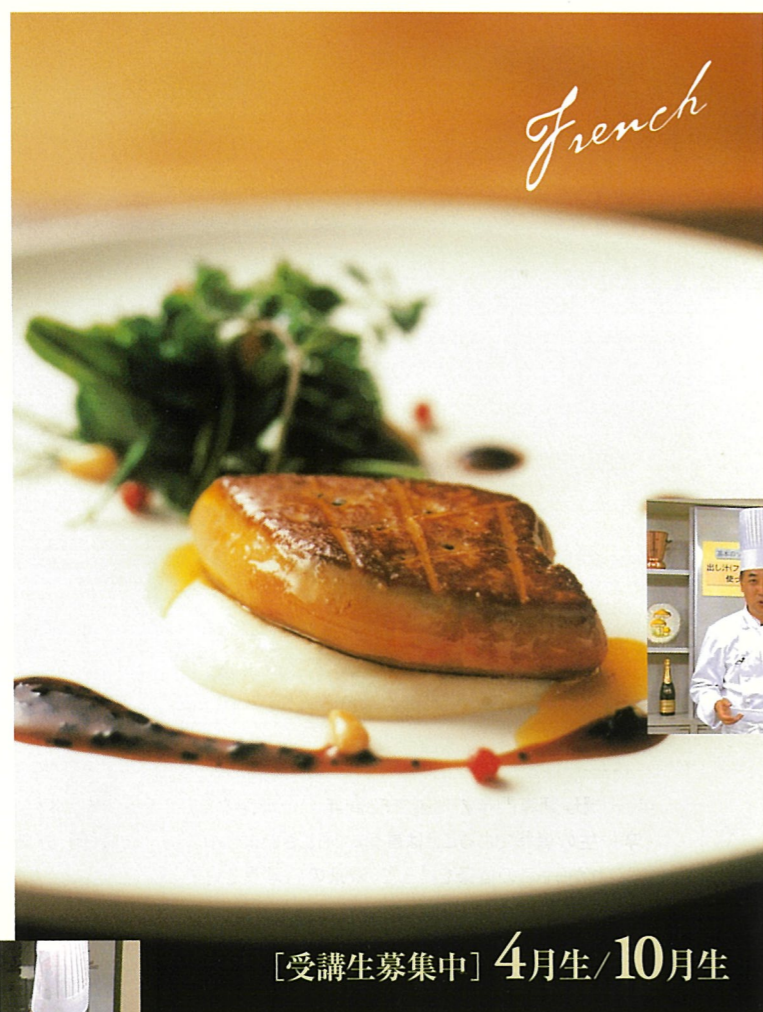
製品についての詳しい情報は
<http://www.fmi.co.jp/>

懐かしい授業との再会を、通信教育講座で。

「初心に還ってもう一度勉強したいとか、あの先生の授業をもう一度受けてみたいとか、そんな卒業生のための辻調があります。」
 「辻調グループ校」の通信教育講座。「本物を学ぶ」をコンセプトに、辻調理師専門学校・辻製菓専門学校と同じ教科書をベースにした講義内容があの頃の向上心を甦らせます。特に辻調グループ校の教授陣が総力をあげて作った映像教材は、教授の手元や卓越した技を、確実に映し出しおり、もっと上をめざすあなたにこそお薦めしたい通信教育講座です。



Japanese



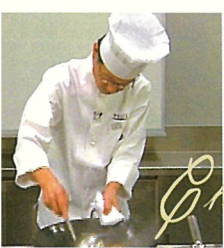
Italian

[受講生募集中] 4月生/10月生

tsuji
 辻調グループ校
 【大阪・東京・フランス】
 www.tsujicho.com

辻製菓専門学校
 別科 通信教育
和菓子
 技術講座
 2007年10月
 新開講

- ◆ 辻調理師専門学校 別科 通信教育
 西洋料理技術講座
 日本料理技術講座
 中国料理技術講座
- ◆ 辻製菓専門学校 別科 通信教育
 製菓技術講座
 製パン技術講座
 和菓子技術講座



Chinese

辻調・辻製菓の
通信教育講座



Pastry

□ 受講概要 *1年修了 *和菓子講座は半年となります。
 (いずれの講座も年間24課、毎月2課ずつ受講します。)

□ 学費(各講座とも1年間) ※和菓子講座は半年となります。

受講申込金 6,000円	DVD仕様申込金 6,000円	受講料(年間) 144,000円	*受講料は、毎月12,000円の 自動口座振替やクレジットカード カードでの支払いも可
-----------------	--------------------	---------------------	---

■ 辻調グループ校卒業生の方は、
 受講申込金6,000円が免除となります。

※ ビデオ受講の場合、DVD仕様申込金は不要。
 ※ スクーリング5日間を50,000円にて実施(不参加の場合不要)。
 ※ 和菓子技術講座の学費は異なります。

資料請求(無料)お問い合わせ
 辻調理師専門学校・辻製菓専門学校 通信教育部
 ツウシン イーナワンへGO!
Tel 0120-24-1725
Fax 0120-22-1459
 E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp
 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11
 〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-3(辻調グループ東京校)

辻調グループ校の通信教育講座ホームページにて
DVDの映像が一部ご覧いただけます!!
 [ホームページ] **www.tsujicho.com**

■あとがき
 コンピトゥムが発足して7年が過ぎました。少しずつではありますが着実に活動内容が充実してきたと感じています。現在、コンピトゥムは大阪と東京を中心に活動を行っていますが、加えて愛媛県と石川県にコンピトゥムの支部を立ち上げ、その活動の輪を広げております。さらに、新たに愛知県に支部を立ち上げる準備を進めています。今後の目標としましては、コンピトゥムの活動をより一層全国に広め、日本各地で活躍されている卒業生同士が出会い、交流が生まれるような機会を設けていきたいと考えております。
 この会報誌もおかげさまで発行部数が25,000部を越えるまでに成長いたしました。これも会員の皆様のご支援の賜物と思えます。今後ともコンピトゥムへのご支援をよろしくお願い申し上げます。

辻調グループ校コンピトゥム事務局長
 肥田 順(辻調理師専門学校10期生)

- コンピトゥム会員の方々へ、辻調グループ校主任教授からのメッセージ
- 日本料理主任教授
 畑 耕一郎
 (辻調理師専門学校7期生)
 辻調グループ校に勤め始めて今年で41年目となります。思い出は星の数がありますが、最近感激していることのひとつに、卒業生のご子息が学生として本校へ入学してくれることが挙げられます。近い将来にはお孫さんの世代も入学、ということになるのでしょうか。長年勤めて「よかった、嬉しい」と思う日々がこれからも続けば幸いです。
- フランス料理主任教授
 水野 邦昭
 (辻調理師専門学校9期生)
 2010年、辻調理師専門学校は創立50周年という大きな節目を迎えます。本校の歴史を築き上げてきたのは、卒業生の皆様であることは言うまでもございません。「学校の評価、評判は卒業生の活躍にある」。私はこれからもこの信条を持って、未来の料理長を育てる教師人生にさらなる磨きをかけていきたいと思っています。
- 中国料理主任教授
 松本 秀夫
 (辻調理師専門学校9期生)
 調理師学校の旧校舎には、玄関を入ると右側に通称「キッチン」と呼ばれたモデルルームがあり、卒業生の多くは登下校の際に一瞥した記憶があることでしょう。煉瓦の床、大理石の作業台、壁面には赤銅の鍋類が飾られ、瀟洒なレストランの厨房を彷彿とさせていました。辻調グループ校の学生時代、実は私もフランス料理に魅せられた一人でした。
- 洋菓子主任教授
 川北 末一
 (辻調理師専門学校9期生)
 辻調グループ校の職員として勤務すること38年、仕事でさまざまなことを経験させていただきました。日々苦難の連続でしたが、今となってはどれも貴重な思い出です。卒業生の皆様には、ぜひとも職場で与えられた仕事を感謝の気持ちを持ってとことんチャレンジしていただき、後輩に食の仕事の魅力を伝えてほしいと願っています。

Compitum 2007
 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・DOCCA DESIGN 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。