

N E X T



みんなが知りたいNEXT。

COMPITUM コンピトウム2010 2010年9月発行 社調グループ校 コンピトウム事務局 〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106



INDEX

03 でてこい、NEXT!

04 会長に訊く、これからのコンピトゥム

07 みんなのNEXT宣言

08 小森理江/09 樋口宏江/10 マカロン由香/ 11 新上千鶴

12 本田 藍 / 13 小林有巳

14 NEXT宣言 先生編・会員編

21 料理のNEXT

22 NEXT対談 門上武司×川島宙

26 役員の一皿

30 2011年に向けての熱い夏1
~Bocuse d' Orへ挑む~

32 2011年に向けての熱い夏2
~Coupe du mondeへ挑む~

36 辻調グループ校のNEXT

36 校長インタビュー

38 辻調グループ校のNOW & NEXT

40 辻静雄食文化賞制定の狙い

42 グランマルニエ対談 ニコラ・ブッサン×松谷治代

45 全国うまいもの縦断

54 辻調グループ校卒業生新規開店情報

58 コンピトゥム活動レポート

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 TEL06-6629-6452 FAX06-6627-1106
©本紙掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。



辻調グループフランス校 短期留学・研修コース



第2期生
募集中

フランス現地で学ぶ、留学・研修コース。
ここには、プロとして新たに学ぶフランスがある。

2010年1月、調理・製菓の実務経験2年以上の方を対象にした留学・研修コースが新設。プログラムは、8週間のフランス校内での“アトリエ形式”を用いた集中授業と、16週間のレストランやパティスリでの実地研修で構成されます。(出願は2010年10月15日まで)

◆フランス料理
◆製菓

実習・講習・専門講義、フランス語、
校外授業、現地店での正規研修



<資料請求・問合せ> 授業内容や研修について、詳しくご説明します

辻調グループフランス校事務局 06-7711-7037 [E-mail: info@tsuji.fr]

募集要項はフランス校ホームページをご覧ください ▶ <http://tsuji.fr/bosyu/>

卒業生子女・兄弟姉妹学費減免制度

辻調グループ校には、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」があります。この制度を利用して多くの方が辻調グループ校に入学され、プロを目指して料理・製菓を学んでおられます。詳しくは総合入学案内係までお問い合わせください。

辻調グループ校 総合入学案内係

大阪校 0120-24-2418 (FAX 共通)
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11

東京校 0120-71-1305 (FAX 共通)
〒186-0003 東京都国立市富士見台2-13-3

▶ 辻調のHPがリニューアル! <http://www.tsujicho.com> 辻調グループ校の最新情報をはじめ、食業界の情報を随時発信しています

パートナーシップを結びました >>>



食の「学び」、ここから。
tsuji NEXT 50
辻調理技術研究所

でてこい、 NEXT!

Appear "NEXT!"

何も料理に限った話ではないけれど、師匠がいるから弟子ができるわけで。伝統があるから現代が生まれて、過去があるから明日が育っていく。とはいえ後ろばかりを振り返っていても仕方ない。これまでの諸々に感謝したら、さあ、大切なのはこれからです。こと料理界へ目を向ければ、革新のスピリッツから新しい店、料理、トレンド、ムーブメントが生まれています。辻調グループ校の卒業生たちもその時代から次代への真っ直ぐで活躍しています。そこで今年のコンピトゥムのテーマは、ずばり「NEXT」。次にめざすものは何ですか？次に挑みたいものは何ですか？次はどんな料理が来ますか？気になるみんなのNEXTを大追跡しました！

日経 レストラン 購読のご案内

飲食店にとって 逆風の時代を勝ち抜くために すぐに役立つ情報が満載!

「日経レストラン」は**繁盛店**を目指して頑張っている全国のお店を**現場で取材**し、その**成功事例**をリアルな息づかいとともに読者の皆様にお伝えしています。飲食業界で高い評価をいただいているのは、**徹底した現場取材**から見えるお店の悩みや課題、問題点を分析し、**皆様に直接的な解決策**を提供しているからです。「日経レストラン」は、今日からすぐに**役立つ情報満載**で繁盛店を目指すあなたを**全力でバックアップ**します。

- ①
人気店になるための
豊富な成功事例
- ②
お客様に
喜ばれる
接客サービス
- ③
リピーター
確保につながる
集客ノウハウ
- ④
新人教育にも
役立つ
スタッフ育成法
- ⑤
メニュー開発に
役立つ
旬の食材情報



- 好評連載**
- サイゼリヤ会長 正垣泰彦「土壇場の経営学」
 - 菊乃井代表取締役 村田吉弘「儲かる料理哲学」
 - どうしてくれる!? クレーム担当者の奮闘日記
 - 新・悩み解決クリニック
 - 100円高く! 魅せる盛り付け術
 - 地方発 注目繁盛店ここにあり!
 - コミック・新・さすらいの再建人 マサが行く!

↓「日経レストラン」は書店ではお求めいただけません! 下記方法でお申し込みください。

購読料金 1年間(14冊) **15,800円(税込)**

※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(専用紙)をお送りします。届き次第、お早めにお手続きください。

お申し込み方法   0120-21-0546 携帯電話・PHSからは、03-5696-6000 申し込み受付 6:00 ~ 22:00 年中無休
 <http://nr.nikkeibp.co.jp/sales/>

日経BP社 〒108-8646 東京都港区白金1-17-3 日経BP読者サービスセンター



コンピトゥム(同窓会)が発足して10年目を迎えます。会員数は約3万人を超えることができました。しかし残念ながら、まだ全卒業生の4分の1にも達していません。まだまだです。これからも、辻調グループ校で学んだ人全員が入会する組織をめざしていきます。

そのためにはコンピトゥムの魅力をもっともっと高めなければなりません。昨年は、コンピトゥム主催の辻調50周年記念パーティーを行いました。全国から大阪・東京の会場へたくさんの卒業生が足を運んでくださり、在学中の思い出やこれからの夢について盛り上がっていました。こんな交流の場

厳しい時代を乗り切るキーのひとつとして コンピトゥムのつながりを強化したい。

Compitum会長 山根大助

をもっともっと提供していくのも、これからのコンピトゥムの役割です。

また、卒業生の支援についても、もっともっと強化していきたいですね。コンピトゥムの武器は、卒業生と卒業生、卒業生と学校、卒業生と在校生など、地域や年齢や世代を超えたつながりです。そのネットワークを活かして、例えば、進路指導部とタイアップした卒業生への再就職支援、各地方で活躍されている卒業生の紹介、また、コンピトゥムホームページで卒業生の店舗情報を発信するなどの支援活動を展開していきます。

私個人としても、先輩として、経営者の立場から、講習会やセミナーなどのバックアップ活動を行っていきます。

逆に私から皆さんへのお願いもあります。もっと皆さんの声を聞かせてほしいですね。どんなことを望んでいるのか、どんなことで困っているのか。それがコンピトゥムとしてまとまることで、解決の糸口を探り出せるならこんな魅力的なことはありません。3万人の組織力は、計り知れないパワーを秘めています。この厳しい時代を乗り切る



山根会長、テーマはNEXTなので、これからの人へメッセージをお願いします。

好奇心があつて、どんな人であつてほしいことはもちろんですが、さらにはこれからの時代は、すべてを自分ごととして考える姿勢が大切になってきます。たとえば今は自分の番じゃないと思っている人、ぜひ考えを改めて、今こそ自分の番だと思ってください。大勢の中の一人ではなく、一人ひとりが集まって大勢になることが大切なのです。店に勤めていても、自分がいなければ料理の味は落ちる、そんな気構えで動いてほしい。そのためには今を全力で取り組むことです。その内になんとかすると思っているようでは、結局、何事も起こりません。今を全力で取り組むからこそ未来が拓けるのです。今を充実させる。それが自分を高めることにつながり、NEXTを拓くキーになると思います。

キーのひとつがコンピトゥムのつながりかもしれません。だから意見を投げかけてください。皆さんが参加する、活用するという積極的な姿勢からコンピトゥムのNEXTが動きだします！



まずは会長にお聞きします。
コンピトゥムのこれからは
どうなりますか？

みんなのNEXT宣言

会員の皆さんは、 どんなNEXTを 狙っていますか？

What kind of "NEXT" do you aim at?



未来は描くものではない、叶えるものなんだ。
それはそうなんだけど、叶えるためには、
まず描かなければならないことも事実。
ということで会員のNEXT、大公開です！

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。

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| <p>PRODUCT OF FRANCE</p> <p>2009</p> <p>BEAUJOLAIS Appellation Beaujolais Contrôlée</p> <p>L'excellence caractérise ce millésime exceptionnel en Beaujolais. Le Gamay s'exprime avec équilibre, richesse et puissance.</p> <p>CHATEAU DE L'ECLAIR Propriétaire - Récoltant Liergues (Rhône) - France</p> <p>contains sulfites</p> <p>750ml 12.5% vol.</p> | <p>CHATEAU DE L'ECLAIR</p>  <p>BEAUJOLAIS</p> <p>Mis en bouteille au Château</p> | <p>CHATEAU DE L'ECLAIR</p> <p>Bourgogne</p> <p>2008</p> <p>Mis en bouteille au Château de l'Eclair Propriétaire - Récoltant à Liergues (France)</p> <p>750ml 12% vol.</p> | <p>CHATEAU DE L'ECLAIR</p> <p>Bourgogne</p> <p>2008</p> <p>Mis en bouteille au Château de l'Eclair Propriétaire - Récoltant à Liergues (France)</p> <p>750ml 12% vol.</p> | <p>BRUT</p> <p>BRUT</p> <p>CRÉMANT DE BOURGOGNE</p> <p>2008</p> <p>Mis en bouteille au Château de l'Eclair Propriétaire - Récoltant à Liergues (France)</p> <p>750ml 12% vol.</p> |
| <p>2009</p> <p>CHATEAU DE L'ECLAIR</p> <p>BEAUJOLAIS VILLAGES</p> <p>Mis en bouteille au Château</p> <p>750ml 12.5% vol.</p> | <p>2009</p> <p>CHATEAU DE L'ECLAIR</p> <p>BEAUJOLAIS BLANC</p> <p>Mis en bouteille au Château</p> <p>750ml 12.5% vol.</p> | <p>2009</p> <p>CHATEAU DE L'ECLAIR</p> <p>BEAUJOLAIS ROSÉ</p> <p>Mis en bouteille au Château</p> <p>750ml 12% vol.</p> | <p>2009</p> <p>CHATEAU DE L'ECLAIR</p> <p>CHENAS</p> <p>Mis en bouteille au Château</p> <p>750ml 13% vol.</p> | |



私を待っていたかのように
微笑んだ

ワイン達

やっと探し当てた

葡萄畑の
細い道を抜け

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 TKKビル3F
TEL:03-5297-5021(代) FAX:03-3254-5830



<http://www.suicplus.com>



Pâtisserie Liergues 小森 理江

プロフィール
2001年 辻製菓専門学校卒業
2002年 フランス校卒業
2003年 フレンチパウンドハウス
入社
2005年 シャルルフレール入社
2008年 Pâtisserie Liergues
オープン

新しいものを追うよりも、
日々積み重ね、
続けていくことが大切。



a graduate 01
**Rie
Komori**

2008年に念願の自分のお店「Pâtisserie Liergues(パティスリーリエルグ)」をオープンしました。お店のコンセプトは「宝石屋さん」。ジュエリーショップでアクセサリを選ぼうような特別な気分になってケーキ選びを楽しんでもらいたいという想いで、お店のディスプレイにもこだわって、ケーキやお菓子を販売しています。

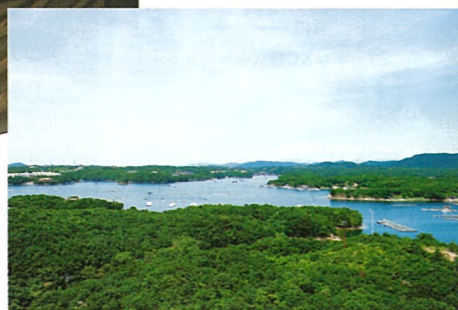
私は、フランスの古典や伝統菓子に興味があり、ふつうの本屋ではもう手に入らないような古い本を借りてきたりして、昔の文化やお菓子の作り方について勉強しています。ケーキだけではなくて、いろいろなことに言えるのですが、これからは新しいものを追いつめるのではなく、昔からある古き良きものの価値が、より見直されていくのではないかと思います。やっぱり昔からずっと続いてきたものは、それだけの魅力があるから続いてきたのだと思いますし、伝統菓子にしても、みんなが素直に美味しいと感じられるものが多いからです。だから私は、伝統やルーツを勉強し、それをそのまま再現するのではなく、自分なりのアレンジをプラスしながらケーキを作っています。

仕事に対しての姿勢も同じで、新しいものを追うのではなく、日々積み重ね、続けていくことが大切だと思います。自分のお店をずっと続けていくことが、私にとってのNEXTです。

美しい英虞湾を見渡せる、志摩観光ホテルベイスイートのレストラン「ラ・メール」でシェフを務めています。私の好きな言葉は、昨日よりも今日、今日よりも明日。これまでできなかったことができるように、より良いものができるように、常に成長していきたいと思っています。2008年にベイスイートがオープンしたときも、「ラ・メール」のテーマを「進化」としました。たとえば、「ラ・メール」では年に2回グランドメニューを変更し、新しいメニューを提案しています。

そして、私にとってのもうひとつのNEXTは「深化」。これは、志摩観光ホテルクラシックにある「ラ・メールクラシック」のテーマになっていて、これまでホテルが培ってきた伝統を掘り下げ、進んでいくという想いが込められています。私も新しいメニューを考案しながらも、志摩という土地らしさ、ホテルらしさ、そして季節感を表現できる一皿を提供したい、という変わらない想いをずっと持ち続けています。

これからは、料理人に限らず、どの世界でも今よりもっと女性が活躍できるようになっていくと思います。私もずっと料理を続け、「あのホテルがあるから、あそこへ行ってみたい」と、お客様にわざわざ足を運んでいただけるようなレストランを作りたいと思います。



「進化」と「深化」。
新しいものへの挑戦と、
伝統を大切に。



志摩観光ホテル ベイスイート ラ・メール 樋口 宏江

プロフィール
1991年 エコール辻大阪 卒業
志摩観光ホテル入社
2008年 志摩観光ホテル
ベイスイートオープン
ラ・メールシェフに就任

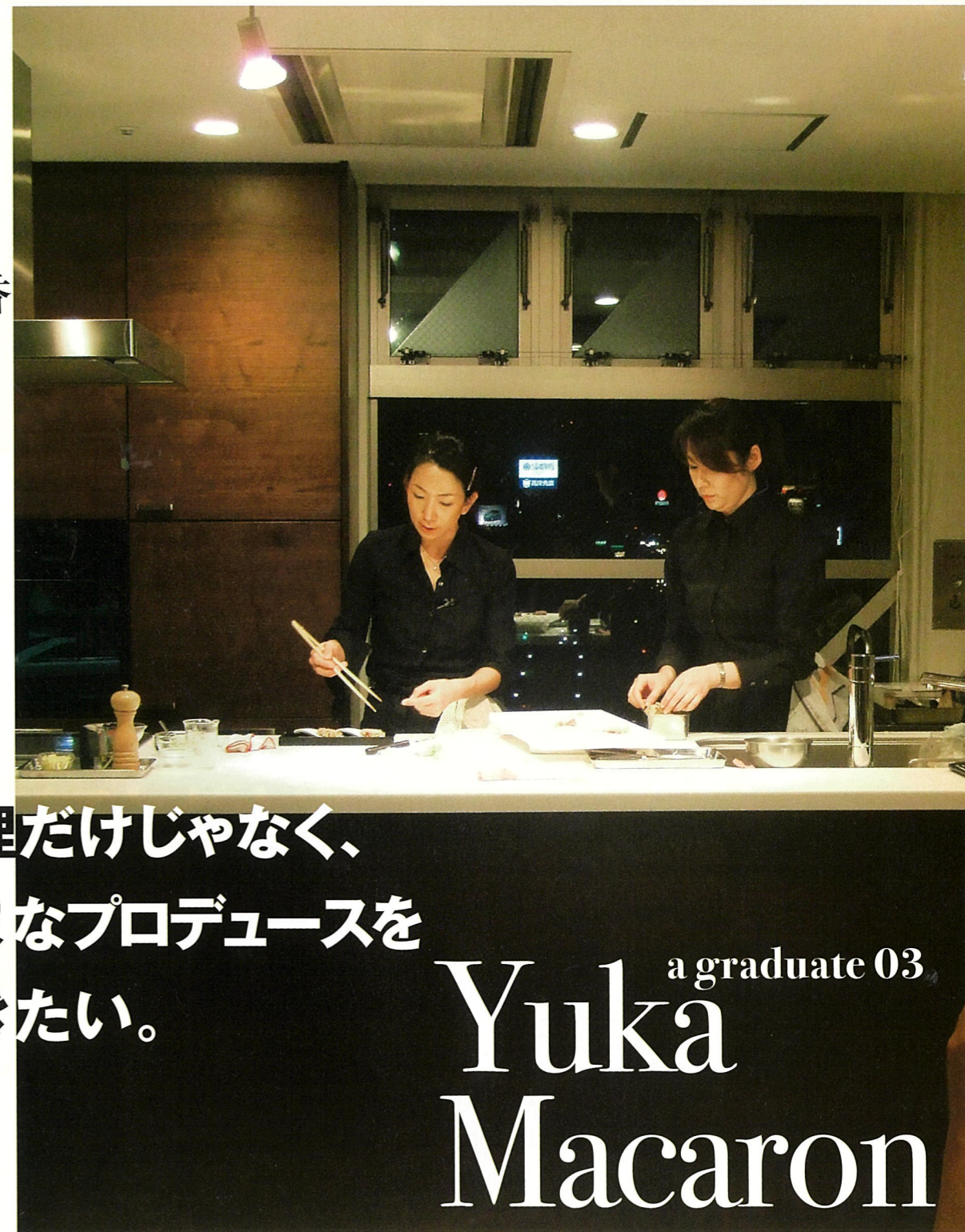
a graduate 02
**Hiroe
Higuchi**





有限会社サブライム
Le Macaron YUKA.
マカロン由香

プロフィール
1994年 日本女子大学卒業
2002年 エコール辻東京卒業
渡仏
オテル・リッツ「エス
パドン」[ルドワイヤン]
「アルページュ」などで
修行
2008年 M&C株式会社設立



出張料理だけじゃなく、
さまざまなプロデュースを
していきたい。

a graduate 03
Yuka
Macaron

出張料理人をしていて最近感じることは、出張料理をスムーズに行うためのグッズなどの開発が始まっているようで、そうした開発のための連絡を受けることがよくあります。企業側が、出張スタイルがこれからも伸びるだろうと予測して、こうした動きになっているのでしょうか。出張料理というと、限られたテーブルクラス向けのサービスというイメージがありますが、これからは、より幅広い層に、もっと価格を抑えた「お食事サービス」としての位置づけで、人とのかわりから生み出される日常の食事サービスが増えていくのかもしれないね。

私は出張料理人としてだけではなく、ワインバーやレストランのプロデュース、料理講師、講演、雑誌掲載、レシピ開発、ラジオ・テレビ出演など、さまざまなお仕事をさせていたたいです。これからは、プロデュース的なことを含めてますます仕事の幅を広げていきたいと考えています。料理人としてだけではなく、私にしかない独特の感性を発信していきたいですね。アートと料理、ファッションと料理。いろいろなコラボレーションにかかわっていききたいです。また、現在ある出版社から出張料理についての本の依頼を受けて執筆中。忙しくてなかなか進みませんが、時間をみつけて頑張って書き上げたいと思います。

ロイヤルパークホテル高松の「座敷割烹 錦」に勤め始めて4年。8人いる厨房の中、女性は私一人だけで、体力的にたいへんではありますが、女性ならではの感性を料理に活かすことができると思い、日々頑張っています。そんな中、雑誌やテレビで、この業界で頑張っている女性料理人の方を見かけると大きな励みになります。そういう方達に、どんどん表に出て欲しいですね。

今、私の目の前にある目標は「煮方」になることです。今は私のひとつ上の先輩が煮方を務めているのですが、仕事をしながら積極的にいろいろな質問をして、いつ煮方になってもいいように準備をしています。

さらに、その先のNEXTは、地元でカフェをオープンさせること。しっかりとおいしい和食を味わってもらえる和風なカフェを作りたいのです。讃岐の「和三盆」や香川県の県魚である「ハマチ」など、地元の食材を使った料理を楽しめるお店にしたいと思っています。

最近、お店で「TABLE FOR TWO」のコラボレーションを行いました。「TABLE FOR TWO」とは、先進国の人々に低カロリーのヘルシーメニューを食べてもらい、その食事代から1食につき20円(アフリカの子ども1人分の給食代)が開発途上国の子ども達に贈られるという活動です。こういう取り組みが、この業界でも広がって欲しいです。



まずは、煮方になること。
そして、料理のおいしい
和風カフェをつくりたい。



ロイヤルパークホテル高松
新上 千鶴

プロフィール
2002年 辻調理師専門学校卒業
和光電入社
2006年 ロイヤルパークホテル
高松入社

a graduate 04
Shinjo
Chizuru



中国料理 古月 新宿店
本田 藍

プロフィール
2002年 辻調理師専門学校卒業
2003年 辻調理技術研究所卒業
中国料理 古月 入社
2006年 上海老飯店(上海)にて研修
2010年 第8回青年調理師のための
中国料理コンクール
デザート部門 入賞

**結婚しても、
夫とともにこの仕事を
続けていきたい。**

Ai a graduate 05
Honda

最近、一番うれしかったのは、今年の5月に
行われた「第8回青年調理師のための中国料理
コンクール」で、デザート部門の4位に選ばれ銅
賞をいただいたことです。料理の世界は、好き
な人にとっては男性も女性も関係なく、やりが
いのある仕事ですが、やはり女性にとって大変
な仕事だと思えます。そんな中での今回の受
賞。大きな励みになりました。

中国各地には、日本では食べることのできない
料理が数多く残されていて、そんな料理をお
客様に味わっていただきたい、というのが「古
月」のコンセプト。私の尊敬する山中男総料理
長は、飽くなき探求心で中国料理を研究し、
常に挑戦を続けています。私も4年前に念願
の中国での研修が実現し、上海の「上海老飯
店」で1カ月間、本場の「上海麺点」の技術を学
ぶことができました。上海麺点は香港式のもの
とは趣が違い、より繊細さが求められますから
日々技術の向上に励んでいます。中国語を勉強
し、またいつか中国に行ってみたいですね。

もうひとつ、個人的なことになりますが、私
にとってのNEXTは「結婚」です。そして、家
庭ができて、やはり料理が好きですから、両
立しながらこの仕事を続けていきたいです。将
来は、子育てをしながら夫とお店を経営でき
ればいいなと思っています。

私はフランス料理のシェフを経て、和歌山で
イタリア料理店を営む夫と結婚しました。そ
の年、レストランに宿泊もできるヴィラを併設
した「Villa AiDA(ヴィリアイダ)」として
お店の方も新たなスタートを切りました。もと
もとフランス料理出身なので、ワインをはじめ、
イタリア料理の世界はまだまだ勉強中ですが、
マダムとして若手料理人の育成などにも力を
入れています。

今は贅沢なものよりも、より身体に良いも
のや安全なものが求められる時代で、その流
れはこれからも変わらないと思います。「ヴィ
リアイダ」でも、地産地消のスタイルにこだ
わり、顔の見える地元農家さんと契約した、
安心できる野菜を使っています。さらに、店の
裏には自家農園があり、さまざまな野菜やハ
ーブを栽培していて、収穫期になると毎日大
量の野菜がとれます。定休日には夫婦で雑草
を抜いたり、農薬を使わない分手間がかかります
ますが、この農園での作業をより自然栽培に近
づけていくことが、今の私たちにとっての
NEXTですね。

私が好きな言葉は「Passion(情熱)」。
お世話になった「ラトールトゥーガ」の萬谷シエ
フやテニスプレイヤーのクルム伊達公子など、
尊敬できる方はいつまでも情熱を失わない方
が多いですね。



**自家農園で、
より自然栽培に近い
野菜やハーブをつくる。**



Villa AiDA
小林 有巳

プロフィール
1994年 エコール社 大阪 卒業
1995年 辻調グループ フランス校
卒業
ピストロヴァンサンク入社
1998年 ソムリエ資格取得
ラ・トールトゥーガ入社
2004年 ルビリエ開業
2007年 結婚 Villa AiDAのマダムに

Yumi a graduate 06
Kobayashi



NEXT宣言 先生編・会員編

夢を抱くのは学生だけの特権ではありません。卒業生のみんなだって、先生だって、あれをしたいという夢やこれに挑みたいという希望は、胸の奥にきっとあるはず。そこでみんなの「NEXT」を大公開!名付けて「みんなのNEXT宣言」。叶うもよし、叶わぬもよし。まずは描くことが大切です。

自分の手で中国茶を栽培から手がけてみたい。

矢尾板渉 中国料理

週に一軒、お菓子屋訪問!

喜作暢宏 洋菓子

変わっているから食べたい、ではなく、おいしいからまた食べたいと思われのお菓子を。

畑中久信 洋菓子

いつも愛する家族のそばに家庭でお料理

徳井友紀子 西洋料理

日本の伝統的な砂糖を使って、いろいろな和菓子を作ってみたい。

立嶋穂 和菓子

行ったことのある外国の数を増やしたい(現在15カ国)!

高橋晶子 西洋料理

フランス校に赴任して、いろいろな経験をすること。

小池浩司 西洋料理

食育に携わり

小学生たちと一緒に料理を作ってみたい。

加藤朋子 西洋料理

飲食業の素晴らしさを、もっともっとアピールしたい。

竹本正勝 日本料理

これからもおいしいものに囲まれて生活していく!

瀬戸山知恵美 洋菓子

小籠包や杏仁定番となる占デザートを作る

藤田梢 中国料理

パン製造技能士1級資格の取得。

松田哲治 製パン

みんなのNEXT宣言

先生へのアンケート

せつかなので、辻調グループ校の先生たちにも聞いてみました。あなたのNEXTを教えてください。

老後蕎麦

濱本良司

料理人という

職業の地位向上、意識向上を。

卒業したあとでも、この学校に来てよかったと思えるような学校であってほしい。

宮崎谷行 製パン

ナツメヤシや健康によさそうドライフルー!使ったお菓子

大熊恵 洋菓子

原種に近い果実などを素材に使ったり、古典菓子にも挑戦してみたい。

辻製菓技術研究所 2001年卒業
田中 良宜
アンプレシオン

飾らない、素朴で味わいのあるお菓子を作りたい。

フランス校 2005年卒業
山下 哲平
ル・スリジェ・ダムール 洋菓子店

語学留学して、言語を完璧にする!

フランス校 2008年卒業
西野 和希
メゾン・ド・ブティ・フル

フランス校時代に食べたピティヴィエを作ってみよう。

フランス校 2005年卒業
真鍋 明宏
お菓子のお店 KAZU

野菜ソムリエの勉強をしてみよう。

辻製菓技術研究所 2006年卒業
宮本 朝美
ツア・クローネ

自分一人でも、焼き物や生菓子を一通りできるように。

辻製菓専門学校 2007年卒業
内門 由貴
ケーキハウス ミツハシ

同じ業界の先輩たちに追いつけ追い越せで成長していく。

辻製菓専門学校 2010年卒業
大本 侑加
和菓子工房 あん庵

自分が惹かれるお店に行き、将来のビジョンを明確にしていこう。

辻製菓技術研究所 2006年卒業
平野 智久
株式会社ル・グラン・シャリオ

細工物やコンクールに挑戦!

フランス校 2004年卒業
比屋根 梨沙
パティシエ エイジ ニッタ

地元でとれた野菜を使ってお菓子を作りたい。

辻製菓技術研究所 2007年卒業
鳥田 真里
アマンディーヌ

辻調から、オリンピックのような世界規模の料理コンテストが生まれればいいと思う。

辻調理技術研究所 2004年卒業
越川 英樹
株式会社 リ・ライフ

製パン

フランス・ドイツをまわり、パンを目で見て味わってみよう。

エコール 辻 大阪 2008年卒業
藤原 健弘
フリアンディーズ 今出川店

自分だけの店ではなく、仲間とともに店を作りたい。

エコール 辻 大阪 2008年卒業
杉山 智裕

学生時代、フェスティバルで見た給細工に挑戦すること。

エコール 辻 大阪 2004年卒業
山崎 杏葉
ブーランジェ・シャンソニエ

製菓

「ここにしかない」と言われるものが作れるパティシエになる。

辻製菓技術研究所 2006年卒業
中 卓也

自給自足の生活を、自分が育てた野菜やフルーツを素材に使ってみたい。

辻製菓技術研究所 1997年卒業
米川 真由美
株式会社 木村商店

おもてなしの心で、自分の個性を活かした“+α”のサービスを。

辻製菓技術研究所 2005年卒業
西川 健司
レストラン フォレド・リキウ

ピエスモンテ(チョコレート・給細工)への挑戦。

フランス校 2006年卒業
片倉 佑太
井村屋製菓株式会社
フードサービス ジュヴォーチーム

中国料理

いろいろな所へ旅をしたい。
富士山へ登ったり、自然とふれあうことも大切。
辻調理技術研究所 2004年卒業
高松 美紀
中国四川料理 神楽坂芝蘭

自分のキャリアだけじゃなく、周囲の人や飲食業界について考えていく。
辻調理技術研究所 2000年卒業
恒岡 可奈

すべての料理に関して、尊敬する方々と同じ仕上がりになるように。

辻調理技術研究所 2001年卒業
松浦 弘昭
スー・ツァンレストラン 陳

自分の店をもつという夢が叶ったので、次は5年10年と続けていくこと。
辻調理技術研究所 1991年卒業
金銅 秀友
中国料理 湖南楼

日本人が作る中国料理として、新たな料理をクリエイティブし、変革していく。
辻調理技術研究所 1992年卒業
藤城 晶生
エクシブ箱根 離宮

妻とふたりで、アットホームなお店を作りたい。
辻調理師専門学校 2001年卒業
石原 高行
中国料理 春帆亭

たいへんな時代だからこそ、飲食業界が活気良く日本を盛り上げていけるように。
辻調理師専門学校 2005年卒業
花田 洋平
ANAクラウンプラザホテル大阪 花梨

自由にいろいろな方面から料理に関われる仕事をしていきたい。
辻調理技術研究所 1992年卒業
加山 広子
日本華泰茶莊株式会社

最近中国料理にもワインが浸透しているので、ワインを勉強する。
辻調理技術研究所 2004年卒業
貫島 史典
聘珍樓

安心できる食材を使い、安心できる料理を作っていくことが大切。

辻調理師専門学校 1993年卒業
長本 輝彦
千里山柏屋

新しい名古屋名物を作る!

エコール 辻 大阪 2008年卒業
加藤 博哉
フオレストハウス

お客様に寿司を握ってさしあげられるようになりたい。
辻調理技術研究所 2007年卒業
岡原 由美子
日本料理かが万 本店

若手を育て、必ず地域一番の繁盛店になる!

エコール 辻 大阪 1997年卒業
鳥屋尾 清
有限会社 大栞

外国の方に、蕎麦を好きになってもらいたい。
辻調理師専門学校 1999年卒業
草間 伊知郎
蕎麦 伊呂波

目標は独り立ち。プライベートでは、家族で自転車ツーリングに挑戦したい。
辻調理師専門学校 1996年卒業
高橋 淳
柏屋

最近習い始めたお茶事を、しっかり身につけたい。

辻調理師専門学校 1996年卒業
富田 義則
京町堀 龍 む田

実家がみかん農家なので、みかんを使った料理を考案中。
エコール 辻 大阪 2002年卒業
川口 晃司
株式会社 穂の河

父親が野菜を作り、自分が料理を作り、お客様に食べてもらうこと。
辻調理技術研究所 2000年卒業
磯村 玲子

食を通して、楽しさや喜びを与えられるお店をもちたい。
辻調理師専門学校 1996年卒業
片山 心太郎
懐石料理 とよなか 桜会

自分の前に道を作ってくださった先輩方に感謝しながら、日々前進。
辻調理師専門学校 1995年卒業
深味 雄二
マルティ・グラ

憧れの人物のレストランの立ち上げに協力し、星をつける!
辻調理師専門学校 2008年卒業
露谷 亮太

日本料理

憧れは松下幸之助。人材育成にも力を入れていきたい。
エコール 辻 大阪 2006年卒業
金田 祥一

自分が釣った魚を、その場で卸して食べてもらいたい。
辻調理師専門学校 2002年卒業
米川 充浩
株式会社 穂の河

海外の人に日本料理を正しく説明できるように。

辻調理技術研究所 2005年卒業
平尾 佳代子

作ったことのない料理はなんでも作ってみたい。野菜も作ってみたい。
辻調理技術研究所 2002年卒業
池田 陽一

江戸時代など古くから伝わる伝統料理に挑戦したい。

辻調理技術研究所 2004年卒業
山田 晴樹
旬菜 山崎

「We are Ladies and Gentlemen serving Ladies and Gentlemen」サービス業に従事する人間として一人ひとりが誇りをもてるように。
エコール 辻 大阪 2006年卒業
奥村 雅史
料理道楽 築漸

たくさんの方が、自分の料理を笑顔で食べに来てくれる店を作りたい。
辻調理技術研究所 2006年卒業
森 泰二
日本料理 かが万 本店

自分の名前を世界に広める!

辻調理技術研究所 2000年卒業
古谷 文吉
日本料理 子孫

F1レーサー 佐藤琢磨さんの「No attack, no chance」という言葉と姿勢に共感。

フランス校 2007年卒業
小林 珠季

ローマ料理を、いろいろな人に食べてもらいたい。
辻調理技術研究所 2006年卒業
助永 暁比古

食育や農業など、料理人一人ひとりが他方面への関わりをもてればいいと思う。

辻調理技術研究所 2006年卒業
野口 幹紘

科学的で実験のような料理に挑戦したい。
辻調理技術研究所 2007年卒業
今村 昭彦
ルポンドシエル株式会社

宮廷料理人ヴァテールが最後に作りたかった料理を作ってみたい。
辻調理技術研究所 2002年卒業
池田 陽一

いつか自分でハーブを作ってみたい。

辻調理技術研究所 2007年卒業
木村 結紀

イタリアで昔食べられていた、素朴な家庭料理を作りたい。
辻調理技術研究所 2000年卒業
佐藤 央
La Passione

まずは今の店でしっかり働き、最終的には自分の店をもつこと。

エコール 辻 大阪 2002年卒業
染矢 啓司
レストラン ガストロノミック ル・シャルボン

食べ歩き、地元の料理店を制覇する。
フランス校 2008年卒業
佐竹 翔太
レストラン シェ・ヌウ

みんなのNEXT宣言

会員アンケート Part 1

夢なんて叶えるためにあるんです。さあ、大きな声でNEXTを!

弱い自分に勝つこと。失敗を怖れないこと。

フランス校 2008年卒業
北山 拓磨
Convivialité

世界中のレストランを食べ歩き、たくさんの料理から刺激を受けたい。
辻調理技術研究所 2002年卒業
伊藤 敏浩
レストラン テ・ラ・パルク Tokyo

日本の飲食業界が、ヨーロッパの水準に追いつき、追い越すこと。

辻調理技術研究所 1996年卒業
松井 敬博
レストラン comuso

親友のためにウェディングケーキを作る。早く結婚してほしい!

辻調理技術研究所 2002年卒業
檜田 陽輔
株式会社イルソーレ パルマル 心斎橋店

地元で何十年も店を続けている父親のように、自分も地元で店を出したい。

エコール 辻 大阪 2005年卒業
増田 勝幸
イタリア食堂 コロンボ

学校や職場で学んだフレンチのエスプリと、カフェの融合を。

エコール 辻 大阪 2005年卒業
岸上 智是
イグ・カフェ ヒルトンプラザウエスト店

女性シェフになりたい! フランスへ行きたい!

エコール 辻 大阪 2009年卒業
船崎 美穂

西洋料理

もっとワインも勉強して、家族でできるちいさな店を持つ。
フランス校 2005年卒業
佐山 典義
AU GAMIN DE TOKIO

現地に足を運び、野菜や肉、調味料などの生産現場を知りたい。

エコール 辻 東京 2004年卒業
船橋 英夫
ソルレヴァンテ

「規格外の野菜たち」を料理人みんなの力で大切に扱いたい。

フランス校 2003年卒業
藤本 恵史
レストラン OGINO

給細工や氷を使った作品に挑戦し、人に感動を与えたい。

フランス校 1998年卒業
山田 勝好
レストラン du-Barry

先輩たちから教わったこと、自分が経験してきたことを次の世代に伝えていく。

エコール 辻 大阪 1991年卒業
小更 耕司
ジョエル・ロジョン

引退しても挑戦を忘れない、元サッカー選手の中田英寿さんは憧れの存在。

辻調理技術研究所 2002年卒業
鈴木 智博
アントニオ 南青山本店

ワインに限らず、さまざまなお酒のアドバイザーの資格をとる。

辻調理師専門学校 1995年卒業
森本 貴裕
レストラン デイビス(DAVIS)

ランニングコスト ゼロ のテーブルクロス

テーブルクロス
汚れても・・・拭けば取れる
ソース ケチャップ マヨネーズ 醤油 ワイン ラー油



200色から選べます

株式会社 かじ新

〒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



RAUCORD STRESSFLEX 次世代の編み素材

水洗いできる・イス テーブル



株式会社 かじ新

〒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

小説かエッセイを書きたい。

辻調理師専門学校 1986年卒業
西村 伸広
キャラメル菓子屋 キャラメルランジュ

新店を10月にオープンするにあたり、関西一の中国料理店を作り上げたい。

辻調理師専門学校 1974年卒業
杉田 公宏
株式会社キンレイ 華都飯店

日本料理の素晴らしさを、より多くの人に伝えたい。

辻調理師専門学校 1980年卒業
樹田 兆史
心斎橋 樹田

子どもたちの健やかな成長のため、世界中の学校給食を作りたい。

フランス校 1986年卒業
小暮 剛
コグレ クッキング スタジオ

地元と一体となった地域開発や商品開発で地域活性化を。

辻調理師専門学校 1981年卒業
池尾 眞美
株式会社 のらや

より多くの人に来店されるフランス菓子店に。

フランス校 1984年卒業
林 正人
パティスリー ラ・ブラージュ

餃子専門店やテイクアウト商品販売など、多店舗経営。

辻調理師専門学校 1982年卒業
林 誠孝
中国菜館 林

地物一番!地域に愛される三重県No.1の店へ。

エコール 辻 大阪 1997年卒業
小倉 龍介
レストラン Ryu
restaurant-ryu.com

時代に合わせた和菓子を考案し、銘菓を作りたい。

辻製菓専門学校 1996年卒業
山本 智子(旧姓:白石)
お喜奈

飲食業、料理人の社会的地位の向上を。

辻調理師専門学校 1986年卒業
常村 美文
チャイナビストロ 常村

鳥貴族を日本一の焼鳥屋にする。

辻調理師専門学校 1979年卒業
大倉 忠司
株式会社 鳥貴族

今日より明日、必ず進化し続けること。

辻製菓専門学校 1990年卒業
東條 三雄
パティスリー T-マファッソン

今回逃したモンディアル・デュ・パンの日本代表。

エコール 辻 大阪 1997年卒業
松田 武司
株式会社ル・スティル VIRON(ヴィロン)渋谷本店

もっともっと、お客様が喜ぶ店にする。

辻調理師専門学校 1986年卒業
菊地 美升
ル・ブルギニオン

人に教育・指導が的確にできる人になりたい!

辻製菓専門学校 1988年卒業
東口 夏朗
パティスリー ナツロウ

一口食べるだけで誰もがニコニコ、幸福感でいっぱいになる料理を作りたい。

エコール 辻 東京 2001年卒業
山畑 典子

次は繁華街へ進出。弟子を育て、人をのこしたい。

辻調理技術研究所 1999年卒業
高橋 憲治
与志福

食材の原産地を巡る旅をしてみたい。

フランス校 1989年卒業
渡辺 雄一郎
シャトーレストラン ジョエル・ロブション

歌と料理のコラボなど、表現者として常に挑戦していきたい。

辻調理師専門学校 1979年卒業
マロン
http://www.marons.net/

他のジャンルに引けをとらない中華をめざす。

辻調理技術研究所 1989年卒業
小林 武志
御田町 桃の木

フランス産のバターをふんだんに使用してお菓子を作りたい。

辻調理師専門学校 1983年卒業
横山 知之
ル・パティシエ エスコヤマ

都内に畑を買って、社員と育てた野菜を店で使いたい。

辻調理師専門学校 1977年卒業
河野 透
レストラン モナリザ

世界で一番楽しいパティスリー。

辻調理師専門学校 1983年卒業
小山 進
パティシエ エスコヤマ

店の料理、内装のグレードアップ。経験のないジャンルの店もしてみたい。

辻調理師専門学校 1992年卒業
平石 貴之
天婦羅 ひらいし

お店を継続、発展させるためのクオリティの向上。

辻調理師専門学校 1995年卒業
永野 良太
エテルニテ

子どもがお菓子作りを通して、好き嫌いなく食べられるよう指導してみたい。

エコール 辻 東京 1993年卒業
小野 美咲
ドルチェ・ラ・ベッラ

調味料や日本料理の薬味(山椒・柚子胡椒)などの産地を訪ねたい。

辻調理師専門学校 1986年卒業
米山 光郎
津之守坂 よねやま

古き良きものを作り続けていきたい。

辻調理師専門学校 1990年卒業
屋木 宏司
クネル

地元の素材を使った、お菓子のネット販売。

フランス校 1987年卒業
橋本 洋一
株式会社 ホテル日航大阪

子どもお菓子教室などを開き、お菓子屋さんの仕事を楽しく理解してもらおう。

辻製菓専門学校 1986年卒業
若林 等
はちみつ菓子工房 くみに

生産者を訪ねること。古典的な料理も作ってみたい。

フランス校 1992年卒業
下野 昌平
ア・ニュー

日々精進。1年間四川省へ留学したい。

辻調理技術研究所 1996年卒業
矢谷 幸生
中国菜 香味(シャン ウエイ)

地方からイタリアをどう表現できるか。

辻調理師専門学校 1989年卒業
小嶋 正明
クテーナトキオネーゼ コジマ

誰も作ったことのない味と色のマカロンを作る。

辻調理師専門学校 1991年卒業
土阪 幸彦
旬彩天 つちや

畑とレストランを同じ敷地内に!

エコール 辻 東京 1992年卒業
鴨志田 めぐみ
le mieux (ル・ミユウ)

日本からアジア、そしてマンハッタン!!グローバルなパティシエをめざす。

エコール 辻 大阪 1990年卒業
柴田 武
シェ・シバタ

席の半分以上を、海外のお客様で埋める。

エコール 辻 大阪 1999年卒業
米田 肇
RESTAURANT Hajime

日々精進。1年間四川省へ留学したい。

辻調理技術研究所 1996年卒業
矢谷 幸生
中国菜 香味(シャン ウエイ)

みんなのNEXT宣言

会員アンケート Part2

業界の第一線で活躍中のみなさん、あなたにとってのNEXTとは?

700以上のレシピ、90点にも及ぶ食材知識、134項目の下処理など巨匠のノウハウのすべてがこの一冊に!

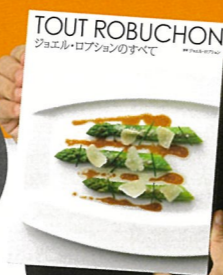
ジョエル・ロブションのすべて

ジョエル・ロブション 著

日本語版監修/シャトーレストラン ジョエル・ロブション(渡辺雄一郎/アラン・ヴェルゼロリ) 体裁/B5判変型(183x232)・上製本ケース入 本文800ページ(別冊資料並製64ページ付) 定価:6,720円(税込) ※最寄りの書店でお買い求めください。

お問い合わせ先▶武田ランダムハウスジャパン 営業部 TEL.03-5256-5692

箱入り 本文・別冊の2部構成



Ferramica JAPAN

その匠をもっと身近に。

株式会社フェラミカ 埼玉県川口市元郷3-22-23
TEL048-224-3511 http://www.ferramica.com



超薄肉ダクタイル 鑄鉄鍋・フライパン 『KAWAGUCHI i-mono』

次にくる料理、 探ってみました。

NEXT といわれて一番気になるのは

やはり料理のNEXTですよね。

とはいえ、一口で語り切れるものではない。

だからいろいろな角度から探ってみました。

What's on the dish "NEXT"



おかげさまで、 柴田書店は60周年を迎えました



「“プロの仕事”を支え続けます」

柴田書店は2010年、創業から60年という大きな節目の年を迎えることができました。外食業界、料理界、宿泊業界に携わる人々に向けて、プロの要求に応える確かな情報を提供する。

この目的のもと、月刊誌をはじめとする雑誌と書籍を通じて、業界の発展に微力ながらも貢献できたことは、われわれの誇りであり大きな喜びです。

長きにわたってご支援をいただきました皆様に、厚く御礼申し上げます。

創業者・柴田良太の信念は「出版を通じて、この業界の“志”を育てる」というものでした。良太の死後も一貫して、その信念は社員一人ひとりによって引き継がれ、柴田書店の企業理念であり続けています。

業界の経営環境が厳しさを増す一方、食や宿泊へのニーズはより高度になっています。この難しい時代を生きるプロの仕事を支え、業界の“豊かさ”の一翼を担うことが、柴田書店の使命です。

2010年をそのための再スタートの年と位置づけ、さらなる商品の充実に取り組んでいきます。

折しも出版業界が大転換の時期を迎えるなか、専門出版社としてのスタンスをより明確にして、新しい時代に向けた出版文化の発展に貢献していきたいと考えています。

引き続きご支援、ご愛顧を賜りますよう、お願い申し上げます。

株式会社柴田書店 代表取締役社長 土肥大介

本の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

問合せ窓口 TEL 03-5816-8282 <http://www.shibatashoten.co.jp>

★メールマガジンで、柴田書店の新刊案内、旬の食の話題などのご案内を行っております。小社ホームページからもご登録いただけますし、携帯では右のQRコードから、ご登録いただけます。ぜひ、ご購読ください。



創る人

近鉄奈良線・富雄駅の駅前に、瀟灑な洋館の建物がある。その店の一皿をめざして、毎夜、毎夜、日本全国から食通が集うという。店の名は「akordu」。スペインバスク地方の言葉で「記憶」という意味だという。記憶に残る一皿、記憶を開く一皿はどこから生まれ、それを生み出すシェフの視線はどんなNEXTを見つめているのか?心地よい陽射しが射し込む午後、フードコラムニストの門上武司氏が、川島宙シェフを訪ねた。

記憶へ問いかけることは、記憶を開くことでもある。

対談

akordu オーナーシェフ

門上武司 VS 川島宙

フードコラムニスト

国境やカテゴリーなど、ボーダーを越えた先にあるもの。

川島 料理を作ることは、私の場合は、自身の確認なんです。自分が何をもち、何を感じて日々生きているのかとか、その辺をずっと探っているような感覚で料理を作っています。食べ手に何かを伝えるということよりも、何か問いかけるようなイメージがすごく強い。

門上 それはスペインへ行ってから?もつと前からですか?

川島 僕はまず、フランス料理の店に入りましたがその10年間はすごくモヤモヤしていました。素材にしても、結構困難な食材を注文しても、仕入れ先が探して翌日に届く。季節の違う素材も手に入る。確かに便利だけど、果たしてこれは本当なんだろうか。門上 ボタンを押すと何でも出てくるような状況。

川島 そうです。料理ってももとは自然のものを食べることであるはず。それでスペインへ目を向けたときに、何か答えがあるような気がしたんです。僕が入った店は「ムガリツ」ですが、今日の仕込みは山へ入ることからだったり、朝、季節になったらスパーに出るきのこを買いに行ったり。それをね、みんな

なが不便だと思っていないんです。常に自分たちのまわりにあるものを大切に、それを洗練された世界まで生懸命に押し上げていく。いたとき、モヤモヤが晴れました。僕がめざすべき答えもスペインで出たと思

門上 スペインへは何年行って

いたのですか?
川島 半年ちよつです。ほんとに短期間だったんですが、日本で学んだ十何年と等しい勉強をした

思っています。疑問をたくさん持つて行ったので、短時間でいるんなことが詰め込めたつていうか笑。
門上 それはやっぱり、ある種、十何年というモヤモヤを積み重ねたことが大きかったかもしれないですね。あと、川島さんが面白い

あとと思うのは、フレンチからスパニッシュへ変わった点です。最近の料理界でもカテゴリーの垣根を越える傾向に拍車がかかっています。それを象徴している動きだと思っ

川島 これだけ素材も情報も流通がよくなつて、すべてのものが手に入る中で、カテゴリー分けをする理由がなくなつてきたというところ。これだけ個性のあるシェフがど



どん育つてくると、フランス料理やイタリア料理という型にこだわらる答えを見つけたら

くなつてくるのか。自分自身がどう思つて、何をどう表現したいのかを突き詰めたときに、結果としてカテゴリーというのは、はずれていくんじゃないかなと思います。

「生まれたてのミルク」深紅のベールに包まれた39℃のポコンチーニ」「新芽と葉豆、土にまみれた野菜 初夏のアコルドゥの庭」など、詩的なメニューが並ぶ。それもそのはず。料理は素材からではなく、タイトルから決めていくのが「akordu」流なのだ。



門上武司 (かどかみたけし)
「食の都・大阪」推進会議メンバー、「スローフードジャパン」副会長、料理雑誌「あまから手帖」編集顧問、食関係の執筆、編集業務を中心に、プロデューサーとして多方面で活動。テレビ、雑誌、新聞等のメディアでの発言も多い。主な著書に、「スローフードな宿」「スローフードな宿2」(木楽舎)、「京料理、おがかりやす」(廣済堂出版)等。「水野真紀の魔法のレストラン」(毎日放送)ではコメンテーターを務める。

川島 宙 (かわしまひろし)
1991年辻調理師専門学校卒業。「akordu」オーナーシェフ。卒業後、フランス料理店で約10年間勤務。スペインへ渡り、バスク地方のニツ星レストラン「ムガリツ」で研鑽を積む。2008年、近鉄奈良線・富雄駅前にあった古いレンガ造りの建物をリノベーションして、新しいモードスパニッシュを標榜するレストラン「akordu」をオープン。地元の食材を使った、創造性豊かな一皿は、関西のみならず、日本中の食通から高い評価を得ている。



先端をいこうとは思ってない。でも、遅れるつもりもない。

門上 どの世界でもスターとなる人が出てくると、みんなそっちへ引っ張られていくものです。そういう中で、川島さんは安易に流されない個のようなものを持っていますね。川島 そうですかね(笑)。影響されまいとは思わないし、かといって流されようとも思いません。僕がよく言うのは、まず自分たちが思っていることを一生懸命やろうと。僕が変わるとか、俺たちが変わるんだとかそんなことはどうでもいいんです。やっぱり自分たちの生きる姿っていうのを一生懸命見せて、その結果として何かが変わってきたり、人がついてきてくれたりしたら、それは嬉しいですね。



認でることがよくあつて、そのときに料理が浮かんだりすることが多いですね。門上 チーム川島ではないけれど、ミニマムなグループの中でお互いに確認しながら。川島 そうですね。組織とかではなくて、ごく自然に同じ意志を持つてる人たちが仲良く、ストレスなくお付き合いしてるなという関係が理想です。門上 今おいくつでしたっけ。川島 39です。門上 まだ現役でバリバリできる(笑)。そのために自分が守らなければいけないことと、常に変えていかなければならないことについてどう思っていますか？川島 まずひとつは、先端をいこうとは思ってはいけません。ただと遅れるつもりもない。良い意味で、時代に流されながら、でも後ろは見ておきたいなと思っています。

働くスタッフの喜びは、すぐく大事なことです。

門上 オーナーシェフとしてのNEXTはありますか？

川島 料理より体制ですかね。一時期、料理から手が離れた時期があつて、料理のイメージや提案はしていくんですけど、経営者的な仕事が多くなり、素材に触れるっていう時間が少なくなった時期がありました。門上 そんなときには料理のアイデアも浮かんでこないでしょ。

川島 はい。その点、ムガリツは分業化が完璧なんです。だからオーナーシェフは料理のことだけを考えていけばいい。今日の予約状況とか、スタッフ不足とか、そんなことは一切考える必要はなく、料理のことに集中していればいいシステムができあがっているんです。

門上 料理でいったら、あなたはこのセルフィーユを盛りつけなさいと。



門上 そのために、日常的に心がけていることありますか？

川島 若い子と話すとか、ビジュアルというか、本とかに夢中なんです。もちろん僕がここでやっている料理も、ビジュアル的なことには重きを置いています。しかしその反面、ごく自然にあるもの、色とか匂いとか感触とかっていうのを確かめながら作っているつもりです。すごくとんがった部分と、ごく自然のもの、両方を感じとれるようにしたいと思っています。

門上 本当に両方ですよ。



「料理は入り口までと思ってる」と川島シェフ。「例えば「すみれの海」というデザートがあるけれど、それが海なのか、森の中にある沼なのか、冬なのか、朝なのか、あとは食べる人にゆだねている。文章でいえば、最後まで書ききらないで終わらすというところを今は心がけている」という。



「料理のおいしい、まずは食べる人によっていろいろなのですが、川島シェフの料理は精神的な部分で会話をしているような感じがあります。もちろん味覚もですが、それだけではなくて、イメージのやりとりができることに気持ちよさがあって、それがここへくる楽しさになっています」と門上氏。



川島 そうなんです。だからみんな安心とどうか、僕はセルフィーユをきれいに盛りこただけに一生懸命になればいいです。それで次の日は担当が変わったりします。門上 肉を切っていた人が、翌日は魚を焼いていたりとか？

川島 はい。ムガリツのすごいところは、みんな不満なくいい気持ちで仕事ができる仕組みを築いていることです。マイナスの気持ちがないところで仕事をすると、いい結果がでますよね。贅沢な状況だと思いき、それを日本でできるかどうかっていうのは難しいですけど、理想としてはめざしたいですね。スタッフの喜びは、すぐく大事なことです。

門上 それはひとつの形として、川島さんの中にはモデル形式としてあるわけですよ。楽しみです。今日はありがとうございました。



「料理はある種、編集に通じるものがある」と門上氏。「川島シェフは自然に言っていますが、自然では絶対ないですよ。自然は大切にすることも、人の手が入って作るものである限り本当の自然ではありません。そこにはその人の哲学とかが絶対入っていくし、その点でいえば川島シェフの料理は編集がきいてる」と門上氏。

『山海珍味の壺蒸しスープ』



幹事 中村潤一
Nakamura Junichi
辻調理師専門学校 1972 年卒

ホテル阪急インターナショナル
中国料理「春蘭門」
■住所：大阪市北区茶屋町 19-19-2F
■電話：06-6377-3632

私のNEXTは「出会い」です。地球が生み出したすばらしい産物との出会い。そして、その出会いに感謝しながら作り出した料理は、お客様とのコミュニケーションにも華を咲かせ、楽しい時間を生んでいこう。「山海珍味の壺蒸しスープ」も、まさしく自然の素晴らしい産物との出会いから生まれた料理。こうした自然の恵みを大切に育んでいくため、私たちは未来の地球環境を守り、食環境の向上にも取り組んでいかなければなりません。

ここがポイント！ 数々の高級食材を大きな壺に入れ、水を注ぎ込み、数日かけて蒸し煮して作るスープ。蓋を開けると、えいといわねぬおいしい香りが漂います。正式なメニュー名は「佛跳牆」といい、「あまりのおいしそうな香りに修行僧ですらお寺の塀を飛び越えてくる」という詞が由来となっているそうです。



『河内鴨の炭火ジラロースト』

ポルチーニ茸の乾燥と赤玉ねぎのロースト添え



会長 山根大助
Yamane Daisuke
辻調理師専門学校 1981 年卒

ポルテベッキオ
■住所：大阪市中央区北浜 1-8-16 大阪証券取引所 1F
■電話：06-6229-7770

液体窒素を使った一皿や増粘剤や凝固剤を使った一品が、料理の本質かと言われるれば疑問なところがあります。NEXTとは本質へ進化していくこと。最近はずっとクックレス化が進んでいますが、レストランの料理が安易にその潮流に乗っていいとは思えません。そう考えると作り込むという料理へ向かいたくなる。だからあえて河内鴨を炭火でじっくり焼き上げる料理を選びました。さっと焼いたものではない、じっくり焼いた美味しさがNEXTです。

ここがポイント！ 鴨にしろ、玉ねぎやポルチーニ茸にしろ、「ゆっくり、じっくり」調理しています。時間をかけることではじめて得ることができる凝縮した旨味と香り。「早く、便利に」という潮流とは正反対をいくことこそが、これからの料理に必要なのではないかと思います。

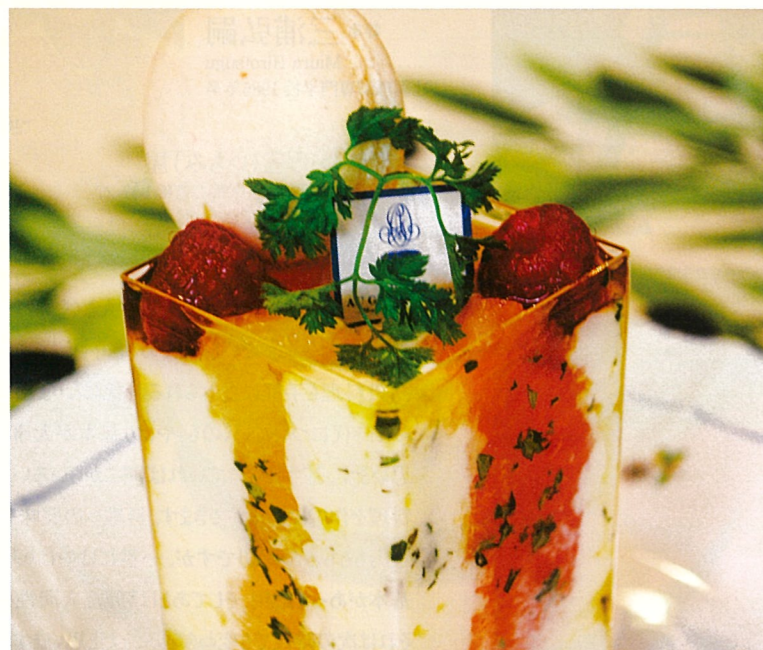


先輩、NEXTを料理で表現

してください。 <コンピトゥム役員 料理のNEXT>

『ルノワール』

ブランマンジェ・オリーブオイル・タイムを使ったお菓子



幹事 西原金蔵
Nishihara Kinzo
辻調理師専門学校 1979 年卒

オ・グルニエ・ドール
■住所：京都市中京区堺町通錦小路上ル 527-1
■電話：075-213-778

有名なフランス画家ルノワールとその息子の展覧会が京都で行なわれたときに、主催者からの依頼で考案しました。「ルノワール」と名付けていいのはこのお菓子だけです。主材料は、ルノワールが晩年を過ごしたプロヴァンス地方でたくさん作られていたオリーブオイル、ブランマンジェ、香辛料のタイム。素材を知り、基本の調理法を用い、創造力を高めてさまざまな組み合わせを考えることで、次の時代に沿ったお菓子やデザートを作っていくことがNEXTだと思います。

ここがポイント！ オリーブオイル、ブランマンジェ、香辛料のタイムという、すごく珍しい組み合わせだと思われそうですが、振り返れば、わが師アン・シャベル氏が常々私に言っていた「料理、ルセットをこえるもの」。配合（ルセット）を越えようとする哲学が私の中に引き継がれているのだと思います。



『冷し焚合せ南京釜盛り』



副会長 内海隼人
Utsumi Hayato
辻調理師専門学校 1983 年卒

北新地 穂の河
■住所：大阪市北区堂島 1-4-2 ビールディング北新地 4F
■電話：06-6345-3335

料理が人をつくるのではなく、人が料理をつくるのです。同じ料理を同じ器に盛り付けてみたところで、百人の料理人がいれば百通りの料理が出来上がってきます。昨日の私と今日の私作り上げる料理も、これまた違ってきます。技術のみならず味覚や感性も日々進化させ、昨日よりも今日、今日よりも明日、素晴らしい料理をご提供し、お客様に満足していただけるように、人間として成長していくことこそがNEXTではないでしょうか。

ここがポイント！ 花蓮根や車海老、花卉小羊、木ノ葉南京、楓冬瓜など、この一皿も食材にはもちろんこだわっています。しかし、職人としてお客様に満足していただくためには、素材や技術だけでなく、器やお部屋、お客様への接待などを総合して楽しんでいただくことが大切だと日々思っています。

『アイコ』



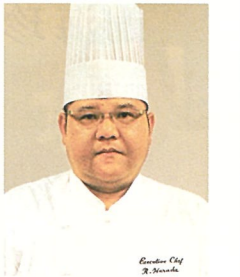
幹事 渡辺明生
Watanabe Akio
辻製菓専門学校 1988 年卒

ミル・ヴィラージュ
■住所：吹田市千里万博公園14-13 BARONGIF
■電話：06-6877-7070

パンの商品構成として、フルーツやナッツを使ったものはもうおなじみになっています。私が考えるNEXTなパンとは、野菜の使い方を進化させ、新しい食べ方の提案ができるもの。特に、なにわの伝統野菜には注目しています。店を始めるにあたって、いろいろな土地の食材に目を向けていたとき、自分が生まれ育った大阪にもこんなに良いものがあるんだと、地場野菜の魅力を再発見したのです。その驚きを、パン作りを通してたくさんの人に伝えていきたいです。

ここがポイント！ メインとなる素材は、5~7月頃に旬を迎えるミニトマト「アイコ」。品種名をそのまま商品名にして、期間限定で販売しています。通年使っている白菜や茄子や葱、これから秋冬にかけて旬となる、かぼちゃや大根、かぶ、くわいなど、さまざまな野菜を使ったパンを提案しています。

『天然明石鯛のソテー 鯛のクラリフェソース』



幹事 原田隆作
Harada Ryusaku
辻調理師専門学校 1982年卒

JR西日本ホテルズ
ホテル「ホップイン」アミング
■住所：尼崎市潮江1-4-1
■電話：06-6491-0002

料理の世界では、その国や地方の風土や素材を活かした伝統的な料理が発展し、受け継がれてきました。私は食材を求めて各地を訪ねる機会に恵まれ、生産者の方や、その地方の方々の想い、気候、風土、文化、こだわりに、直にふれることができました。私のNEXTは、こうした経験を活かし、食文化と料理に携わるすべての方の想いを肌で感じ、自身の目で確かめ、顔の見える本当に安心して安全な食材を伝え、表現していくことです。

ここがポイント！ 鯛は日本人にとってなじみの深い高級魚。日本各地で水揚げされていますが、兵庫県の明石浦漁港の鯛が私にとって一番です。市場の設備、機能、品質管理のレベルはもちろん、意識の高さや情熱、自然の恵みに対する感謝の念が伺えるからです。そんな明石鯛を丸々使い切りました。

後輩よ、この料理にどんなNEXT

を読み解くか？

<コンピトゥム役員 料理のNEXT>

『オリオ・スープ』



幹事 神田真吾
Kanda Shingo
エコール 辻 東京 1995年卒

オーストリア料理 カー ウント カー
■住所：東京都港区赤坂1-4-6
■電話：03-3582-6622

このスープはハプスブルク家秘伝のスープと言われ、女帝マリア・テレジアがこよなく愛したスープでもあり、広大な領地を治めた女帝のスタミナ源になっていたそうです。私は宮廷料理人であった曾祖父をもつ料理人から直々にこのスープを伝授されましたが、残念ながらその方は引退され、ウィーンではこのスープを作る人がなくなってしまいました。日本でオーストリア料理を背負う料理人として、この風味や歴史を後世に伝えていくことが、私にとってのNEXTです。

ここがポイント！ 4世紀以上前にスペインで生まれたとされるこのスープは、現代でも材料費、時間などを贅沢に使うハプスブルク宮廷料理を象徴する料理のひとつ。30種類以上の選び抜かれた食材を使い、3日間ほどかけて材料の持つ味、風味、栄養素などを抽出し、澄んだスープが出来上がります。

『鶏鍋』



幹事 三浦弘嗣
Miura Hirotosugu
辻調理師専門学校 1986年卒

ばんざい一三(いちみ)屋
■住所：大阪市中央区東心斎橋1-17-27
日宝ニューコロンプスビル 5F
■電話：06-6244-7813

私の幼い頃は外食産業も今ほど大きくなかったのですが、進化はすごいもので、お寿司や河豚などの高級料理も手軽に食べられる時代になりました。そんな時代についていくのも、やはり基本が大事だと思います。基本ができていれば、そこからいろいろな料理を作り出すことができます。料理への興味や発想力ももちろん大切ですが、一番にはやはり基本。基本があって応用、そしてあとは努力と人間性です。それは次の時代でも変わらないことだと思いますね。

ここがポイント！ 今回紹介した鶏鍋は、和食の人間であれば、ある程度似たものはすぐに作れると思います。しかし、納得できるものを作り上げるのはまた別の話。コクが出ない、白濁しない、臭みが残るなど、さまざまな問題を克服して今のカタチになるのに、私の場合2年ほどかかりました。

Nakasu Tatsuo 中洲達郎



頭で考えて身体を動かす
ようじゃいけない。
身体が覚え込むまで
練習を繰り返す。

1回目の挑戦で「Bocuse d'Or」への出場権を得たのは、正直、嬉しいですね。もちろんこの結果は私ひとりだけの力によるものではなく、勤め先や家族の協力なくしては勝ち取ることはできなかったものです。その期待に応えるためにも本大会では良い結果を出したい。これまで日本は6位が最高順位でした。もちろんめざすはその上、上位入賞です。その戦略ですか。練習していますよ(笑)。狙いとしては、表現は日本、味はフランス、そんな料理をめざしたい。味覚的に日本色を出しすぎると逆効果ということは予選で学びました。表現についても、日本人が考える日本ではなく、外人がみた日本をイメージして作らなければ伝わらないでしょうね。その上で、7時

Le Comité d'Organisation du Bocuse d'Or au Japon www.bocusedorjapon.jp
c/o Ecole Hôtelière Tsuji, Osaka 3-16-11 Matsuzaki-cho Abeno-ku Osaka-city Osaka-Japan

1987年、世界で最も有名な料理人ポール・ボキューズによって設立されたフランス料理のコンクール、それが「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」。現在ではヨーロッパはもちろん、南米、アジアの地区大会を勝ち抜いた24カ国の代表がフランス・リヨンでの本戦に挑む。まさしくフランス料理の世界大会といっても過言ではないこの大会、2011年には、アジアの代表として辻調グループ校の卒業生、中洲達郎氏が出場する。中洲氏の出場を知り、フランス校時代の恩師でもあるパスカル・コアール氏からメッセージが届いている。まずは、こちらからご紹介する。

シャトー・エスコフィエの卒業生、中洲達郎君が、「ボキューズ・ドール国際料理コンクール2011」の日本代表としてフランスに戻ってくることを聞いて、大変嬉しく思っています。自分が教えた学生が、国際料理コンクールの日本代表としてこのリヨンの地で戦うことは、私にとってもこの上もない誇りです。もちろん当日はフランスより日本を応援します(笑)。フランスの学校もスタッフ、並びに在学学生も全員で、中洲君の応援のために会場へ駆けつけます。期待しています。がんばってください。—— パスカル・コアール

●辻調は日本ボキューズ・ドール委員会事務局を担当しています。



中洲 達郎
(軽井沢ホテルプレストンコート)
エコール辻東京、辻調グループフランス校を卒業後、「レストランひらまつ」で3年間勤める。その後、地方の四季折々の食材に魅せられて軽井沢の店で勤務後、軽井沢ホテルプレストンコートのメインダイニング「レストラン ノーワンスレシビ」料理長として活躍中。

間はかかる料理を、制限時間の5時間半で作り上げる練習を重ねています。それくらいしなければ上位入賞は無理です。頭で考えて動いているようでは間に合いません。時間の感覚を身体が覚え込むまで、ストップウォッチで時間を計りながら、何度も何度も作り込んでいます。いま、とても心強いと思っているのは、「Bocuse d'Or」出場者をバックアップする委員会が発足していること。ホテルプレストンコート総料理長で、2005年の本選出場者でもある浜田シエフを始めとする委員の方々の指導やアドバイスが充実して、まさに「チーム日本」で挑む体制が整っているのです。この最高のチームの力で上位を狙ってきます！





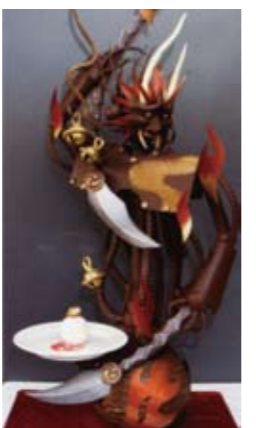
Yukihiko Nabeta

皿盛りデザートとチョコレートのピースモンテ

鍋田 幸宏



鍋田幸宏 (フリー)
辻製菓専門学校卒業後、辻調グループフランス校へ。神戸の製菓店で働いた後、南仏の「ロアジス」で1年間修行を積む。帰国後、個人店で働いた後フリーに転向。製菓講師として数々の場所で教えている。



画像元: (協) 全日本洋菓子工業会

「Coupe du monde」への挑戦は、今回で2度目ですが、これが最後と決めていました。日本の製菓の層は、世界的にみてもレベルが高いので、その代表になること自体が私にとってはひとつの勳章です。選ばれたときはそれは嬉しかったです。しかし時間がたつて大会が近づくにつれ、素直に喜んでばかりいられない、次へ挑むプレッシャーを感じる毎日です。狙うは上位入賞、いや優勝ですが、そのためのポイントはチームワークと味ですね。これはメンバー全員が同じ意見ではないでしょうか？チームワークに不安はありません。個々のレベルを各自で磨いて、合体していけばと思っています。

幸い人間味のあるメンバーだからさくしゃくすることもありません。東京と関西のパティシエの合体だから、怖いものはありません。ただ、味覚というものには絶対的な解答がありません。審査員の好みも大きく影響するでしょう。その中で味覚を作っていく。私たちが考えたことをたくさん先輩に試食していただいて、意見を伺って、狙う味のゾーンを絞っていくのがこれからの課題でしょうか。やるだけやったら、あとは開き直りです(笑)。どーんと勝負してきます。優勝したらどうするかですか？ずっとフリーでやってきたので、店を構えて、人気店をめざしますよ(笑)。

勝利のポイントは造形よりも味覚。
解答なき解答を求めて、
ギリギリまで試作を重ねる。

Coupe du monde de la pâtisserie

にかける想い。



2年に一度、リヨンの国際外食産業見本市会場で開催される、製菓界のワールドカップ。それが「クーペ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」。2011年大会の日本代表は、すべて辻調グループ校の卒業生が選ばれた。A部門、アントルメショコラと飴細工のピースモンテは中山和夫氏。B部門、皿盛りデザートとチョコレートのピースモンテは鍋田幸宏氏。C部門、フルーツ氷菓(アントルメ・グラッセ)と氷彫刻は垣本晃宏氏。2010年の夏、大会まで約半年、作品の構想を練る日本代表の3名の、期待と不安と意気込みを追った。

Akihiro Kakimoto

フルーツ氷菓(アントルメ・グラッセ)と氷彫刻

垣本晃宏



Kazuhiro Nakayama

アントルメシヨコラと飴細工のピエスモンテ

中山和大



サッカー日本代表のように、
大さわぎの会場で大暴れしてきます。

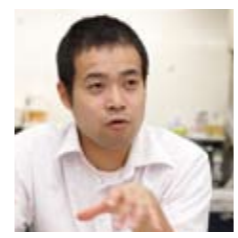
私も「Coupe du monde」への挑戦は2度目です。前回はずがひでもという意識はあまりなかったのですが、前回が2位で、優勝した人のように顔をみて、ああ、次は絶対優勝しようと思っていました。だからこの2年間はつねに勝つことだけを考えていました。



画像元: (協) 全日本洋菓子工業会

作品のテーマが「祭り」だったので、本当のお祭りに行つて鈴ばかり吟味していたり(笑)。祭りを楽しまず、鈴ばかり見つめている男って異様ですよ(笑)。使えると思う小道具は、とりあえず購入しましたね。日本予選では基本に忠実に、また人よりひと手間もふた手間も加えることで差をつけられればと考えていました。師匠でもある五十嵐宏シエフも参戦したWorld Pastry Team Championship

もうと思っっています。実は本番は楽しみなんです。Coupe du mondeの本番は、サッカーのワールドカップのように盛り上がるでしょ。サッカー日本代表のように、アウェーの中で大暴れしたいんです。



中山和大
(マンダリン オリエンタル 東京) エコル社東京卒業後、洋菓子店で3年ほど勤務。その頃、五十嵐宏シエフと出会い、マンダリンオリエンタル東京へ。Coupe du mondeで何度も入賞を果たす五十嵐シエフの薫陶を受けて5年になる。

後悔はしたくないので思いっきりやってきます。応援してくれた人のためにも、家族のためにも。

私が「Coupe du monde」の存在を知ったのは33歳のとき。ある講習会に参加したときです。それまではまったく知りませんでした。そこからのスタートです。氷細工を始めたのも遅かったんです。4年ほど前です。ええ、戦略的な転向です。代表になることが一番の目標でしたから。今回の日本大会も、必ず勝つつもりで人一倍練習してきました。時間もかけましたが、費用もかけました。家族には迷惑をかけています(笑)。必ず勝つつもりでやってきましたので、選ばれた前と選ばれた後の気持ちにはさほど変わっていません。選ばれてホッとしたところはありますね、たくさん先輩や家族が応援してくれていま



画像元: (協) 全日本洋菓子工業会

したから。大会はずごく楽しみですね、独特の雰囲気がありますからね。不安はありませんよ。たとえば氷の大きさが日本とフランスでは違うんです。フランスの氷柱は日本の1・8倍もあるんです。練習するときも2本の氷柱を用意して、同じ大きさにくっつけて行っています。まあ、大きさはいいんです。何とか工夫ができるから、問題は氷の質。日本

本の水で作った氷とフランスの水で作った氷は、絶対に質が違うと思うんです。だからこれは現地へ行かない限り確かめようがない。だから現地に行ったら、まずフランスの氷に慣れる練習をしようと思っっています。



垣本晃宏(アトリエ アルシオン)
辻製菓専門学校卒業後、京都のホテル、洋菓子店、南仏料理店、沖縄西表島で料理人として島暮らしなど多彩な経験を積む。そして現在のアトリエアルシオン入店。Coupe du mondeの存在を知り挑戦を決意。

辻調グループ校校長

辻 芳樹、
辻調グループ校のこれからを語る。

YOSHIKI TSUJI



一人の労働力ではなく、
一人の戦力として
学生を送り出す。それが
私たちの目指す教育です。

辻調グループ校は、昨年、50周年を迎え、今年から次の50年へ向けて歩みはじめています。教授陣の教育にかける情熱と学生達への愛情は50年を超えても変わりませんが、教育の内容と期待される卒業生像は時代と共に少し変わってきています。近年、料理界においても、あらゆる「スパン（寿命）」が驚くほど短くなっています。成功したメニューがあれば一生食べていけるという時代ではありません。その理由はいろいろありますが、ひとつには情報や交通のアクセスが充実したことにより、多くの人がお目当ての料理を容易に食べられるようになったことがあげられます。その分飽きられるのも早い。つねに新しいものを作り出さなければ淘汰されるという料理人のプレッシャーは、昔の比ではないでしょう。さらに景気の問題もあります。昔なら30人の料理人が働いていた厨房も、今では15人で回していかなければならないという現状。若い新人を、時間をかけてゆっくり育てようという悠長なことは言っていられません。

そのような状況の中へ学生達を送り出さなければなりません。辻調グループ校は、技術を教える学校だから、技術に特化した教育だけをしていればいいとは思っていません。学生達が自ら伸びていく力を身に付けられる環境を整えることこそ、今の辻調グループ校に最も求められていることだと考えています。

そのために、学生が入学したときから自分の職業としてのキャリア意識を高めていくプログラムもスタートさせています。どこに就職するのか。そのためには何を学ばなければいけないのか。どんな努力を積み重ねなければいけないのか。その意識を持たせることも、我々の大切な仕事です。料理を学ぶときも意識しなければいけないことがあります。料理を作る技術はつながっていることです。なぜこの料理を学ぶのか。この技術は何につながり、どう応用できるのかを自問しながら学ぶことが大切なのです。昨日は「この料理を習った。今日はこれを教えてもらう。明日はあれだな。そんな点と点だけの学びなら知識の修得だけで終わってしまいます。つながりをみつけて点を線にすることで応用力は養われます。即戦力とは、技術があることだけではありません。その技術に応用できる力を併せ持つことを指します。そのためには1年で教えきれないこともあるから、必然的に2年制のコースも生まれています。一人の労働力ではなく、一人の戦力として学生達を料理界へ送り出す。それが今の辻調グループ校が追求する教育の成果でもあるのです。





辻調は1年、いいえ、2年制学科も充実しています。

辻調理師専門学校



- 調理技術マネジメント学科(2年制)
- 調理師本科(調理クラス)
- 調理師本科(キャリアクラス)
- 調理師本科(ダブルライセンスクラス)
- 調理師本科(カフェクラス)



教務部長
尾崎一正

2007年に初めての2年制学科となる調理技術マネジメント学科を開設して今年で4年。学校の基本理念である「本物とは何かを追求する」姿勢に変わりはありませんが、学生の学びや業界の求める人材像の変化に対応するため、辻調理師専門学校も進化しています。具体的には、37名以下を1クラスとして各授業を運営、2004年に「カフェクラス(カフェでキャリア形成を希望)」、2010年からは「ダブルライセンスクラス(調理卒業後、製菓に進学)」、「キャリアクラス(社会人クラス)」を調理師本科の中に設定し、学生の属性やキャリアを加味したクラス編成を行っています。さらに2011年からは学期を細分化、より短い期間の中で教員と学生が達成度をはかりながら学ぶ新カリキュラムを導入します。こうした本校での教育成果として、昨年、全国の調理師養成施設の学生代表が腕を競う「調理技術コンクール」において、最高位となる大臣賞を2部門で獲得することができました。これまでの50年がそうであったように、これからの50年も食文化の発展を担う人材の育成に努めてまいります。

辻製菓専門学校



- 製菓技術マネジメント学科(2年制)
- 製菓衛生師本科



教務部長
長森昭雄

製菓学校は、製菓衛生師本科、製菓技術マネジメント学科ともに、業界で活躍するために欠かせない技術や知識の習得をめざし、学生、職員ともども一丸となって努力しています。今年で2年目を迎える製菓技術マネジメント学科は、来春初めて卒業生を業界に送り出すこととなりますが、学生たちはすでに積極的に就職活動を開始しています。1年目の教養課程では菓子作りの基礎を学びますが、生地やクリームなどについては反復練習を取り入れ、細工もひと通り学ぶことができるなど、学生たちができるだけ色々な製菓製品に触れられるよう授業を組み立てています。また同時に、製菓衛生師に必要な衛生や栄養に関する知識も習得できるようになっています。2年目は、製菓衛生師試験合格のため、勉強会を行うなど試験対策にも万全を期しています。製菓学校では、学期ごとに学生の「学びの到達点」を設定するなど、今まで以上に、学生の能力を伸ばすカリキュラムの構築に取り組んでいくと同時に、業界で必要とされる学生の育成にも注力してまいります。

上級校には、上級の進化がありますよね。

辻調グループ フランス校

- フランス料理研究課程
- 製菓研究課程



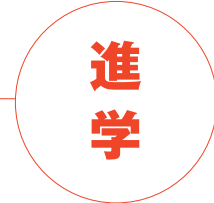
ディレクター
ピエール・ペアル

フランス校の教育プログラムは、常に進化を続けています。伝統は常に必要、しかしコンテンツボララーも学ぶべきことと考えているからです。新しいトレンドを学び、貴重な実地研修を学生に体験してもらうために、外来講師の選択にも、クラシックからクリエイションまで幅広いスタイルの選択をしています。



教務部長
久保昌弘

フランス校は30周年を迎え、従来のコースに加え、新たな学習機会を実現するために、実務経験2年以上の上級者対象の短期留学コースを創設しました。本場に身を置き、美食の知識と技術、歴史や価値観、その世界のあり様を体得することは、それぞれの人生観にも、大きな意味を持つことでしょう。



校舎は新しく、就職力は強化。でも実習中心は不変です。

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
- 辻カフェ・フードデザイン マスターカレッジ



コミュニケーション
本部本部長
宮島徹雄

今春、校舎内にキャリアサポートセンターを設けました。「就職力強化」を念頭におき、担任や進路指導担当者との連携を密に「指導体制の強化」や、学生個々の「就職の質」の向上に取り組んでいます。学生のために、よりよいサポートが行える機能の充実化を図っています。



教務部長
宮本 滋

今年2年目になるカフェ・フードデザインマスターカレッジは、新たに外来講師を迎え、珈琲の実践授業に一段と力を入れています。2学期からは製菓、製パン、フランス・イタリアの学生でも珈琲焙煎や抽出技術、デザインコーヒーを学べる研究講座を新設し「学びの場」をさらに拡張していきます。

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 (2年制)
- 辻製菓マスターカレッジ (1年制)
- 辻フード総合マスターカレッジ



製菓主任教授
山崎正也

エコール辻東京も20年目を迎え、新校舎の完成やフード総合対応の実習室リニューアルなどを行いました。また、新校舎の洋菓子実習室には「アトリエ辻東京」がオープン。製菓2年生による洋菓子の販売実習も始まっています。でも中庭には相変わらず学生たちと先生の姿があり、これだけは昔も今も変わりません。



教務部長
百野浩史

多彩なジャンルの料理を学び、広い食の世界を体感する「フード総合マスターカレッジ」、自分たちで作ったお菓子でお客様への販売実習を行う「製菓マスターカレッジ」という2年制のマスターカレッジも好評です。複数年教育と従来の1年教育、それぞれの長所を活かしながらエコール辻東京はNEXT50をめざします。

辻調理技術研究所

- フランス・イタリア料理
研究課程
- 日本料理研究課程
- 中国料理研究課程
- 製菓研究課程



コミュニケーション
本部本部長
宮島徹雄

製菓技術研究所は進化しています。2011年4月、天王寺駅前に新たなお菓子ショップ「パティスリー・ラボ・ツジ(PLT)」を併設します。パティスリーを学生自らが運営するという、現場に密着した画期的教育システムを導入するのが大きな特長。授業に、来期の授業カリキュラムに、販売するお菓子の種類選定など忙しい日々です。



教務部長
川西義之

一昨年よりスタートした「技研ランチ」。レストランシミュレーション実習で作る料理を後輩へ提供するもの。こだわりの料理が低料金で試食できるとあって、チケットはいつも即日完売。学生の間では「プラチナチケット」と呼ばれています。研究者も授業とは違った良い意味での緊張感を持ち、モチベーションも上がっています。





辻静雄 食文化賞

第1回辻静雄食文化賞は、奥村彪生氏と奥田政行 + 山形在来作物研究会に贈られました。5月8日、大阪あべの辻調理師専門学校で行われた授賞式では、「辻静雄さんに言われた言葉をいまでも胸に刻んでおります。産物は風土・気候に支配されます。料理は産物に支配されます」と奥村先生。また、山形在来作物研究会の平智教授は、「たくさんある在来作物のなかには、なくてもいいものもあるかもしれないが、多様であることはなによりも楽しく、幸せなことです。だから、多様性を守る意義があると私は思っています」など、食に関する印象深い言葉が飛び交っていた。



辻静雄食文化賞ができました。 目的と狙いを教えてください。

辻調グループ校は創立して50年。卒業生は12万人。世界中から集めた料理の研究書は2万冊以上。出版に関わった書籍は650冊以上。この数字は何を語るのだろうか。そう、日本に真の食文化を根付かせるための苦闘、それに他ならないのではないだろうか。文化は勝手に花開くものではない。必ずその陰には苗を植え、水をやり、雨の日も風の日も手入れを怠らない人がいる。こと、食文化に関していえば、辻静雄はそんな一人だ。

そして辻調グループ校創立50周年を機に、ひとつの賞が創設された。それが辻静雄食文化賞だ。日本の食文化の幅広い領域の活動に注目し、より良い「食」をめざしためざましい活躍と新しい世界を築き上げた作品、もしくは個人・団体の活動を顕彰する。その創設の背景を、辻調グループ校企画部の小山氏はこう語る。

「これからの50年を考えるプロジェクト、NEXT50が立ち上がったとき、その企画のひとつとして提案したんです。目的は、創業者の想いともすれば忘れがちになってしまう辻静雄が生涯をかけて研究し、追求した食文化への想いと姿勢を繰り返し振り返るためです。狙いとしては、賞にはいろいろなものがありますが、この賞を授与することで、受賞者の活動にスポットライトが当たり、その活動を広く社会に認知してもらおうににあります。そしてその活動」

が微力ではあるけれど、日本の食文化に貢献する」といふことを願っています。」

かくして「辻静雄食文化賞」は立ち上がり、全国の報道機関、「食」に関心と見識を持つ識者にアンケートを送り、候補作品の推薦を募った。その一方で各界の識者、ジャーナリストから選考委員が選ばれた。寄せられた推薦作品、活動などを慎重に審査し、2010年4月7日、都内において「第1回辻静雄食文化賞選考委員会」が開催。その結果、『日本めん食文化の三〇〇年』（奥村彪生著／農文協刊）と「奥田政行＋山形在来作物研究会の活動」に賞が贈られた。

「辻静雄食文化賞」は、辻調グループ校が得意としているライルド、たとえばプロの料理とか、レストランの料理とかだけに限定してないのが特徴です。食の文化は広範囲にわたります。高級料理もあるし、家庭料理もある。料理技術に関する活動もあれば、食材への取り組みもあります。さらにドラマとか映画にも食文化に貢献するものがあります。メディアに頻繁に出ていく方だけが食文化を支えている訳ではなくて、いろいろ探していけば、私も知らない、ユークで未来志向な活動を地道に行っている方がたくさんいるんです。その意味でいえば、今回の受賞作品受賞者は、「辻静雄食文化賞」の在り方を象徴するものだと思います。」



小山 伸二

もちろん賞は1回限りのものではない。連続と続けることによって、その賞の姿も形も性格も形成され、価値は決定されていく。何こともうだけれど大切なのは創設することではなく、続けることだ。

「第1回目のときは何もかもが初めてのことで、いろいろな意見や反省がありました。ある特定の業種や領域の賞なら対象も絞りやすく、ある意味、決めやすいところがあります。しかし食文化となると広範囲です。だから100点満点のすべてが納得する選定はある意味不可能だと思います。開き直る訳ではありませんが、辻調グループ校ならではの切り口で選んでいければと思います。ただ、僕たちだけが盛り上げていては仕方ないので、その点は気がつけますが、受賞。またまたこれからの賞ですよ。」

賞は創設したものの、課題は山積みだ。本場に日本全国くまなく推薦を得られたか？漏れはないか？偏りはないか？考えいけば目のくらむようなハードルが次々に現れてくる。しかし創業者の名を冠した賞だ。後戻りはできない。辻静雄が未開の地を歩み切り開いていったように、創業者の想いを具現化する賞へと確立していく。その長く、険しい道は、まだまだ続く。



グラン マルニエとは、オレンジとコニャックをベースに作られたリキュール。その起源は1827年、ジャン・バティスト・ラポストルによる蒸留所設立にさかのぼります。1880年に義理の息子、ルイ・アレクサンドル・マルニエ・ラポストルがコニャックとカリブ海諸島産オレンジのエッセンスをブレンドしたリキュールを考案し、グラン マルニエ コルドン ルージュが誕生しました。



グランマルニエ対談 ニコラ・ブッサン氏 × 松谷 治代氏



松谷 治代氏
1988年辻製菓専門学校を卒業後、同校に入職。1999年秋より辻調グループフランス校勤務となる。2001年秋帰国後、辻製菓専門学校に勤務し、教授として指導にあたる。2005年退職後パリに渡り、2006年秋Mamier Lapostolle社に、製菓技術開発アシスタントとして入職。ガストロノミー・アンバサダーのニコラ・ブッサン氏と共に、グラン マルニエ、チェリー マルニエなどを使用したレシピ開発、世界中を飛び回るニコラ・ブッサン氏の講習会の準備、日本における通訳などに従事する。

ニコラ・ブッサン氏
1989年、ベルギー「Wittamer」パティシエ・デコレーターを皮切りに、1991年ニューヨーク「Potel&Chabot」、1992年スイス「Domaine de Divonne」などでシェフ・パティシエとして活躍。1998年フランス「La Grande Epicerie de Paris」では、シェフ・パティシエとして食に関する全部門の責任者を務める。2003年からはグラン マルニエで有名な Mamier Lapostolle 社の Ambassadeur Gastronomie に就任。ベルギーにて国際コンクール国家芸術賞、MOF Patisserie Confiserie Chocolaterie 獲得。

「グラン マルニエ」菓子という概念を美しく打ち砕く一品を！

松谷 来日回数が10回を超えるニコラの目から見て、ヨーロッパと日本における食文化、特に製菓業界についての相違点は？

ニコラ 日本のいわゆる「フランス菓子」と言われるものは、年々フランスのレベルに近付きつつあるように思います。ただ、甘さやアルコールの使用、食感においては、日本人のニーズに合わせたお菓子になっているように思います。

松谷 確かに。特にお酒に関しては、子供から大人までをターゲットにしたお菓子となると、敏感になっている傾向にありますよね。

ニコラ お酒の使い方としては大きく分けて2通りあり、まず、「クレープ・シユゼット」や「スフレ・シヨ」など、グランマルニエの味を前面に出すデザートに関しては、消費者がこのデザートを召し上がったときに、きちんと「グランマルニエ」の味がするように、8〜10%加えます。消費者は、「グランマルニエ風味」のデザートを選んでいるので、お酒が利いていてもシヨックを受けません。そして、まだまだあまり浸透していませんが、私が常に説明し続けているのが「調味料」としてのお酒の使い方。3〜4%ぐらい加えることで「グランマルニエ」を使用しているでも、実際にその味を前面に出すのではなく、他の材料の味を引き出したり、アルコールが味覚を刺激して、より

繊細な味を感じさせたりすることが出来ます。グランマルニエは、コニャックを使用し、さらに樽熟成させていることから、長い後味が特徴で、それはお菓子に使用したときにもその効果を発揮することが出来ます。

松谷 今日用意してもらった3品ですが、グランマルニエはお菓子という印象が強い中、料理への使用方法を提案してもらっていますね。

ニコラ そうですね。まずは寿司飯にグランマルニエを使用してみました。実際、このアイデアを治代に話すと、かなり反対されましたが、味見段階になると、「こう」と意見が変わり、今ではいろんな人に勧めているみたいです(笑)。また、ピクルス風にしたレギューム・エーグル・ドゥースは、夏休みに日本に里帰りした治代が、浅漬けの「コマージュル」を見て思いつき、フランスに戻ってから試作し、レシピが出来上がりました。プチトマトの漬け込み方法には、肥田先生の助言が活かされているとか…。

松谷 この3品、どれもとてもグランマルニエを前面に引き出すというより、グランマルニエが材料の味を引き出し、結びつける役割を果たしていますね。こういった「和」と「洋」の融合については、これからも増えていくのでしょうか？

ニコラ 私自身が和食、和菓子が好きなこと、また、アシスタントに治代がいて、本来の日本文化から大きくずれずに融合させるアドバイスをしてくれることが大きな助けとなっていますので、これからもチャレンジしていきたいですね。

松谷 和菓子が大好きな私としても、とっても楽しみです！

北から南から、東から西から。
辻調グループ校卒業生の
おいしいお店、大集合!

全国うまいもの 縦断

ここにもあります。あちらでも話題です。
日本各地で活躍する
辻調グループ校卒業生の「おいしいお店」。
今年もご紹介いたします。



阪急インターナショナル「春蘭門」

茨城 西洋料理

レストラン ママノエル **丹下 裕美**

市街からちょっと離れた小高い丘の上に立つ「レストランママノエル」。契約農家からの有機野菜や港直送の獲れたて鮮魚など、素材にこだわり、また、手作りにもこだわっています。特に自家製パンは大人気。ランチの焼きたてパンは、お菓子などとともに販売も。店内はみんなに安心の「リアフリー」。

■住所：茨城県水戸市木葉下町高取 453-20
■電話：029-309-7520
http://www.mamanoel.com

北海道 製菓

ラ・ナチュレーブ **谷津 充康**

北海道の北見市で毎日おいしいケーキを作っている「ラ・ナチュレーブ」。「Nature 自然な」rève 夢」という言葉から生まれた店名には、自然派素材と夢のあるお菓子作りへの想いが込められています。昨年、店内の一部がオープンキッチンに改装され、お菓子作りの臨場感がいきいきと伝わってきます。

■住所：北海道北見市高栄東町 1-3-55
■電話：0157-24-8820
http://www.la-natureve.com

茨城 日本料理

京遊膳 花みやこ **西野 正巳**

「自然の恵みに感動し旬のものを味わうときも、共に膳を囲みひとときを共有するときも一期一会なり」と、「もてなしの心」を大切にしている西野さん。京の伝統野菜や、茨城の安全でおいしい野菜を中心に、全国各地の厳選素材を使用した会席料理を、その時々々の風情を愛でながら味わうことができます。

■住所：茨城県ひたちなか市笹野町 3-14-26
■電話：029-276-7703
http://www.hanamiyako.com

北海道 その他

ラ・ベレ・コンフィチュール・マサコ **鈴木 方子**

北海道のちいさな村、真狩村でジャムを作っている鈴木さん。店舗はなく、夏期の週末のみ鈴木さんの自宅で開催を行ったり、ホームページでも販売を行っています。一人で作っているため数に限りがあるものの、近隣の果物を中心に日本の果物を使って一つひとつ丁寧に作られるジャムは評判。

■住所：北海道虻田郡真狩村字光 36-7
■電話：0136-45-2726
http://lbc-masako.com

栃木 西洋料理

レストラン アコール **森戸 和美**

静かな住宅街にあるフレンチレストラン。木のぬくもりが感じられる店内は、やさしい色合いでまとめられ落ち着いた雰囲気。一際目をひくワインセラーが印象的です。素材は、地産地消の考えから生産者の顔が見える食材を多く使用。自社農園にも力を入れ、安全で力強い野菜をシェフ自ら栽培しています。

■住所：栃木県宇都宮市みどり野町 13-21
■電話：028-655-3590
http://acoold.petit.cc

宮城 日本料理

老舗そば処 関東家 **岡崎 直志**

創業100年、代々受け継がれてきた伝統のダシ作りは、毎朝手間暇をかけてサバ節やソウダガツオ節を削るところから始まります。毎日変わることなく繰り返される妥協のない作業によって伝統を守りながらも、お客さんを飽きさせないよう新メニューも日々開発。

■住所：宮城県白石市長町 29
■電話：0224-26-2671
http://www5.ocn.ne.jp/~kantouya

群馬 製菓

La maison **米山 大介**

1947年創業の、高崎市で一番古い洋菓子専門店。「ここに泉あり」で全国に名をとどろかせた群馬交響楽団発祥の地でもあります。長い歴史を活かし、新旧織り交ぜたバラエティ豊かな品揃え。定番ケーキから季節にあわせた限定品まで、常時約30種類のお菓子が販売されています。

■住所：群馬県高崎市田町 24
■電話：027-326-2000
http://business3.plala.or.jp/lamaison

福島 中国料理

中国飯店 精華苑 **酒井 勝彦**

昭和38年から「I love 大町〜ふくしま〜を合言葉に、老若男女・年齢を問わず親しまれている地域密着型のお店。本格中華料理はもちろん、チェーンズ・スイーツまで、一品一品心を込めて提供しています。地産地消をモットーに厳選素材を使った、栄養たっぷりのメニューが盛りだくさん。

■住所：福島県福島市大町 4-15
■電話：024-522-8317
http://www.seikaen.co.jp

- ◆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

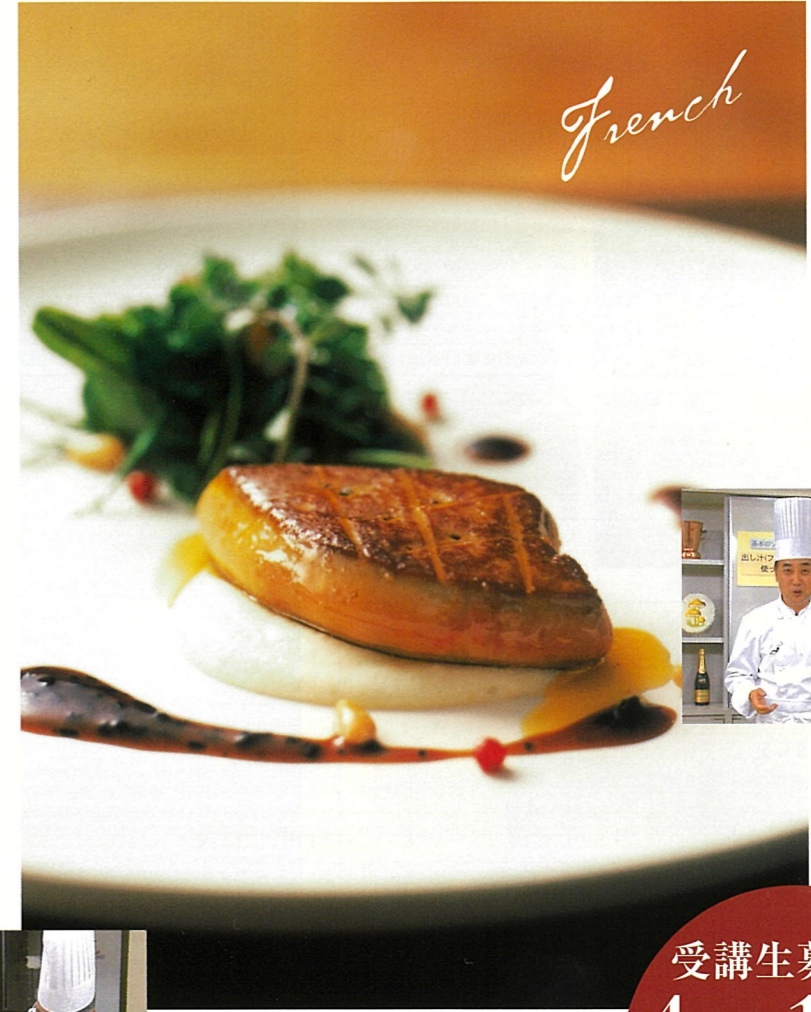


Japanese

初心にかえ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、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。



Chinese



French

辻調・辻製菓の 通信教育講座



Patisserie

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

受講生募集中
4月生/10月生
(年2回開講)

TSUJI
Culinary Institute Correspondence Course
French / Italian / Japanese / Chinese
TSUJI
Institute of Patisserie
Correspondence Course
Patisserie / Bakery / Wagashi



Italian

□ 受講概要 *1年修了 *和菓子技術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。)



- DVD12枚(1枚/月) ■ スクーリング(希望者のみ)
 - テキストノート12冊(1冊/月) *和菓子技術講座ではテキストノートは分量ノートとなります。
- ※この講座で調理師免許、製菓衛生師受験資格は取得できません。

| 講座名 | 入学金 | 受講料 | スクーリング |
|---|--------|----------|--------------|
| 西洋料理技術講座・日本料理技術講座・中国料理技術講座・製菓技術講座・製パン技術講座 | 6,000円 | 144,000円 | 50,000円(5日間) |
| 和菓子技術講座 | 6,000円 | 72,000円 | 10,000円(1日) |

※スクーリング費用は不参加の場合は、不要。
※年間講座のスクーリングは春季・夏季の年2回実施。

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
Tel 0120-24-1725 Fax 0120-22-1459
〒645-0053 大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 E-mail: tsushin@tsuji.ac.jp

辻調グループ校の通信教育講座ホームページ(パソコンのみ)にて映像教材の一部ご覧いただけます!!

《ホームページ》
www.tsujicho.com

辻調 通信 検索

携帯電話からも
カンタンに
アクセス ▶▶▶



山梨 西洋料理

レストラン ボンマルシェ **吉田 有里**



創業50年を超える、アットホームな雰囲気のお肉の老舗レストラン。山梨県の食材や、自家栽培の美味しい野菜など、安心できる素材をふんだんに使ったフランス料理、フランスでの修行経験をもつパティシエールが作る季節の洋菓子、県産ワインを中心に200種類以上を取り揃えたワインなどが自慢です。

■住所：山梨県甲府市中央 1-5-12
■電話：055-233-7877
http://bonmarche.jp

石川 日本料理

魚と台所おばん菜 ひなた **秋田 等**



観光地・金沢の郊外に店を構えて5年。能登の海が育む魚介や、霊峰白山の野の恵みをもとに、魚料理を中心に取りそろえ、日々お客様との「笑顔の対話」をめざしているという秋田さん。観光客よりも、地域密着を第一に考えた、構えることなく気軽に旨い物を食べ、楽しい時間を過ごせるお店です。

■住所：石川県石川郡野々市町横宮 8-5
つばき通り百番ビル 1F
■電話：076-246-2525
http://hinata.okoshi-yasu.net

東京 西洋料理

コム・ダビチュード **釜谷 孝義**



野菜をたくさん使った料理からクラシックな内臓料理、冬にはジビエ料理も楽しめるフランス料理店。明確なプリフィックスにより、一人ひとりのその日のコンディションに合わせて、好みのコースを構成できるようになっています。週末は、グラスワインとアラカルト料理を楽しめるワインバーに。

■住所：東京都世田谷区池尻 2-7-4 ナオミアパート1F
■電話：03-3487-7686
http://www.jalouse.jp/cdh

埼玉 西洋料理

イタリア料理店 ろくすけ **中澤 広介**



厳選したイタリア素材はもちろん、長崎直送のみずい、か、盛岡の白金豚、そして地元の新鮮野菜などを使ったイタリア郷土料理のお店。丹念に調理されたピッツアやパスタ、コース料理をリーズナブルな料金で堪能できます。最近導入した薪炊きの石窯による4種類のピッツアが大人気。

■住所：埼玉県狭山市南入 511-31
■電話：042-959-6771

長野 西洋料理

レストラン ラヴニール **増田 宏**



信州安曇野のフレンチレストラン。自家菜園や地元産の新鮮で安心な野菜、フルーツ、さらにフランスや全国各地の素材をマリアージュさせ「旬の一番おいしい一皿へ」という思いで料理を仕上げる増田さん。オープン以来、自家菜園の野菜の種類も増え、欠くことのできない素材となっているとか。

■住所：長野県安曇野市穂高 5761-7
■電話：0263-81-3455
http://www.geocities.jp/lavenir_hotaka/top.htm

石川 西洋料理

レストラン オオタ **大田 満昭**



金沢西1Cからすぐのちいさな一軒家のレストラン。オープンキッチンのある店内では、シェフ自らゲストに細やかに気を配り、心地良い空気が漂います。フランス食材はもちろん、地元金沢、能登の食材を多く取り入れ、素材を丁寧に活かした優しい味わいの料理と親しみやすい雰囲気が評判です。

■住所：石川県金沢市稚日野町北 41
■電話：076-267-2812

東京 製パン

サクラ・ベーカリー (SAKURA BAKERY) **佐藤 秀彦**



「赤ちゃんからお年を召したお客様まで、どなたにも「お気に入り」のパンを、安心して、おいしく召しあがっていただきたい」そんな想いを大切に、パンを作り続けて10周年。豊富な商品数と親しみやすい雰囲気の人気の、世田谷のパン屋さんです。招き猫をモチーフにした新商品「ねこやき」にも注目。

■住所：東京都世田谷区若林 4-6-1
■電話：03-5431-1854
http://sakurabakery.jp

千葉 西洋料理

Maison de Hama **濱 裕治**



濃紺とベージュをアクセントカラーにした落ち着いた雰囲気のレストラン。普遍的でクラシックな料理にこだわりつつも、「鳩とフォワグラのパロティニス」や「和牛ランプ肉のグリエーベールソース」といった料理を、現代の嗜好に合った形にアレンジし、記憶に残る一皿を追求しています。

■住所：千葉県船橋市本町 1-11-23 鈴木ビル 1F
■電話：047-435-3667

長野 西洋料理

レストラン ピーター **坂本 逸人**



長野県茅野市にある洋食と信州和牛ステーキのお店。信州りんごを食べて育った信州黒毛和牛はやわらかく、香り高い味わい。さらに、手作りソーセージは数々のメダルを受賞した逸品です。ファミリーレストランとして気軽に食事を楽しむこともできるほか、地下のワインセラーでの借切パーティーも可能。

■住所：長野県茅野市ちの 274-5
■電話：0266-72-7542
www.restaurant-peter.co.jp

福井 西洋料理

ビストロ ミオネー **池森 信敏**



フランスの美食の街リヨンから20kmほど北東にある村「ミオネー」が、このお店の原点。「星付レストランで食事を楽しむ人はごくわずか。ラフなスタイルで多くの人に食事を楽しんでもらいたい」という池森さんの信念に基づいた、ゆったりと寛ぎながら楽しめるビストロスタイルが好評です。

■住所：福井県福井市加茂緑苑町 406
■電話：0776-34-0406

東京 製パン

Boulangerie Bienfait 久保田 恵



無添加で安心・安全なパン作りで知られる「ブランジェリー ビアンフェ」では、パンに入れるクリーム、カレー、トマトソースなどもすべて手作り。旬の野菜やフルーツを使った季節感たっぷりの限定商品や、さまざまな食材を使った2ヵ月限定の食パンなど、常に新しい味とアイデアを提供しています。

■住所：東京都国立市東 3-17-26
■電話：042-572-5902
http://www.boulangeriebienfait.info

千葉 製菓

Rêve **川崎 智範**



地元農家から直接仕入れた卵や野菜を使ったマドレーヌ(トマト、とうもろこし、ごぼう、人参&玉葱)やプリン、ロールケーキなど、素材を活かしたおいしいお菓子は、ギフトとしても人気。川崎さん自身、子をもつ親として、自然に生まれたというアレルギー対応のお菓子も、多くの方に喜ばれています。

■住所：千葉県茂原市八千代 1-8-9 SSビル 1F
■電話：0475-25-3818
http://www.reve-cake.com

MADEIRA BARBEITO

世界のプロに愛され続ける確かな味わい
「マデイラのラフィット」と評されるバーベイト社



世界中の一流シェフに愛され続けているバーベイト社のマデイラワイン。スイートは豊かな甘みと深いコクが特徴。ドライは爽やかな酸味が引き立ちます。両者とも甘み・酸味・コクのトータルバランスが非常に優れており、料理をグレードアップさせます。

<歩留まり率 No.1>
高度な技術により生み出されたバーベイト社のマデイラワインは、熱を加えてもその独特の酸味や香ばしい風味が失われません。さらに艶やかな照りと粘りを生み出し、コクがある歩留まりのよいソースに仕上がります。

ドリンクユースでの評価も高く、ワインライターの第一人者でマスター・オブ・ワインのジャン・シス・ロビンソンは「バーベイトはマデイラのラフィット」と評し、その味わいを絶賛しています。

バーベイト マデイラ スイート プレゼンボトル 容量 750ml 参考小売価格 3,276円(税込)
バーベイト マデイラ ドライ プレゼンボトル 容量 750ml 参考小売価格 3,276円(税込)

これはお酒です。お酒は20才になってから。
Passion for Good Life with Good Wine

総輸入発売元 KICO 木下インターナショナル株式会社
http://www.kinoshita-intl.co.jp

神奈川 西洋料理

ビストロ パリ17区 **石井 千洋**



普段着で日常的に使えるビストロとして横浜にオープンして10年。飾らないスタイルでフレンチを楽しめるとあって、近所の方はもちろん週末に遠方からやって来る方やフランス人のお客さんも多いのだとか。サッポロビールのショコラブルワリーとコラボした「牛ほほ肉の黒ビール煮込み」などがおすすめ。

■住所：神奈川県横浜市中区相生町 4-6-53
馬車道メディカルスクエアビル 1F
■電話：045-664-1417
http://www.bistroparis17.com

東京 西洋料理

carissima **大井 ひかる**



観光名所、浅草雷門から徒歩30秒のところにあるイタリア料理のお店。「carissima(カリシシマ)」という店名は「一番たいせつ」という意味のイタリア語。イタリアにあるトラットリアをそのまま再現したような店内で、寛ぎながら食事を楽しむことができます。「和牛テールと野菜の白ワイン煮」などがおすすめ。

■住所：東京都台東区浅草 1-18-4 伊藤ビル1F
■電話：03-5826-0678
http://www.carissima.co.jp

新潟 西洋料理

レストラン アンフィトリオン **沼屋 宗康・明子**



フォッサマグナで有名な糸魚川の街並みが見下ろせる、自然豊かな美山公園入り口にあるレストラン。沼屋さんの両親の作る地野菜、ハーブ、日本海の新鮮な魚介類(ときにはシェフ自ら釣った魚)など、そのとき手に入る素材、季節感を大切に、なるべくシンプルに仕上げた料理を提供しています。

■住所：新潟県糸魚川市大野 74-1
■電話：025-553-1470
http://l-amphitryon.com

東京 日本料理

手打蕎麦 じゆうさん **高橋 定雄**



名店「竹やぶ」で修行を積んだ高橋さんによる、自家製手打ち蕎麦のお店。蕎麦屋ならではの文化を大切に、日々より良い味を求めて、お客様と生産者と店の幸せの共感をめざしているという高橋さん。自家製七味や手作りのお揚げなど、細部にまで強いこだわりが感じられます。

■住所：東京都中野区江原町 3-1-4
■電話：03-3951-3397

富山 製菓

パティスリー ジラフ **本郷 純一郎**



伝統のフランス菓子を継承したもの、さらにそれを再構築し独自のアレンジを加えたお菓子が並ぶ「パティスリー ジラフ」。生菓子、焼き菓子、ショコラ、コンフィチュール、アイスクリームなど豊富なお菓子を楽しめます。店内のちいさなサロンでは、お菓子に合わせてドリンクやアルコール類も。

■住所：富山県富山市黒瀬北町 1-8-7
■電話：0764-91-7050
http://www.patisserie-la-girafe.com

東京 西洋料理

銀座 古川 **古川 智久**



帝国ホテルで36年勤務した先代が開いたシチューとカレーの専門店。現在は、息子であり自身も帝国ホテルでの勤務経験をもつ古川智久さんが後を継いでいます。和牛のスジやテールと香味野菜で出汁をとったデミグラスシチューや、32種類のスパイスと濃厚チキンブイヨンで作る歐風カレーなどが人気。

■住所：東京都中央区銀座 5-7-10
■電話：03-3574-7005
http://www.ginza-furukawa.com

大阪 西洋料理

リストランテ・サリーレ 文元 哲二



大正末期の重厚な建築を活かしたレストラン。心地良いサービスとともに、新鮮な魚介類中心の、季節感と素材を大切に文元シェフのイタリア料理を楽しめます。シャンデリア煌めくメインルームとシックな個室があり、二人での食事から、接待や同窓会、レストランウェディングまで幅広く利用できます。

■住所：大阪府大阪市西区土佐堀 1-6-18
■電話：06-6443-3600
http://www.salire.jp

京都 西洋料理

祇園 おくむら 奥村 直樹



白川南通と四条通を結ぶ短い通り「切り通し」に純和風の佇まいをみせる「祇園おくむら」。本店である「西洋膳所おくむら」で父のもと修行を重ねた奥村さんは、お箸でいただく京懐石風フレンチの精神を受け継ぎ、和の食材や調理法を大胆に取り入れて、独自の「おまかせフランス懐石」を提供しています。

■住所：京都府京都市東山区祇園町北側 255
■電話：075-533-2205
http://www.restaurant-okumura.com

兵庫 日本料理

和懐食 かなやま 金山 圭一



三宮で人気の和食のお店。コース料理のみで、昼は3800円～、夜は5800円と8400円。旬の食材を使ったコースの締めには、5種類の釜飯からひとつを選ぶと、一合炊の信楽焼きの土鍋で一人一釜ずつ炊きたてを出してくれます。デザートも3種類から選ぶことができます。前日までの完全予約制。

■住所：兵庫県神戸市中央区中山手通 1-9-11
パインビル 2F
■電話：078-393-1566

京都 西洋料理

フレンチキューズティアレ 橋本 浩明



御所のすぐ南、京都の古い街並みの中にあるフランス料理店。奥深い味わいのソースにこだわり、正統派フランス料理をモダンに、アットホームな雰囲気の中で楽しむことができます。タヒチの言葉で「花」という意味のティアレ。コーラルカラーを効かせた美しい店内や、食器にも遊び心がいっぱい。

■住所：京都府京都市中京区麩屋町通押小路
アマデウス1F
■電話：075-253-4733
http://www.tiare358.com

兵庫 西洋料理

trattoria coccinella 金作 裕司



神戸市中山手通の一角に佇むイタリアン食堂。産地直送のみずみずしい野菜、天然の魚介、チーズなど、こだわりの食材をなるべくシンプルに調理。毎日約15種用意されるアンティパストをはじめ、豊富なメニューをリーズナブルな料金で、肩肘はらずに楽しめる空間です。

■住所：兵庫県神戸市中央区中山手通 4-16-14
■電話：078-261-0025
http://www.trattoria-coccinella.jp

大阪 日本料理

鰻や 竹うち 本店 竹内 一二



創業約72年、備長炭で焼き上げる、関西風炭火直火焼きの鰻料理の専門店。1階は3テーブルで12名まで、2階は大広間で約40名まで対応可能です。人気メニューは、なんといってもボリューム満点の特上井。焼きたての蒲焼を一匹使用しています。一品料理の八幡巻き、鯉の洗いなど、川魚料理もおすすすめ。

■住所：大阪府堺市堺区市之町西 3-2-21
■電話：072-232-2652
http://www.unagiya-takeuchi.co.jp

兵庫 西洋料理

キューズフランコ ジャポネーズ MATSUSHIMA 松島 朋宣



神戸の北野にオープンし、8年目を迎えるフランス料理店。日本の季節を感じられるフランス料理をめざし、旬の食材をふんだんに使ってシンプルなおいしい料理を心がけているという松島さん。ほぼ毎日開催している料理教室では、家庭で作ることのできる簡単で、少しおしゃれなお料理を紹介しています。

■住所：兵庫県神戸市中央区山本通 3-2-16
ファミールみなみビル 1F
■電話：078-252-8772
http://www.restaurant-matsushima.com

大阪 日本料理

松 Tokiwa 神田 芳松



女将と辻調理師専門学校の卒業生3人で営むカウンター割烹。'92年に開業し、今年で18年目を迎えます。行き過ぎた演出をしない、素材の持ち味を活かした料理が好評で、旬の食材をふんだんに使ったコースは、2週間毎に変わり、訪れるたびに違う料理、四季の移り変わりを楽しむことができます。

■住所：大阪府堺市西区浜寺石津町中 3-1-17
■電話：072-243-6288

三重 日本料理

忍法帖料理 藤一水 藤林 孝行



太って体重が重くならないよう、バランスのとれたヘルシーな食事をしてほしいという忍者が、実際に食べていたと思われる素材を現代風にアレンジし、会席として楽しめる忍法帖料理のお店。「どんでん返し」「刀隠し」「隠し部屋」など、店内に施されたユニークな仕掛けが話題を呼んでいます。

■住所：三重県伊賀市西湯舟 2352
■電話：0595-43-1089
http://www.fujiisui.com

岐阜 日本料理

京都有喜屋 和蕎庵 古川 和美



京都の手打そばの老舗「有喜屋」で約10年修行を積み、一番弟子と認められた古川さんが、地元で本物の手打ちそばの味を広めるべく開業した手打そば。京都の味を守りつつ、岐阜の肥沃な大地に育まれた地元野菜や長良川の豊富な水の恵みを活かし、手打そばや御膳を提供しています。

■住所：岐阜県関市小屋西屋敷 103-2
■電話：0575-28-7378
http://www.ukiya.co.jp/wakyoan/wakyoan.htm

三重 西洋料理

リストランテ ミカマーレ 中村 哲



地元・三重の食材やお店の近くで採れる山菜、スタッフたちの手で育てている有機野菜などを中心に、イタリア料理をベースにした料理にひと手間加えて提供しているお店。スタッフ全員でもてなや、動物性油脂をほとんど使わないヘルシーな調理法など、お客様への心配りが伝わってきます。

■住所：三重県松阪市岡本町 420
■電話：0598-22-0743
http://www.geocities.jp/rist_micamale

静岡 日本料理

そば処 利久庵 中村 兼吉



石臼で丁寧にひいた福井県産のそばの実と、柿田川名水を使った自家製そばを気軽に味わえるお店です。「伊豆に来たら食べておきたい」と言われる、駿河湾特産の桜えびのかき揚げや、しらす丼も、そばのお供におすすめ。板わさ、イカの塩辛、自家製の味噌漬豆腐など、簡単な酒肴もあります。

■住所：静岡県熱海市銀座町 10-21
■電話：0557-86-1058
http://www.4i-younet.ne.jp/~k-harbor

滋賀 製菓

プチィ・ポワン 中野 博昭



フランスの伝統菓子を中心に、厳選した安全な材料を使い、基本に忠実でありつつ個性豊かなケーキやお菓子を作り続けているお店。「ちいさいお店からどんどんおいしいものを伝えていきたい、発信していきたい」という想いから、「Petit point (=ちいさい点)」という店名が付いたそう。

■住所：滋賀県草津市野路町 456-2
■電話：077-567-4568
http://www.petit-point.jp

静岡 製菓

パティスリー ララ 菊川 儀明



湧水の街、三島で1932年に創業した老舗。当時、ハイカラなカフェとして注目を集めました。3代目の菊川さんは、フランス校卒業後、尾山台「A・B・V・T」で河田氏に4年間師事、その後渡仏シリオンで2年間修行。現在は洋菓子店3店舗に加え、小田原に喫茶「ボタジェ・ララ」を展開しています。

■住所：静岡県三島市萩 66
■電話：055-987-7499
http://www.arigateaux.com

京都 日本料理

割烹 ふじ原 藤原 一駿也



京都のカウンター割烹の草分け「たん熊 北店」で17年間修行を積み、海外勤務の経験をもつ藤原さん。2001年に店を構え、口の肥えたお客さんが集まる祇園で、一品料理中心のカウンター割烹を営んでいます。京の伝統を守りつつ、海外での経験を活かし、新しいことにも積極的に挑戦しています。

■住所：京都府京都市東山区祇園町北側花見小路
富永町東入ル1筋目角 げんすけビル1F
■電話：075-525-5088
http://www.kappou-fujiwara.com

愛知 西洋料理

ステーキ侍 小野 淳



フレンチと和のパフォーマンスの融合をコンセプトに、ステーキのおいしさを求め続けて10数年。「味覚の基本は素材の質」と、厳選した最上級の和牛と新鮮な魚介類を提供。その素材のおいしさを引き出す料理人の顔と、粋な空間を作り出すサービスマンの顔を併せもつのが「ステーキ侍」の鉄板職人です。

■住所：愛知県豊田市西山町 2-2
■電話：0565-32-4159
http://steak-samurai.jp

私たちは、食のプロフェッショナルのお手伝いをさせていただいております。
ワインセラー、グラス、アクセサリー、新規開業・店舗運営プランなどご提案いたします。



compitum読者様はカタログ無料!
カタログ請求・ご相談はこちらから

WEBから <http://www.globalwine.co.jp>
お電話で フリーダイヤル(土・日・祝除く) **0120-60-9686**

株式会社グローバル
大阪・東京・札幌・名古屋・福岡

CASIO 『特命レジスター』 ネットレジ
その名は ネットレジ

レジの操作は そのままに…

売上帳票や 日報を自動作成
経営が『見える』

売上速報を 1日3回 携帯電話へ配信
すぐに手が打てる

クレジットカードや おサイフケータイ® iD™ にも対応
電子決済もできる

「ネットレジ」イメージキャラクター ニャンボス

※「おサイフケータイ」および「iD」は、株式会社NTTドコモの登録商標または商標です。

詳しくは **ネットレジ** 検索 **カシオ計算機株式会社**

〒541-0056 大阪府大阪市中央区久太郎町 3-6-8
TEL:06-6243-6162 大阪法人営業所【担当:石田】

TK-2500-4S

広島 製パン

Boulangerie & Cafe mugimugi 野島訓



地元の採れたて野菜をふんだんに使った創作サンドイッチや、バスチャライズ牛乳、手作りチーズ、純天然はちみつなど安心・安全な地元食材にこだわったパン屋さん。築80年の歴史をもつ古民家を活かした落ち着いた店内で、三良坂の小麦でできたパンなどを楽しめるほか、こだわりの雑貨や洋服も。

■住所：広島県三次市三次町 1545
 ■電話：0824-63-5528
<http://www.mugi2.net>

鳥根 その他

カフェレスト フォーシーズン 佐藤啓二
 (茶豆珈琲)



縁結びの神、出雲大社のそばにある宍道湖を眺めながら食事を楽しめるお店。鳥根産の黒毛和牛と国産豚ロースを使用したハンバーグは自慢の一品。ミンチからソースまですべて手作りで。仁多米コシヒカリや宍道湖産の鰻の味噌汁、店内の焙煎機で生豆から焼いた珈琲など、細部にまでこだわりが。

■住所：鳥根県松江市岡本町 1048-1
 ■電話：0852-88-3141
<http://www.satou-coffee.com>

奈良 その他

下下味亭 吉茶 西本昇二



ガラス張りの窓から、奈良公園や若草山を眺められる開放的なお店。コーヒーは自家焙煎。ランチは、週代わり(特性サラダ+メイン)、ビーフカレー、チキンカレーの中から選ぶことができます。静かな奈良の景色とのんびりと歩く鹿を眺めながら、ゆっくりと寛ぎのひとときを。

■住所：奈良県奈良市登大路町 59
 ■電話：0742-26-2338

兵庫 中国料理

まちかど中華 老虎菜 花田剛章



良い意味でお客様を裏切る、驚きのある料理を、という想いから名付けられたという「老虎菜(ラオフーサイ)」。味、香、音、食感に加え、何かひとつ驚きの要素を組み入れることができるよう常におもしろいと感じたものを取り入れ、「おいしい」だけでなく「楽しい」中国料理を追求しているお店です。

■住所：兵庫県神戸市東灘区魚崎北町 5-7-15
 ■電話：078-453-5777

山口 製菓

夢菓詩工房 わかまつ 若松博則



小物ケーキをはじめ、デコレーションケーキ、ロールケーキ、焼きドーナツなどさまざまな洋菓子を販売している「夢菓詩工房 わかまつ」。旬の素材を取り入れたお菓子からはゆたかな四季が感じられます。喫茶コーナーでは、神戸の老舗「萩原珈琲」のコーヒー豆を使用したおいしいコーヒーも好評。

■住所：山口県山口市大内御堀 1844-1
 ■電話：083-941-3330
<http://www.patisserie-wakamatsu.co.jp>

岡山 製菓

ラ・プロヴァンス 松山賢悟



「自分のお店は自分で作る」という決意のもと、自分のイメージ通りのお店を作るため店舗の設計、施工も自ら行ったという松山さん。南フランスのプロヴァンスをイメージしたというお店には、ゆったりと寛げる心地良い雰囲気が漂います。店内にはカフェも併設され、喫茶を楽しむこともできます。

■住所：岡山県津山市沼 848-1 ジョイフル 1F
 ■電話：0868-24-8050

和歌山 日本料理

季節料理・すし 八百亀 岡田泰尚



祖父の代から仕出し屋として営んできたお店を一新、12年前に「割烹 八百亀」として再スタートを切ったお店。和歌山の魚介類を中心に、きっちりした下ごしらえと、バランスを大切に、日々料理に励んでいる5代目の岡田さん。おいしくお手頃な日本酒、ワインの品揃えにも力を入れています。

■住所：和歌山県和歌山市東仲間町 2-50
 ■電話：073-423-0406

兵庫 製菓

パティスリー シュシュ 金谷幸司



キャンパスやヨットハーバーに囲まれた風光明媚な土地、西宮門戸に'96年にオープン。来店した子どもには、くま、うさぎ、パルタン星人、キティちゃんの4種類のカタチの中から好きなクッキーをプレゼントするなど、いつも子どもの目線にたったサービスとお菓子作りを手がけているお菓子屋さん。

■住所：兵庫県西宮市門戸荘 17-35 レジデンシア門戸101
 ■電話：0798-54-3741

香川 製菓

サン ファソン 植田真治



2001年オープンの洋菓子店。2008年より店舗2階で、バウムクーヘンの工房と「サロンド・テ」をスタート。「バオバブの木」と名付けられたバウムクーヘンは、マダガスカル産のパニラにこだわり焼かれています。サロンド・テではそのバウムクーヘンと紅茶をメインにゆっくりとしたひとときを過ごせます。

■住所：香川県高松市松縄長 1003-7 レインボータウン 1F
 ■電話：087-867-7790
<http://www.sansfacon.jp>

広島 西洋料理

レストランシマムラ レスプリ・ド・ミクニ 島村光徳



三國清三シェフのエスプリを受け継ぐ西洋料理店。「地産地消」にこだわり、地元農場が自然農法で育てた野菜や、鮮魚、調味料までも地元広島の食材を使った「ラ・キュイジン・テロワール(郷土料理)」を提供しています。6卓という限られた空間ならではの、心地良い「わが家のおもてなし」を。

■住所：広島県広島市中区上八丁堀 4-1 アーバンビューイングランドタワー アランビック 12F
 ■電話：082-511-1618
<http://www.alambic.jp/shimamura>

鳥根 西洋料理

フランス料理 ラルカンシエル松江京店 サロンド・テ ラルカンシエル平田 大橋昌典・庸子



安心・安全な地元の食材とフレンチのハーモニーによる「鳥根松江の本格フランス料理」。フランス食文化の伝統に、現代の自由な発想を加え、生産者とともに、松江らしい味わいと、ゆたかな食の時間を生み出しています。厳選したフランスワインのほか、地元ワイナリーの奥出雲ワインも味わえます。

■住所：鳥根県松江市末次本町 8-8
 ■電話：0852-61-5788
<http://www2.crosstalk.or.jp/larc/>

奈良 中国料理

中国料理 栞 栞康憲



「中華のイメージを変えていきたい」「食を自分だけの空間で味わっていただきたい」「料理ができあがるまで全てを見ていただきたい」という3つの信念のもと、'96年のオープン時から、おまかせコースのみの完全予約制を貫く栞さん。一味違った中華懐石料理と、料理のライブ感を堪能できるお店です。

■住所：奈良県奈良市鶴町 15-3
 ■電話：0742-27-2600
<http://www.to-chi.com>

素材力

アニョード タスマニー Agneau de Tasmanie RAL ポーク RAL Porc

この素材を自分流に表現してください。

カナール デ マレ Canard Des Marais

世界の中から美味しい食材をお届けします。トップトレーディング株式会社 <http://www.toptrading.co.jp>

大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町 2 丁目 2-20 (清光ビル) TEL: (06) 6567-6722 FAX: (06) 6567-6615

東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3 丁目 3-6 (井門岩本町ビル) TEL: (03) 5821-1180 FAX: (03) 5821-1197

情熱

想像力をふるってください。

ミニタルト Petite Tarte コーン Corne

世界の中から美味しい食材をお届けします。トップトレーディング株式会社 <http://www.toptrading.co.jp>

大阪：〒556-0021 大阪市浪速区幸町 2 丁目 2-20 (清光ビル) TEL: (06) 6567-6722 FAX: (06) 6567-6615

東京：〒101-0032 東京都千代田区岩本町 3 丁目 3-6 (井門岩本町ビル) TEL: (03) 5821-1180 FAX: (03) 5821-1197

宮崎 西洋料理

ル・フェーヴ **杉田 敏則**

大阪で30年以上フランス料理を手がけてきた杉田シェフが、お子さん達の独立を機に、4年前故郷の宮崎に帰り、奥さんと二人でのんびりと営んでいるお店。自家栽培の無農薬野菜などを取り入れ、添加物を使わずお酢や香草などで味にアクセントをつけた、やさしい味わいの料理をいただくことができます。

■住所：宮崎県宮崎市小松台南町 13-2
■電話：0985-48-3356

長崎 日本料理

豆腐料理 六弥太 **本田 殖也**

長年、長崎で豆腐料理一筋を貫く「六弥太」。仕込みはまず、名水100選の雲仙山麓の島原の湧水と国産大豆フクユタカを使った、大豆の甘みと旨みたっぷりの、こだわりの豆腐を作るところから始まります。その豆腐を使ったヘルシーな創作懐石料理は、胡麻豆腐からデザートまですべて職人の手作り。

■住所：長崎県長崎市油木町 35-60
■電話：095-848-7739
http://www.rokuyata.net

福岡 その他

インド料理 ガネーシャ **荒木 幸一**

おしゃれなエスニックよりも、うまいインド料理をめざし、気取らず、飾らず、日常的に気軽に利用できるような店作りを心がけているという荒木さん。その結果、インド料理店としては、全国的にもめずらしく、子どもから年配の方、女性の一人客など、幅広い層のお客さんが訪れています。

■住所：福岡県北九州市小倉北区魚町2-3-20 BF
■電話：093-541-2608
http://www.gane-sha.com/files/ganesha

愛媛 日本料理

旬彩 いまむら **今村 年秀**

女性客が多いという昼席は、季節にあわせて日々少しずつ食材と献立が変わり、四季折々の味わいを楽しむことができます。夜席は、瀬戸内海の魚や地元野菜などの食材を中心に、創作和食をコース料理、一品料理どちらでも楽しむことができます。気軽に楽しめるおまかせ料理も人気。

■住所：愛媛県今治市共栄町 2-3-14
■電話：0898-32-2910
http://www.wordeye.co.jp/toku/imamura.html

鹿児島 西洋料理

イタリア料理店 gioia-じよあ- **持永 真敬**

北イタリア・ピエモンテ州で修行した持永シェフが作る、スタンダードなイタリア料理と田舎料理。鹿児島の食材を手間を惜しまず調理し、ピエモンテ州の郷土料理「アネッロッチェ」も一からすべて手作り。最大13席のちいさな店はオープンキッチンで、臨場感のあるカウンター席(5席)がおすすめです。

■住所：鹿児島県鹿児島市紫原 6-41-3-1F
■電話：099-258-1171
http://gioia2008.web.fc2.com

長崎 西洋料理

Piacevole **今道 康弘**

イタリア語で「愉快的、快適な、心地良い」という意味の「Piacevole(ピアチェーボレ)」。おいしいものをおいしい季節にと、季節感を大切に、新鮮な地元長崎の食材を使い、イタリアン、フレンチ、そして和のテイストも織り交ぜた料理を提供しています。大げさではない心地良いこだわりが感じられるお店です。

■住所：長崎県長崎市銀座町 2-16
■電話：095-825-1222
http://piacevole.jp/pc_index.htm

大分 日本料理

花野そば **花田 浩二**

季節によりでの良い蕎麦を各地から仕入れ、毎朝手打ちしているお店。打ち立ての蕎麦の風味を楽しむことができます。1日20食限定、蕎麦粉10割の「生粉(きこ)蕎麦」がおすすめ。自然の素材を活かし、一からすべて手作りした惣菜、ジャムなども販売しています。

■住所：大分県由布市湯布院町湯の坪
■電話：0977-84-2008
http://www4.ocn.ne.jp/~hanasoba

高知 製菓 製パン

株式会社こみベーカリー **古味 由紀**

できたてのパン、ケーキ、和洋菓子、アイスクリームなどが揃うベーカリー。お客さんとのふれあいを第一に考え、昔ながらのショーケースによる対面販売を行っています。また、人気商品が地元のコンビニなどにも並ぶようになり、今後は県外へも販売網を広げたいと、古味さんの夢は広がります。

■住所：高知県高知市知寄町 1-1-21
■電話：088-882-6594
http://www.komi-bakery.co.jp

沖縄 西洋料理

koba's **小橋川 嘉哲**

沖縄県宜野湾市の高台の上にある見晴らしの良いフレンチレストラン。昼は、東シナ海の青く美しい海を見ながら気軽なランチを、夜は、落ち着いた雰囲気の中、眼下に広がる夜景のパノラマと共に、ちょっと贅沢なお食事を楽しむことができます。14名以上の貸切パーティーも可能。

■住所：沖縄県宜野湾市大山 1-12-32
■電話：098-890-3536
http://r.gnavi.co.jp/f175300/

熊本 製菓

ケーキショップ 垂湖の木 **小橋 登**

昨年10周年を迎えた「ケーキショップ 垂湖の木」。こだわりのシュークリームなど、地域に根づいた定番商品から、生産者直送の素材を使った季節感たっぷりの限定商品まで、バラエティ豊かなケーキや洋菓子を販売しています。ギフト商品やバースデーケーキなども取り揃えた人気のケーキ屋さん。

■住所：熊本県宇城市松橋町久具 320-5
■電話：0964-33-8880

佐賀 西洋料理

カフェレストラン みなみかぜ **内田 繁昭**

佐賀県産地産品の登録店でもあるカフェレストラン。ライス、レンコン、玉ねぎ、イチゴ、牛肉、ポーク、鶏など地元の新鮮な食材を使ったスローフードを、リーズナブルな料金で楽しめます。さらに、季節の野菜やハーブは自家菜園の露地野菜を使用。食材一つひとつに対するこだわりを感じられるお店です。

■住所：佐賀県杵島郡白石町馬洗い 328-10
■電話：0952-84-6568
http://minamikazs.web.infoseek.co.jp

福岡 西洋料理

ラ・カーサ・ディ・ナオ **石橋 尚幸**

通りに面したドアの横には、イタリアの街角をイメージしたライオンのオブジェ。本格的な薪で焼く石釜、落ち着いた薄緑の壁面、洗練されたインテリア、小さな庭園の緑などが、誰かの邸宅に招かれたような心地良い空気を作りだしています。石釜で焼いた「ピッツァ&パスタランチ」が人気。

■住所：福岡県福岡市中央区薬院 4-8-6
■電話：092-404-7030
http://www.naosan.co.jp



歌声のように、のびやかに。
一杯のカップが奏でる調べ — アリア



Rich & Elegant
aria noir
アリア ノアール
濃厚でどろけるような甘みと芳醇なショコラの香り。余韻のあるアフターテイスト。



Fruity & Fragrant
aria rouge
アリア ルージュ
ワインを思わせる華やかな香りと甘酸っぱくフルーティな口あたり。



Strong & Mellow
aria espresso
アリア エスプレッソ
芳醇な香りとどふよかな口あたり。本場を越えるコクのある味わい。

toho coffee
http://www.to-ho.co.jp

GLOBAL-PRO
Molybdenum / Vanadium Steel



Made in JAPANの切れ味。
厨房・食品加工業の衛生管理に。

本格派業務用ステンレス包丁、GLOBAL-PRO。プロのニーズにお応えする全19ラインナップ。刀と柄の間につなぎ目の無い一体構造により、衛生面にも優れ、雑菌の侵入・繁殖を防ぎます。熟練した職人による、本刃付け仕上げ。Made in JAPANの切れ味をご堪能ください。

コンビトゥム会員限定特典 **名入れ(レーザー印字)無料**

YOSHIKIN 吉田金属工業株式会社 製品に関するお問い合わせ TEL 03-3568-2356 (担当: 滝口) WEBサイト www.yoshikin.co.jp E-Mail info@yoshikin.co.jp

GLOBAL-PROシリーズラインナップ(左端より):
[GP-5] スライサー 21cm / [GP-14] 牛刀 24cm / [GP-15] 牛刀 27cm / [GP-1] パーリング 7cm / [GP-2] パーリング 10cm
[GP-11] ベティナイフ 11cm / [GP-23] パーテンドー 13cm / [GP-4] ベティナイフ 16cm / [GP-22] 骨突き(片刃) 15cm
[GP-19] 骨突き(両刃) 15cm / [GP-21] 筋引 21cm / [GP-12] 筋引 24cm / [GP-13] 筋引 27cm / [GP-16] 柳刃 24cm / [GP-17] 柳刃 30cm
[GP-18] 筋引 30cm / [GP-9] ハン切り 22cm / [GP-20] チーズナイフ 18cm / [GP-10] ハム / サーモンスライサー 32cm

西洋料理 『カンティーナ・アレーグリ』
 2009年11月18日OPEN
 中西 康之(辻調理師専門学校1986年卒業)
 大阪府大阪市中央区心斎橋筋1-4-14 燕京ビル1F
 TEL:06-6241-6888

製菓 『パティシエ エイジ ニッタ』
 2009年11月18日移転OPEN
 新田 英資(辻製菓専門学校1986年卒業)
 兵庫県西宮市北口町8-15
 TEL:0798-64-0808

西洋料理 『リストランテ ヴィア マーレ』
 2009年11月18日OPEN
 堀之内 岳志(フランス校1982年卒業)
 東京都八王子市東町1-4 森村ビル2F
 TEL:042-656-5585

製パン 『ブーランジェリー ケー』
 2009年11月20日OPEN
 渡部 知美(エコール 辻 東京2005年卒業)
 千葉県船橋市坪井東2-14-27
 TEL:047-497-8340

製パン 『ア・ピアント 江坂店』
 2009年11月24日OPEN
 松尾 清史(辻製菓専門学校1987年卒業)
 大阪府吹田市江坂町1-23-5 大同生命江坂第2ビル1F
 TEL:06-6330-6502

その他 『WINE BAR GINZA A.P.O.』
 2009年11月24日OPEN
 山本 弥涼(通信教育講座2008年修了)
 東京都中央区銀座8-10-8 銀座8丁目10番ビル
 TEL:03-3571-8108

製菓 『パティスリー ジョネス』
 2009年12月10日OPEN
 若山 一哉(エコール 辻 東京1999年卒業/
 フランス校2000年卒業)
 北海道札幌市豊平区福住3条10-3-3
 TEL:011-827-0222

西洋料理 『ひわの蔵』
 2009年10月10日OPEN
 高柳 好徳(辻調理師専門学校1982年卒業)
 東京都町田市忠生3-1-32 ロイヤル忠生1F
 TEL:042-794-9311

西洋料理 『CUCHINA TOKIONESE Cozima』
 2009年10月17日移転OPEN
 小嶋 正明(辻調理師専門学校1989年卒業)
 千葉県富里市中沢1154-1
 TEL:0476-90-0777

その他 『CAFE LOTUS』
 2009年10月22日OPEN
 太田 徹也(辻調理師専門学校2005年卒業)
 大阪府大阪市西区南堀江3-13-5
 TEL:06-7492-8433

製パン 『ブーランジェリー スドウ』
 2009年10月26日OPEN
 須藤 秀男(エコール 辻 東京1994年卒業)
 東京都世田谷区世田谷4-3-14
 TEL:03-5426-0175

日本料理 『鮨 そういち』
 2009年10月26日OPEN
 鈴木 聡(エコール 辻 大阪1994年卒業)
 大阪府大阪市中央区東心斎橋1-3-5 勤之祐ビル1F
 TEL:06-6241-9131

西洋料理 『Le Poisson d'or』
 2009年10月29日OPEN
 馬場口 美香(エコール 辻 大阪1990年卒業)
 大阪府大阪市旭区新森2-12-8
 TEL:06-6952-2465

日本料理 『川と山』
 2009年11月1日OPEN
 佐々木 隆(辻調理師専門学校2002年卒業/
 辻調理技術研究所2003年卒業)
 大阪府大阪市西区南堀江1-10-1 KT堀江1F
 TEL:06-6534-5266

製菓 『パティスリー ファン』
 2009年9月26日OPEN
 田村 大助(辻製菓専門学校1989年卒業)
 東京都町田市忠生3-1-32 ロイヤル忠生1F
 TEL:042-794-9311

西洋料理 『ワイン食堂 G'day(グッダイ)』
 2009年9月28日OPEN
 稲次 夏美(旧姓:戸田)(辻調理師専門学校1998年卒業)
 大阪府大阪市北区堂島1-3-33 新地萬年ビルB1F
 TEL:06-6347-4404

製菓 『ル・クラフティ』
 2009年9月28日OPEN
 棚橋 潔(エコール 辻 大阪1991年卒業/
 フランス校1992年卒業)
 大阪府茨木市駅前3-1-2
 TEL:072-622-6529

西洋料理 『BEER RESTAURANT ロイン』
 2009年10月1日OPEN
 宮田 成之(辻調理師専門学校1975年卒業)
 兵庫県神戸市中央区三宮町1-4-3 クレフィ三宮6F
 TEL:078-392-3611

西洋料理 『restaurant NARUKAMI』
 2009年10月10日移転OPEN
 鳴神 正量(エコール 辻 大阪1992年卒業)
 東京都港区西麻布4-2-6
 TEL:03-5774-2777

西洋料理 『La Table de Courage』
 2009年10月10日移転OPEN
 多田 充(エコール 辻 大阪1991年卒業/
 フランス校1991年卒業)
 大阪府豊中市本町7-1-28-B1F
 TEL:06-6858-8008

西洋料理 『OGINO』
 2009年10月10日移転OPEN
 荻野 伸也(エコール 辻 大阪1998年卒業/
 フランス校1998年卒業)
 東京都世田谷区池尻2-20-9
 TEL:03-5481-1333

その他 『DOURAKUDA CAFE』
 2009年8月3日OPEN
 森川 明美(エコール 辻 東京2003年卒業)
 東京都八王子市中町9-7 Gヒルズ中町1F
 TEL:042-634-8225

西洋料理 『BISTROT Le Chakura(ル チャクラ)』
 2009年8月8日OPEN
 笠掛 昌二(辻調理師専門学校1980年卒業)
 大阪府大阪市浪速区桜川3-1-10
 TEL:06-6561-2951

製菓 『jouer(ジュエ)』
 2009年8月8日OPEN
 田中 千智(エコール 辻 東京2003年卒業)
 熊本県八代郡水川町鹿野321-1
 TEL:0965-52-1182

西洋料理 『小林食堂』
 2009年8月18日OPEN
 小林 大輔(エコール 辻 東京1996年卒業)
 東京都品川区東五反田5-21-6
 TEL:03-3443-4520

西洋料理 『ピランチャ 北浜本店』
 2009年8月27日移転OPEN
 柿田 将宏(辻調理師専門学校1986年卒業)
 大阪府大阪市中央区高麗橋1-7-3 北浜プラザ2F
 TEL:06-6223-5220

日本料理 『旬膳おきな』
 2009年8月31日OPEN
 中嶋 浩文(辻調理師専門学校1988年卒業/
 辻調理技術研究所1989年卒業)
 岐阜県本巣市神海1217-1
 TEL:0581-32-5006

日本料理 『魚や市(さかなやいち)』
 2009年9月11日OPEN
 水本 貴之(辻調理師専門学校2001年卒業/
 辻調理技術研究所2002年卒業)
 大阪府大阪市北区天神橋2-3-26 ドゥマン梅田1F
 TEL:06-6353-1040

New Open

辻調グループ卒業生 新規開店情報

2009年7月~2010年6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 『新橋ときそば』
 2009年7月17日OPEN
 森田 敏規(エコール 辻 東京2005年卒業)
 東京都港区新橋5-33-3
 TEL:03-3436-7959

西洋料理 『イタリア料理カンパニユラ』
 2009年7月30日OPEN
 阿古 圭史(辻調理師専門学校1998年卒業)
 上田 香織(辻調理師専門学校2001年卒業)
 大阪府大阪市中央区伏見町2-2-10 谷ビルディング2F
 TEL:06-6208-7577

日本料理 『小料理 休(きゅう)』
 2009年7月30日OPEN
 大庭 れい子(エコール 辻 東京2005年卒業)
 東京都杉並区高円寺南3-56-5-1F
 TEL:03-3316-7319

西洋料理 『C'est Moi!(セモア)』
 2009年7月1日OPEN
 野本 孝司(エコール 辻 東京1995年卒業/
 フランス校1995年卒業)
 東京都世田谷区三軒茶屋1-37-1
 TEL:050-3027-1105

西洋料理 『パール マッティーナ 京町堀』
 2009年7月6日OPEN
 文元 哲二(辻調理師専門学校1990年卒業)
 大阪府大阪市西区京町堀1-12-6
 TEL:06-6447-2239

製菓 『MÜKÜ(ムク)』
 2009年7月17日OPEN
 井村 正美(辻製菓専門学校1989年卒業)
 大阪府大阪市中央区安堂寺町1-3-13-1F
 TEL:06-6761-1169

**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!**

業務用総合キッチンシステムメーカー
株式会社フジマック

本社 〒105-0004 東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-2209
 大阪営業部 〒564-0063 大阪府吹田市江坂町2-2-6 ☎06-6338-0710
 ☎0120-43-7791 <http://www.fujimak.co.jp>

お問合わせ・資料請求は、最寄りのフジマックまたはフリーダイヤルホームページまでお気軽にどうぞ!

蒸し器とコンベクションオーブンを
ドッキングさせた
スチームコンベクションオーブン
『コンビオーブンFSCCシリーズ』

シェフの創造力を引き出す信頼と実績がある。

robot coupe ロボ・クーブ

- さまざまな下準備を瞬時に
- 均一でムラなく仕上げる強力な攪拌力
- 調理工程の効率化と短縮

切る 混ぜる 砕く ベースト

CARTA FATA カルタ・ファタ

- 透明性を活かした演出
- 包み込んだ香りと旨みが凝縮
- 提供レスポンスの向上

スチーム コック/蒸す フライパン 電子レンジ 直火不可

PACO パコジェット

- なめらかな食感
- 必要分だけ処理でき、無駄なく調理
- 食材の鮮度を保ち、色・風味のある仕上がり

ムース ソース スープ テーサート

fmi 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
 ☐サービスセンター:盛岡/金沢/四国/鹿児島

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

西洋料理 『ラ・ボム』

2010年5月27日OPEN
徳山 研一(辻調理師専門学校1993年卒業/
フランス校1994年卒業)
佐賀県鹿島市高津原新町3928
TEL:0954-62-5602

日本料理 『鮨 みつ川』

2010年5月27日移転OPEN
光川 浩司(エコール 辻 大阪1995年卒業)
石川県金沢市東山1-16-2
TEL:076-253-5005

製菓 『MIE sweets(ミエ スイーツ)』

2010年5月27日OPEN
桐原 美絵(辻製菓専門学校2003年卒業/
フランス校2004年卒業)
長野県松本市梓川楼323-1
TEL:0263-87-7001

日本料理 『鮨 穂の河』

2010年6月2日OPEN
内海 隼人(辻調理師専門学校1983年卒業)
大阪府大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイヤビル3F
TEL:06-6445-0002

中国料理 『丹甫(たんぽ)』

2010年6月18日OPEN
丹甫 文昭(辻調理師専門学校1995年/
辻調理技術研究所1996年卒業)
大阪府堺市堺区大町東2-1-27 ハークスビルディング1F
TEL:072-223-1181

日本料理 『創作料理JINO』

2010年6月24日OPEN
具 ウンジ(辻調理師専門学校2009年卒業)
大阪府池田市泉服町1-1 サンシティ池田B1-31
TEL:072-752-8832

日本料理 『天ぷら 小泉』

2010年6月30日OPEN
小泉 清二郎(エコール 辻 大阪1995年卒業)
石川県金沢市片町1-8-24 ホクリック犀川ビル1F
TEL:076-223-0023

製菓 『ブリーズ』

2010年4月28日OPEN
高橋 教導(エコール 辻 東京1993年卒業)
東京都昭島市昭和町1-5-8
TEL:042-519-1325

西洋料理 『ブーケドゥ ローズ』

2010年4月28日OPEN
立川 順子(辻調理師専門学校1986年卒業/
フランス校1986年卒業)
東京都昭島市中区桜町6-25 サン桜町1F
TEL:082-211-5139

西洋料理 『トゥルヌツソル』

2010年5月10日OPEN
内田 昌宏(エコール 辻 大阪1990年卒業/
フランス校1990年卒業)
大阪府吹田市江坂町1-11-2
TEL:06-6318-6133

西洋料理 『オー・ペシエ・グルマン』

2010年5月12日OPEN
吉澤 美智子(エコール 辻 東京1997年卒業/
フランス校1998年卒業)
東京都渋谷区幡ヶ谷2-24-2 須原屋ビル1F
TEL:03-6276-6332

西洋料理 『リストランテ アンジェロ』

2010年5月20日OPEN
明石 誠(エコール 辻 大阪1997年卒業)
東京都品川区東五反田3-17-21 フェイム島津山1F
TEL:03-6450-3458

日本料理 『御苑 炉庵』

2010年5月21日OPEN
大嶋 徳次郎(エコール 辻 東京2009年卒業)
東京都新宿区新宿2-9-20 間川ビル1F
TEL:03-6273-2135

その他 『SOLI』

2010年5月21日OPEN
熊井 龍哉(エコール 辻 東京2004年卒業)
北海道札幌市中央区北1条西5-2 興銀ビルB1F
TEL:011-211-1848

製菓 『パティスリー JUGON』

2010年4月3日OPEN
内田 淳吾(エコール 辻 東京<日本>2006年卒業/
<製菓>2007年卒業)
千葉県船橋市咲が丘2-11-3
TEL:047-407-2056

製菓 『ナチュラル菓子工房 citron』

2010年4月4日OPEN
大和田 芳実(辻製菓専門学校2006年卒業)
神奈川県小田原市前川876-10
TEL:0465-43-2364

西洋料理 『Les Vosges(レ ヴォージュ)』

2010年4月6日OPEN
原口 順子(辻製菓専門学校1993年卒業)
長崎県長崎市油屋町2-37-2F
TEL:095-895-8050

日本料理 『だしの店 つみ木』

2010年4月13日OPEN
金山 栄秀(辻調理師専門学校1992年卒業)
兵庫県西宮市馬場町6-20 東急Dエルアルス1F
TEL:0798-22-0072

日本料理 『一汁二菜うえの』

2010年4月16日移転OPEN
上野 法男(辻調理師専門学校1980年卒業)
大阪府豊中市上野東3-1-5
TEL:06-6853-3955

日本料理 『甘羅舎 福茂千(かんらや ふくもち)』

2010年4月23日OPEN
谷川 千佳子(辻製菓専門学校2008年卒業)
奈良県生駒市真弓南1-10-8
TEL:0743-79-5175

西洋料理 『G831(ジー はち さん いち)』

2010年4月28日OPEN
濱田 真由子(辻製菓専門学校1992年卒業)
大阪府堺市北区中百舌鳥町2-83 キラリ8-1ビル
TEL:072-275-7727

西洋料理 『スペインバル ラ・エストレージャ』

2010年3月19日OPEN
小林 みのり(辻調理師専門学校2007年卒業)
大阪府大阪市北区神山町9-25 SPACE TOOビル1F
TEL:06-6312-7030

西洋料理 『フランス料理 アッシュ・アカマツ』

2010年3月19日移転OPEN
赤松 英毅(辻調理師専門学校1979年卒業)
東京都武蔵野市境南町4-22-7
兵庫県佐用郡佐用町福吉563
TEL:0422-31-1432

西洋料理 『地中海バル Shimpatico』

2010年3月20日OPEN
瀧美 伸八(辻調理師専門学校1996年卒業)
大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋3-1-2
TEL:06-6690-0400

中国料理 『華風菜 春陽 ~味な旅~』

2010年3月25日移転OPEN
奥村 敦史(辻調理師専門学校1988年卒業)
大阪府大阪市北区浪花町11-6
TEL:06-6372-6560

その他 『カフェ カントリー ロード』

2010年3月31日OPEN
竹田 伸一郎(辻調理師専門学校2001年卒業/
辻調理技術研究所2006年卒業)
石川県七尾市松物町57-5
TEL:0767-57-5460

製菓 『アトリエ ノア』

2010年4月1日OPEN
泊 真紀子(旧姓:堀江)(辻製菓専門学校1998年卒業)
大阪府大阪市東住吉区針中野4-11-20
TEL:06-6776-2797

西洋料理 『カフェ ビストロ ショコラ』

2010年4月2日OPEN
宮本 智久(辻調理師専門学校1994年卒業)
熊本県熊本市下通2-5-10 シャワーサイドテラス1F
TEL:096-355-3157

中国料理 『香港カフェ 代官山 蜜香』

2010年2月18日OPEN
村木 美沙(辻調理師専門学校2002年卒業)
東京都渋谷区代官山町13-8 キャッスルマンション代官山112
TEL:03-5456-3858

その他 『里の宿 香月』

2010年2月27日OPEN
前田 圭治(辻調理師専門学校2007年卒業/
辻調理技術研究所2008年卒業)
兵庫県佐用郡佐用町福吉563
TEL:0790-87-0201

西洋料理 『イタリアン食堂 TOMMY』

2010年3月3日OPEN
富丸 政嘉(辻調理師専門学校1989年卒業)
兵庫県川西市小戸1-4-12
TEL:072-756-2356

西洋料理 『モノリス』

2010年3月4日OPEN
石井 剛(エコール 辻 東京1993年卒業/
フランス校1994年卒業)
東京都渋谷区渋谷2-6-1 平塚ビル1F
TEL:03-6427-3580

西洋料理 『一サレ・ボワヴレ・ウノー』

2010年3月9日OPEN
鶴野 秀樹(辻調理師専門学校1987年卒業)
東京都渋谷区上原1-12-3 サンフラッツFIKビル1F
TEL:03-3466-0866

西洋料理 『ラ・シーム』

2010年3月19日OPEN
高田 裕介(フランス校1998年卒業)
大阪府大阪市中央区瓦町3-2-15 本町河野ビル1F
TEL:06-6222-2010

製菓 『スイーツ クラブ ビービー』

2010年3月19日OPEN
光橋 周二(辻製菓専門学校1999年卒業/
辻製菓専門学校1998年卒業)
兵庫県川西市小戸2-6-2 ハッピーハウス1F
TEL:072-744-2554

西洋料理 『レストラン マリー』

2009年12月12日OPEN
マリー 裕見子(旧姓:田中)
(辻調理師専門学校2003年卒業)
大阪府羽曳野市羽曳が丘3-6-15
TEL:072-958-2002

その他 『酒ごころ 楽子供(らくがき)』

2009年12月15日OPEN
前田 博仁(辻調理師専門学校2009年卒業)
大阪府大阪市西淀川区佃3-2-27 プライントテラス千船102
TEL:06-6477-0434

製菓 『ル・リス』

2010年1月3日OPEN
須山 百合子(エコール 辻 東京2003年卒業/
フランス校2004年卒業)
東京都三鷹市下連雀1-9-16 KENTビル1F
TEL:0422-70-5002

西洋料理 『チェルカトローバ』

2010年1月6日OPEN
浅野 享子(辻調理師専門学校2004年卒業)
茨城県日立市幸町1-7-1 打出屋第二ビル
TEL:0294-23-2133

西洋料理 『タベルナ・ジロ』

2010年1月26日OPEN
古屋 次朗(辻調理師専門学校1988年卒業/
フランス校1991年卒業)
宮城県塩竈市海岸通8-10-2F
TEL:022-385-6609

製菓 『パティスリー フレーズ』

2010年1月30日OPEN
佐野 文昭(辻調理師専門学校1998年卒業/
フランス校1998年卒業)
愛知県刈谷市半城土中町2-16-17
TEL:0566-91-4315

製菓 『洋菓子工房 Kururi』

2010年2月18日OPEN
光橋 周二(辻製菓専門学校1999年卒業)
福岡県福岡市西区女原593-9スカイシャトル学研都市101
TEL:092-807-0050

高品質で魅力的なヨーロッパの食材を皆様にお届けして30年



arcane
株式会社アルカン

東京 03-3664-5114
大阪 06-6242-7501

アルカンHP
http://www.arcane-jp.com/

アルカンWEBマガジン
http://www.gazettearcane.com/

スーパーフレッシュクリーム43%

極上のしっかりとしたコクと風味。中沢のフレッシュクリームの最高峰。

「スーパーフレッシュクリーム43%」は、こだわりのパティシエに愛用いただいている
「スーパーフレッシュクリーム」の良さであるクリーム本来の豊かな風味と
口溶けをそのままに、43%の低脂肪化を実現しました。

Nakazawa 中沢乳業株式会社 関西営業所 電話(06)6396-9076



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

La Passion pour Le Chocolat! フランスのチョコレート菓子 La Magie du Chocolat pour Pâtissier-Chocolatier 『フランスの地方菓子』に続くフランス菓子シリーズ第2弾！

フランスが誇るリヨンのチョコレート専門店 BERNACHON でパティシエとしてのキャリアをスタートさせたジャン＝リュック・ムーラン氏のフランス菓子技法・第2弾。高評を得た前作『フランスの地方菓子』と同様に、克明かつ詳細なプロセス



フランスのチョコレート菓子
La Passion pour Le Chocolat!
フランスが誇るリヨンのチョコレート専門店 BERNACHON で、ジャン＝リュック・ムーランはパティシエとしてのキャリアをスタートさせた。高評を得た前作『フランスの地方菓子』で確かな技術とセンスを披露した氏がベルナシオン仕込みのチョコレート技法を詳細なプロセス写真とともに公開。

ジャン＝リュック・ムーラン 著
AB 判上製・オールカラー・144 頁
定価：本体 2,800 円 (税別)

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。素材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

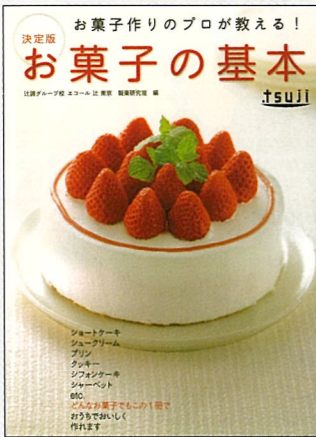


フランス菓子ルネサンス！
素材さと風土の香りを伝える田舎菓子、洗練と追憶が交錯する古都の伝統菓子、北はブルターニュから南はプロヴァンスまで、おばあちゃんのオーブンで、菓子の工房の窯で、ずーっと焼かれ続けてきた定番のカントリーケーキが勢揃い。菓子作りの基本を押さえたレシピを中心に、詳細なプロセス写真とともに解説する。それぞれの菓子にまつわる、誕生のエピソードや蘊蓄話も魅力のひとつ。

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

基本のテクを楽しく徹底マスター！ お菓子の基本 Ecole de Pâtisserie

お菓子のプロに学ぶ一般家庭向けの『お菓子の学校』シリーズを一冊に集約。基本になる生地別に構成され、お菓子作りが楽しく学べる。人気のお菓子を中心に、99 品の掲載で徹底解説。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



エコール 辻 東京 製菓研究室 編
A4 判上製・オールカラー 288 頁
定価：本体 2,800 円 (税別)

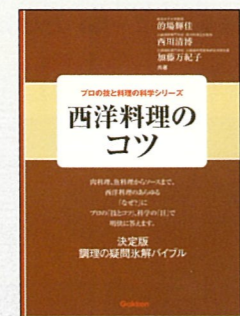
厨房からの視点で書かれた初めての高級フランス料理通史 プロのためのフランス料理の歴史 Histoire de la Cuisine et des Cuisiniers 時代を変えたスーパーシェフと食通の系譜

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)

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 日本料理のコツ



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)

調理の疑問を氷解させる決定版・料理のコツの科学！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」で明快に答える。プロならば座右の書として活用したい 1 冊。辻調理師専門学校の教授陣の共著書。

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)

お菓子の学校シリーズ 全 7 巻

- 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
- 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 判上製・オールカラー 288 頁
定価：vol1 のみ 600 円 (税込) vol2 以降 680 円 (税込)

* 最寄りの書店でお買い求めください。書店ご不便の際は、ショップ・学研 <http://shop.gakken.co.jp/> (携帯アクセス可) にてご注文ください。在庫切れの際はご容赦ください。

* Compitum an activity report コンピトゥム活動レポート *

2010年 今後の予定 ※9月10日現在

| 日付 | 場所 | 内容 |
|----------------------|-----------|---|
| 2010年 9月9日 10日 | 大阪 | ルポンドシエル「ギィ・ラソゼ」料理フェア |
| 9月11日 | エコール 辻 大阪 | 「エスプレッソ」&「ドルチェ」のデュオ 講師：横山千尋氏(株式会社フォルトゥーナ)、 有野孝氏(ヒルトン小田原リゾート&スパ) |

2009年9月～2010年8月のイベント実績

| 日付 | 場所 | 内容 |
|----------------|-----------|--|
| 2009年 9月9日 | エコール 辻 東京 | ボルドーワイン講習会 講師：フローランス・ヴァレーヌ氏 |
| 9月16日 | エコール 辻 大阪 | フランス料理技術講習会 講師：岸本貴彦氏 (神戸「ポートピアホテル」) |
| 9月20日 | 愛媛 | 愛媛支部 日本料理講習会 講師：高橋英一氏 (京都「瓢亭」主人) |
| 9月28日 | エコール 辻 東京 | 違いがわかるチーズセミナー 講師：久保田敬子氏 (静岡「ラ ナチュレジャンティ」) |
| 10月19日 | エコール 辻 大阪 | レストランサーヴィス講習会 講師：宮崎辰氏 (東京銀座「ラ・トゥール」) |
| 10月26日 | エコール 辻 東京 | テーブルコーディネート講習会 講師：黒澤佳美氏 |
| 10月27日 | 愛媛 | 愛媛支部 食育・子育て支援 料理訪問ボランティア 会場：三愛園 |
| 11月4日 | エコール 辻 東京 | 大森由紀子氏講演会 |
| 11月5日 | エコール 辻 大阪 | 大森由紀子氏&西原金蔵氏公開対談 |
| 11月10日 | 大阪 | 会報誌食べ歩き企画①命と水 会場：一汁二菜うえの眞面店 |
| 11月14日 | エコール 辻 大阪 | 甘い競演 クーロンヌ&ガレット・デ・ロワ 2009 講師：西原金蔵氏(オ・グリンエドール) 西川功晃氏(コム・シノワ) |
| 12月3日 | 大阪 | 会報誌食べ歩き企画②ドライエーシングビーフ 会場：大阪「CABINET 2H」 |
| 12月8日 | エコール 辻 大阪 | ジェラート講習会初級 主催：カルピジャーニ・ジャパン株式会社 |
| 2010年 1月16日 | エコール 辻 大阪 | トック・ブランシュ国際倶楽部フランス料理講習会 講師：渡辺雄一郎氏 (シャトーレストラン ジョエル・ロブション) |
| 1月28日 | エコール 辻 大阪 | MOFシェフによるフォウグラ講習会 講師：フィリップ・エシェベスト氏 協力：ルージュエ |
| 2月16日 | エコール 辻 大阪 | パリスタ講習会 (基礎編) 講師：横山千尋氏 (株式会社フォルトゥーナ) |

| 日付 | 場所 | 内容 |
|--------------|----------|---|
| 2011年 1月末 | 辻調理師専門学校 | フラワーアレンジメントセミナー 講師：坂口研二氏(大阪「CABINET 2H」) |

| 日付 | 場所 | 内容 |
|-----------------|-----------|---|
| 1月20日 | 東京 | シェフズインタビュー ゲスト：石川秀樹氏 (東京「神楽坂 石かわ」) |
| 2月27日 | 大阪 | 食べ歩き研修 会場：中国料理 春蘭門 (ホテル阪急インターナショナル) |
| 3月2日 ～3月4日 | 大阪 | ルポンドシエル「ギィ・マルタン」料理フェア |
| 3月22日 ～3月28日 | 大阪 | 「TAP PROJECT」参加協力店募集 ※「TAP PROJECT」とは、世界の子どもたちが「清潔で安全な水」を使えるよう、ユニセフの活動を支援するプロジェクトです。 |
| 3月25日 ～3月28日 | 神戸 | 神戸ポートピアホテル「アラン・シャベル」料理フェア |
| 4月27日 | 愛媛 | 愛媛支部 フランス料理講習会 講師：上柿元勝氏(長崎「パティスリー・カミーユ」) |
| 6月1日 | 辻調理師専門学校 | 食育講演会 講師：小暮剛氏(出張料理人) |
| 6月21日 | 辻調理師専門学校 | フラワーアレンジメントセミナー 講師：坂口研二氏(大阪「CABINET 2H」) |
| 7月5日 | エコール 辻 大阪 | 現代スペイン料理について 講師：藤原哲也氏(大阪「Fujiya 1935」) |
| 7月21日 | エコール 辻 東京 | グランマルニエ講習会 東京 講師：ニコラ・ブッサン氏、松谷治代氏 |
| 7月23日 | エコール 辻 大阪 | グランマルニエ講習会 大阪 講師：ニコラ・ブッサン氏、松谷治代氏 |
| 7月27日 28日 | エコール 辻 大阪 | イタリア料理技術講習会 講師：落合務氏(ラ・ベットラ) 主催：日本製粉株式会社 |
| 8月19日 | エコール 辻 大阪 | セミハード系の食事パン講習会 主催：Heart Bakery 21 Club |
| 8月20日 | 辻調理師専門学校 | 総会 |
| 8月20日 | 辻調理師専門学校 | サマーセミナー 講師：奥田政行氏(山形「アル・ケッチャーノ」) |
| 8月30日 | エコール 辻 東京 | 日本酒の魅力学ぶ 主催：「和譲和楽」SAKEアカデミー |

各種講習会の詳細は「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
<http://compitum.net/>

■ 携帯電話から確認される方
コンピinfoメール
<http://compi.tsujicho.com>

※「コンピinfoメール」の登録に関するお問い合わせは、コンピトゥム事務局までお願いいたします。





COMPITUM 2010

編集後記

辻調グループ校の母体、調理師専門学校が、2009年に創立50周年を迎えた事は卒業生の皆様はご周知のことと思います。同窓会組織 辻調グループコンピトゥムはこの時期に合わせて、2008年から3年にまたがって会報誌に特集を組んできました。2008年は『歴史を振り返る』、2009年は『現在と創立記念パーティー』、そして今回の2010年は『NEXT』をテーマにしました。できるだけ多くの卒業生に自分のNEXTを表現していただいたつもりです。現在卒業生が約12万人、辻調ならではのネットワークが日本のみならず世界中に広がっています。卒業生にとって学校にとって、より良いNEXT探しを続けたいと思います。未来だけがNEXTではないでしょう、過去を修正したり、進化することや現在を維持すること、たまには縮小することもあるかもしれません。1期生のほとんどの方が業界を引退されていますが、その業界の開拓時の精神は確実に受け継がれています。

コンピトゥムを通じて先輩と後輩、同僚の情報交換の場を充実させていきたいと考えています。卒業生の皆様の更なるご助力をよろしくお願いします。

2010年9月吉日

辻調グループ校 コンピトゥム事務局
事務局長 肥田 順

今年も『NEXT』と言うテーマでたくさんの卒業生の方々にご登場をしていただきました。のべ300人になります。取材に当たり、この飲食業界をリードされているオーナーシェフ、ご主人、料理長、これから独立を目指して頑張っている料理長、2番手の方、卒業したばかりの方、料理・お菓子などを作ると言うジャンル以外でこの飲食業界で活躍されているたくさんの卒業生にお会いしたり電話やアンケートを通して、さまざまな考え方や将来について、いろいろな思いを語っていただきました。たくさんの卒業生を通じて辻調グループ校の歴史の重さや卒業生と言う学校の財産を再確認しました。

大変お忙しい時にも関わらず、お願いをしました皆様のご協力のおかげで今年も会報誌が完成致しました。ここに厚く御礼を申し上げるとともに卒業生皆様の今後の活躍をお祈りします。

コンピトゥムも発足して10年目を迎えました。会員に登録されている卒業生は、約3万人と卒業生全体の4分の1にも満たない状況です。まだ未入会の同窓生や勤務先でご存知の方に入会の参加を呼びかけてください。また、事務局までご一報いただけると幸いです。

2010年9月吉日

辻調グループ校 コンピトゥム事務局
岩井 清次

<連絡先> 辻調グループ校 Compitum事務局 TEL.06-6629-6452 FAX.06-6627-1106 E-mail:compi@tsuji.ac.jp

■本紙掲載の記事、写真等の無断複製、複写、転載を禁じます。