

Tsujicho
Group
Alumni
Network

Compitum

2018

スタイルと、そのエッセンス

辻調グループ×Gakkenの好評料理本

創刊8年目を迎え、ますます好評! 毎月21日発行・発売

月刊 テレビテキスト **上沼恵美子の おしゃべりクッキング**

■ ABCテレビ・辻調理師専門学校 編 ■ AB判/オールカラー/定価:490円(税込)



おなじみの人気TV番組「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」の月刊テキスト誌。放送されるすべてのレシピを、手順写真とともに詳しく紹介しています。
(左から)石川智之先生(中国料理)、小池浩司先生(西洋料理)、岡本健二先生(日本料理)



电子版も発売中!
dマガジンでも
見られます!

新刊のお知らせ

上沼恵美子の
おしゃべり
クッキング

日本一の絶品おかず

10月18日
発売!

月刊テレビテキスト「上沼恵美子のおしゃべりクッキング」創刊号～2017年12月号まで7年間のレシピ約1800の中から、毎号の愛読者ハガキのアンケートで特に人気の高かった100品を紹介。さらに、和洋中6人の先生のおすすめの一品や、2011年～2017年の年度別人気上位ランキング一覧も掲載!

- A4変型判 112ページ オールカラー
- 定価:本体926円+税
- ISBN:978-4-05-611426-3

Gakken

発行:株式会社 学研プラス
●お近くの書店でお買い求めください。
書店ご不便の際は、
学研通販受注センター ☎0120-92-5555 (通話料無料)
(受付時間:月～金 9:30～17:30 土日祝日・年末年始を除く)
またはショップ学研+ <https://gakken-mall.jp/ec/plus/>
にご注文ください。
※別途送料がかかります。詳細はお問い合わせください。



Compitum

2018

- 2 コンピトゥムの未来は、料理界の未来、辻調グループの未来。
Compitum会長 山根 大助
- 3 小さな集まりからでも、つながることを大切にしたい。
Compitum副会長 上野 法男
- コンピトゥムは心の支え。原点に帰れる場所。
Compitum副会長 渡辺 雄一郎
- 4 スタイルと、そのエッセンス
「株式会社ひらまつ」陣内 孝也 / 「株式会社うかい」紺野 俊也 / 「AU GAMIN DE TOKIO」木下 威征 / 「Pâtisserie & Café DEL'IMMO」江口 和明
- 10 COMPITUM支部便り
札幌市支部 / 愛媛県支部 / 北九州市地区支部 / 韓国支部 / 愛知県支部
- 14 進化を続ける辻調グループ
校長インタビュー / エコール 社の取り組み
- 16 Home Coming Day 2018
- 20 学生たちと先生方の活躍情報
- 21 「求職」「求人」はキャリアセンターをご利用ください
- 22 第9回辻静雄食文化賞のご報告
- 24 全国うまいもの縦断
- 28 COMPITUM活動レポート 2017→2018
- 30 卒業生新規開店情報

「Compitum2018」2018年10月発行
発行元:辻調グループ校友会 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

好評の 新刊専門料理書



傳 進化するトーキョー日本料理

長谷川在佑著 B5判 156頁 ●定価:2,800円+税

海外からの注目度の高さでも知られる日本料理店『傳』。外国人や日本の若い世代の「食べたい、知りたい」という素朴な興味に応え、楽しい体験を提供する傳の料理とは? そのコース戦略・表現の工夫は、訪日外国人を迎える料理店や旅館にも大きなヒントに。レシピ、コラムとも完全英語併記。

キュイッソン フランス料理の基本の加熱技法

上柿元 勝著 B5変判 160頁 ●定価:2,800円+税

ロングセラー『ソース』で、フランス料理のあらゆるソースの製法を紹介した著者が、キュイッソン(加熱技法)についてそのポイントを解説する。具体例として55品を紹介。現代フランス料理の原点ともいえる70年代の「ヌーヴェル・キュイジーヌ」の考え方をひもときつつ、現代のキッチン事情を踏まえてテクニックを語る。

フランス料理の新しいソース

柴田書店編 A4変判 212頁 ●定価:3,200円+税

荒井 昇 オマージュ/金山康弘 ハイアット リージェンシー 箱根 リゾート&スパ「ベルス」

高田裕介 ラ・シーム/生井祐介 オード/目黒浩太郎 アビス

少量多皿コースが主流となった今、フランス料理のソースも転換期を迎えている。技術はもとより、アイデアとデザイン力が求められる「現代のソースのつくり方」を、気鋭シェフ5人による78品を題材に解説する。

焼物・あしらい便利帳 108素材368品

森本泰宏著 A4変判 272頁 ●定価:2,500円+税

焼物は手法がシンプルなぶん、素材の下処理、切り方、味つけ、そして盛りつけとあしらいによって印象が変わる。本書では春夏秋冬の素材別に108素材・368品を収録、ワンパターンになりがちなあしらいも300種以上掲載した。串の打ち方や焼きだれのバリエーションまで網羅した、献立づくりに役立つ一冊。

創刊

パティシエの探求心を刺激する、製菓に特化した新しいシリーズが誕生!
お菓子好きも楽しめる情報満載の1冊。

Pâtissier [パティシエ]

柴田書店MOOK A4変型判 オールカラー 176頁
定価:2,500円+税 2018年8月末刊(年1回刊行予定)

〈特集1〉香りを生かす

香りを知って、香りを使いこなす
東京大学大学院農学生命科学研究科
東原和成教授と探る、香りの世界

菓子から広がる香りの科学
西野之朗(メゾン・ド・プティ・フル)
寺井則彦(エーブルドゥース)

香り高い菓子の魅力をひも解く - 香りと味の重ね方 -
ピエール・エルメ・パリ

香りを加えて印象的に! “香る”プチガトー



〈特集2〉フランス定番菓子・温故知新

河田勝彦(オーボンヴェータン)
藤生義治(パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ)
林 周平(パティスリー モンプリユ)
金子美明(パリセヴェイユ)

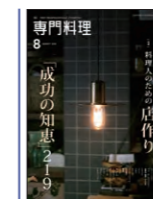
伊藤文明(パティスリー メゾン・ドゥース)
村田義武(パティスリー ルシェルシェ)
感情を揺さぶるフランス定番菓子をつくろう
フィリップ・コンティチーニ

〈TOPIC〉
職人の覚悟 - 記憶に残る味をつくる -
西原金蔵(オ・グルニエ・ドール)
杉野英実(イデミスギノ)

内装を彩るパスティヤージュ・テクニック
横田秀夫(菓子工房 オークウッド)
私の独立開業ストーリー ほか

定期4誌 年間定期購読 のご案内

専門料理、ホテル旅館、café-sweetsは
デジタル版もあります。iTunes Store内
App Storeでお求めいただけます。



月刊専門料理
毎月19日発売
定価:1,400円+税
A4変型判 約160頁



月刊食堂
毎月20日発売
定価:1,400円+税
A4変型判 約120頁



月刊ホテル旅館
毎月22日発売
定価:2,000円+税
A4変型判 約160頁



café-sweets
偶数月5日発売
定価:1,300円+税
A4変型判 約150頁

お求めはお近くの書店へ または下記窓口、柴田書店WEBサイトへ ◆本広告の価格は2018年7月現在の定価です 柴田書店

注文窓口(柴田書店カスタマーセンター) TEL 048-989-6441 問合せ窓口(営業部) TEL03-5816-8282 http://www.shibatashoten.

コンピトゥムは心の支え。 原点に帰れる場所。

コンピトゥムは唯一無二の集まりです。第一線で活躍するベテランから学校を卒業したての若手まで、辻調プライドを胸に秘めた人間が、和洋中・製菓・製パン合わせて約4万人もいるんですから。このパワーを活かし切ることができれば、いろんなことが実現できると思います。講習会やセミナーの充実化はもちろん、異業種のお店同士で交換研修なんかもできるかもしれません。将来的には、コンピトゥムのロゴが一般的にも認知され、ひとつのブランドとして確立されるのも夢ではないと思っています。実現したいことを挙げていけばキリがありませんが、今はそのための種まきの時期。焦らずじっくり、できることを一つひとつやっていきたいと考えています。

歴史と実績のある辻調グループですから、卒業すると自然と辻調の看板を背負って生きていくことになります。その道りは決して楽なものではありません。壁にぶつかることもあるでしょう。道に迷うこともあるでしょう。でも、そんなときこそ、コンピトゥムという存在が心の大きな支えになるのではないのでしょうか。これだけの仲間がいるんだ。自分の原点はここなんだ。そう感じられるこそが、コンピトゥムの最大の強みです。このかけがえのない校友会を、皆さんと一緒に育てていきたいと思っておりますので、これからも、どうぞよろしく願いいたします。

Compitum 副会長

ナベノイズム エグゼクティブシェフ

渡辺 雄一郎



小さな集まりからでも、 つながることを大切にしたい。

コンピトゥムの支部は、北は北海道から南は九州まで日本各地に存在します。これは今までの地道な活動の賜物だと思いますが、せっかくなので支部ですら、もっとつながりを密にしていきたいと思っています。講習会や勉強会というも交流の手段としては有効ですが、私個人としては、先輩・後輩のお店に食べに行くという、もっと気楽な交流から始めてみるのもいいのではと考えています。コンピトゥム役員の方々も忙しい方ばかりなので、そういった小さな集まりを通して、会員同士が頻繁につながることが大切になっていければと思っています。そうした集まりがあれば、周辺にいる卒業生の輪も少しずつ広がっていくのではないのでしょうか。コンピトゥム会員は全国に約4万人もいるので、その全員の動向を把握するのはかなり難しい作業ですが、支部ごとに少しずつでも把握していければ、ネットワークとしてのチカラも少しずつ高まっていくはずです。それはやがて、コンピトゥム会員の最大の武器にもなるはずです。

ネットワークのチカラを活かして、どんな取り組みができるのか。会員のメリットになる仕組みは、どんなものが考えられるのか。こういった議題を定期的に協議しているのですが、まだまだ議論を重ねていく必要があります。会員にとって本当に魅力的な会にしていくために、これからもより一層努力していく所存です。

Compitum 副会長

一汁二菜うえの 主人

上野 法男



コンピトゥムの未来は、料理界の未来、 辻調グループの未来にも つながっている。

ここ数年のコンピトゥムは、各支部を訪問して交流をはかったり、支部ごとに独自のイベントを開催したりと、少しずつ活動的になってきたと感じています。学校と卒業生、卒業生同士が交流できるホームカミングデーも盛況になってきました。しかし、まだまだ満足できるレベルではありません。辻調グループには総勢約14万人もの卒業生がいます。私もそのなかの一人ですが、これは誇るべき財産です。私たちはこの財産を活かして、もっと深く、もっと大きなネットワークを確立していきたいと思っています。

ネットワークが強力になれば、そのチカラを活かして会員の方々に提供できる価値も高まっていきます。たとえば、実践的な経営ノウハウもそのひとつ。数え切れないほどの飲食店が生まれては消えていく時代の中で、一流と呼ばれるお店を長く続けている人が辻調出身者にはたくさんいます。そんな人たちの経営ノウハウや経験をコンピトゥムで共有できれば、辻調卒業生にとってこんなに心強いことはありません。これはまだ着想段階の一例に過ぎませんが、お店の生存率に寄与することに限らず、あらゆる面で会員を強力にサポートできる会にしていきたいと思っています。簡単なことではありませんし、すぐにできることでもありません。今はそのためにできることを、ひとつずつ積み上げていっている段階です。

コンピトゥムが真に会員のチカラになれる存在になったとき、一体どんなことが起こるのでしょうか。まず、料理界で働いている人たちがイキイキしてくるはずです。成功モデルとなる人も増えるでしょう。そうなれば、きっと料理界をめざす人が増えるでしょうし、辻調をめざす人も増えるはずです。そう、コンピトゥムの未来は、コンピトゥムだけのものではなく、料理界の未来、辻調グループの未来にもつながっているのです。だから皆さん、自分のためにも、未来の料理界や辻調生のためにも、どんどんつながり合っていきましょう。

Compitum 会長

ポントベッキオ オーナーシェフ

山根 大助





スタイルと、 そのエッセンス

経営者や料理人、そしてショコラティエ。
複数ブランドを展開する4人のスタイルを追いながら、
その身に宿しているエッセンスを紐解いてみた。

①どの部屋も細部にまで美しさと静寂が込み込んでいる「高台寺 十牛庵」 ②社長になった今でも時々サービスマンとして店に立つ。現場を大切にしている陣内さんらしい。 ③ひらまつ店の原点であり、人材育成の場でもある「レストランひらまつ広尾本店」 ④料理・宿泊・おもてなしのすべてを追求した、ひらまつ4つ目となるホテル「ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 宜野座」 ⑤文化芸術の交流・発信を担うカフェ文化を、日本に定着させる第一歩になった「カフェ・デ・プレ」

Brand Date

●レストラン：レストランひらまつ / レストランひらまつレゼル
ヴ / オーベルジュ・ド・リル・トーキョー / 六本木テラスフィリッ
プ・ミル / プラスリーホール・ポキユーズ ミュゼ / アイコニック /
サンス・エ・サヴール / プラスリーホール・ポキユーズ 銀座
座 / プラスリーホール・ポキユーズ 大丸東京 / レストラン
ASO / メゾンホール・ポキユーズ / 代官山 ASO チェレステ
二子玉川店 / オーベルジュ・ド・リル サッポロ / レストラン
MINAMI / ジャルダンホール・ポキユーズ / オーベルジュ・ド
リル ナゴヤ / プラスリーホール・ポキユーズ ラ・メゾン / ラ
フェットひらまつ / レストランデル・ミディひらまつ / レストラン
ひらまつ 高台寺 / レストランテ オルクストラータ / レストラン
ひらまつ 博多 / レストランテ Kubotsu / プラスリーホール
・ポキユーズ 博多 / レストランひらまつパリ ●料亭：高
台寺十牛庵 ●カフェ：カフェ・デ・プレ / サロン・ド・テ
ロンド / カフェコキユ / カフェテリアカレ / カフェ・ミクラン
ジエロ / カフェ&プラスリーホール・ポキユーズ ●ホテル
：ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 宜野座 / ザ・ひらまつ ホ
テルズ&リゾート 熱海 / ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 仙
石原 / ザ・ひらまつ ホテルズ&リゾート 宜野座 / オーベル
ジュ・ド・ふれざんず 桜井

現場の声を大切にしてい
ひらまつを成長させていく
今、広尾本店は、ひらまツイズムを継承
する場になっている。平松氏が別会社を

「君は普通の料理人にはなれても、一流の
料理人になるのは無理かもしれない。でも
二流のサービスマンになら、きつとなれ
る」。当時23歳の若者にそう言い放つた
のは、株式会社ひらまつの現会長である
平松氏。そして、それを言われた張本人
が、現代表取締役社長の陣内孝也さん
だ。この言葉を機に、陣内さんは料理人か
らサービスマンへと転向し、その才能を二
気に開花させることになる。

に、日本各地に拠点となる店をつくってき
たのだ。
一方で、日本人として日本の食文化も
守っていきたいという思いから、ひらまつは
2017年に京都の東山で料亭「高台寺
十牛庵」をはじめている。静寂に包まれた
見事な庭園に、100年もの時を重ねて
きた数寄屋造の美しい館。そして、その空
間の中で楽しむ京料理の数々。どれも次
代へと受け継いでいくべき日本の大切な
文化だ。

「お前らしい社長をめぐせはいい」。陣内さ
んが社長に指名されたとき、平松氏に言
われた言葉だ。この言葉をきっかけに、「現
場から選ばれた社長として、現場の声を
聞きながら自分なりのひらまつをつくっ
ていこう」と思えるようになったそうだ。

そして、十牛庵のすぐ隣に、京都初出
店となる「レストランひらまつ 高台寺」を
開業。おもしろいことに、日本料理とフ
ランス料理、ふたつの調理場は直結してい
互いに刺激し合いながら働いている。ま
かないも昼夜交互につくり合い、全員でに
ぎやかに食べる。「豊かな食の時間」は、ス
タッフのまかないにも浸透しているのだ。

設立し広尾本店を拠点に、レストラン営
業をしながら、料理や経営のノウハウを学
ぶ場として活用しているのだ。「利益を重
にすることなく、最高の材料で研究を重
ね、最高の料理をつくる。そんな環境で学
ぶひらまツイズムは、何物にも代えがたい
価値があります。しかも、そのイズムを自
分なりに消化して、個性として現場で発
揮できる土壌がひらまつにはあるんです」
と陣内さんは言う。だからなのだろう。高
級レストランとしては異例の東証1部上
場を果たし、ここまで大きな組織になっ
ても、ひらまつが成長を続けていけるのは。

陣内 孝也 (53) 株式会社ひらまつ 代表取締役社長

1

サーヴィス出身だからこそ、 現場の声を拾える社長に。

「これはどのブランド数を生み出してき
た理由を尋ねると、「ひらまつの目的のひ
とつに、ヨーロッパの食文化を広めるとい
うことがあります。それは料理に限った話
ではなく、街場のカフェで語り合ったり、大
切な人とゆっくりコース料理を楽しんだ
りする文化も含まれています。つまり、豊
かな食の時間ですね」と陣内さん。フラン
ス料理の裾野を広げるために、カフェやブ
ラッソーリなどを展開し、人との食事を楽
しむヨーロッパの食文化を浸透させるため

「君は普通の料理人にはなれても、一流の
料理人になるのは無理かもしれない。でも
二流のサービスマンになら、きつとなれ
る」。当時23歳の若者にそう言い放つた
のは、株式会社ひらまつの現会長である
平松氏。そして、それを言われた張本人
が、現代表取締役社長の陣内孝也さん
だ。この言葉を機に、陣内さんは料理人か
らサービスマンへと転向し、その才能を二
気に開花させることになる。

「君は普通の料理人にはなれても、一流の
料理人になるのは無理かもしれない。でも
二流のサービスマンになら、きつとなれ
る」。当時23歳の若者にそう言い放つた
のは、株式会社ひらまつの現会長である
平松氏。そして、それを言われた張本人
が、現代表取締役社長の陣内孝也さん
だ。この言葉を機に、陣内さんは料理人か
らサービスマンへと転向し、その才能を二
気に開花させることになる。

Profile

1965年、神奈川県生まれ。辻調理師専門学校と辻調グ
ループフランス校(調理)を1986年に卒業し、1987年に
【ひらまつ亭(現ひらまつ)】に入社。広尾本店の支配人を
約20年務め、2012年には関西初出店となる【ラ・フェット
ひらまつ】の支配人に。関西でも結果を残し、2016年に
代表取締役社長に就任する。現在は、レストラン・カフェ・
料亭・ホテル合わせて39店舗の舵取りを行っている。

ヨーロッパの豊かな食文化を
日本にも広めたい



2 紺野 俊也 (54) 株式会社うかい 専務取締役
事業本部長 兼 経営企画室担当役員

「うかいに出会えてよかった」。 そう言ってもらうために。

「横濱うかい亭」で働きはじめた当時は、少なくとも10年は経験を積みないと高帽はかぶれないと言われていたそうだが、入社してわずか2年で副料理長になり、5年目には料理長にまでなりました。「うどん、のめり込んでいきました」。努力した分だけ未来が拓けていくのだから、やりがいも十分だったろう。ただ、その努力をしっかりと見て、引き上げてくれる人がいたことも忘れてはならない。

そのことに気づき、自身が指導する立場になったとき、若いスタッフの努力に目を向け、引き上げることが大切にした。「うかいの店舗理念は、100年続く店づくり。」

「横濱うかい亭」で働きはじめた当時は、少なくとも10年は経験を積みないと高帽はかぶれないと言われていたそうだが、入社してわずか2年で副料理長になり、5年目には料理長にまでなりました。「うどん、のめり込んでいきました」。努力した分だけ未来が拓けていくのだから、やりがいも十分だったろう。ただ、その努力をしっかりと見て、引き上げてくれる人がいたことも忘れてはならない。

そのことに気づき、自身が指導する立場になったとき、若いスタッフの努力に目を向け、引き上げることが大切にした。「うかいの店舗理念は、100年続く店づくり。」

Profile

1964年、神奈川県生まれ。辻調理師専門学校を1984年に卒業。1991年に株式会社うかいに入社し、わずか2年で横濱うかい亭の副料理長に抜擢され、3年後には料理長へ。そこから洋食事業部の総料理長や事業部長などの役職を歴任し、現在は専務取締役事業本部長兼経営企画室担当役員として、和食・洋食・製菓・美術館合わせて20店舗の運営に携わっている。

うかいの世界をもっと多くの人に届けたい

①米国大統領と首相の会食の舞台にもなった「銀座うかい亭」 ②うかいの創業店、いり炭火焼料理の「うかい鳥山」 ③若いスタッフによる活気とライブ感のあるもてなしで銀座割烹のイメージを覆した「銀座 kappou ukai」 ④和洋が見事に融合した独創的な空間は、本物だけが持つ重厚な輝きに満ちている ⑤美術館でもお客様目線に徹し、貴重な美術品の数々を間近で見られるようにしている「箱根ガラスの森美術館」 ⑥うかいの余韻をご家庭へという考えでつくられている「アトリエうかい」の洋菓子

「先が見えていたら、おもしろくないでしょう。その点うかいは、未だにワクワクできる」と言う紺野さんの言葉通り、うかいブランドは、さまざまな可能性を広げてきた。いり炭火焼料理の「うかい鳥山」には、じまわり、懐石料理の「うかい竹亭」、鉄板料理の「うかい亭」とうふ料理の「とうふ屋うか

深めていく時期 これからはブランドも人も

それはレセットをコピーして店舗展開するだけでは不可能なことです。うかいの世界をお客様にお届けすること、その想いを共有して表現していく人を育てることが大切なんです。うかいの世界とは、空間・料理・おもてなし3つの要素がつくりだすもの。お客様目線設計され、和洋の伝統美を融合させた物語のある食空間。季節ごとに選り抜いた食材を最高の技で仕上げた至福のうかい料理。そして、ぬくもりの感じられる心からのおもてなし。そんなうかいの世界を愛し、より多くの人に届けようとする人がいてこそ、うかいは輝きを増していくのだ。

「うかいは、創業から半世紀以上経った今でも可能性が無限に広がっているんです。でも、これからはブランドを深めていく時期。ブランドが広がっていくと、世界観が薄まってくる危険性もあるからです。規模の大小にかかわらず、そこで働く人が店の哲学をどれだけ理解しているかは、ブランドにとって重要な問題だ。うかいほどの規模になれば、すべての従業員にブレのないブランドアイデンティティを落とし込むのは至難の技だろう。だから、今うかいは研修や勉強会を体系化させ、ブランドが薄まってしまう教育体制を整えようとしている。

新たな人を迎え入れながら、受け継がれてきたブランドを深化させていくのは難しい。だが、新しい風を吹き込む人と、それをしなやかに受け止める紺野さんのような人がうまく融合していけば、これからのうかいの世界は、きっと多くの人を魅了していくにちがいない。

Brand Date

●和食事業：うかい鳥山 / うかい竹亭 / とうふ屋うかい 大和田店 / とうふ屋うかい 鶴沼店 / 東京芝 とうふ屋うかい / 銀座 kappou ukai / 六本木 kappou ukai ●洋食事業：八王子うかい亭 / 横濱うかい亭 / 銀座うかい亭 / あざみ野うかい亭 / 表参道うかい亭 / グリルうかい丸の内店 / ル・ブル・ブラスリーうかい / うかい亭 高雄 / 六本木うかい亭 ●物販事業：アトリエうかいたまプラーザ / アトリエうかい エキュート品川 / アトリエうかい トリエ京王調布 ●文化事業：箱根ガラスの森美術館





4

江口 和明 (33) Pâtisserie & Café DEL' IMMO
シェフパティシエ/ショコラティエ

デリーモのために、 攻め続けるのが僕の使命。



①見た目の美しさも、おいしさのひとつ。ここでも江口さんの緻密な計算が光る。 ②すべての商品にチョコレートを使いながらも、すべてが独自の個性を放っている

Brand Date

パティスリー&カフェデリーモ 東京ミッドタウン日比谷店 / パティスリー&ショコラパティスリー 目黒店 / パティスリー&カフェデリーモ 渋谷ヒカリエ ShinQs 店 / パティスリー 徳島店 / パティスリー 徳島店 / DEL' IMMO クレジットカフェ & ワインショップ / パティスリー&カフェ デリーモ TOKYO ジャカルタ店

Profile

1984年、東京都生まれ。父親は和食の職人、母親は栄養士という環境下で、食の感性を磨きながら育つ。2004年にエコール 辻 東京を卒業し、【渋谷フランセ】や【グローバルダイニング】など、数々の店で経験を積み、現在は【パティスリー&カフェ デリーモ】の統括責任者として、6店舗のシェフショコラティエ & パティシエを務める。

デリーモのシェフパティシエ・ショコラティエである江口和明さんは、ちよつと只者ではない。メディアがこぞ取り上げるような商品をつくり出すのももちろんのこと、メニューやホームページ、SNSから、空間・音楽・照明・接客にいたるまで、すべてを計算してつくり込んでいる。さらに、「ショコラティエが創るパティスリー」というデリーモのコンセプトも、根底には江口さん自身がチョコレート好きで、「おいしいチョコレートをもっと多くの人に食べてもらいたい」という想いがあるもの、ブランドストーリーを明確にするために計算してつくったものなのだ。

「おいしいと感じてもらうには、お菓子以外にも多くの要素が関係してきます。日本のパティシエは、純粋にお菓子だけをつくる傾向が強いですが、僕はすべてをやつてこそパティシエ、ショコラティエだと思っています」と江口さんは語る。

当然、お菓子自体にも、そのこだわりは発揮されている。江口さんは、食感や味覚などをすべて数値化し、「この構成にするとうつな」という科学的なレシピを組み立てているのだ。そのため、乳業メーカーやビントゥパーをやつている海外のチョコレートメーカーなど、さまざまな企業の成分分析担当者に会いに行つたりもするそう。そこまで計算し尽くしてつくつたレシピのすべてを、江口さんは惜しげもなくスタッフに公開する。そうすることで、店舗や人

が増えていっても絶対にブレない味を実現できるからだ。

さらなるデリーモブランドの展開も計画中らしいが、実はデリーモ以外にも、M & Aで吸収した店のリブランドをしたり、メニューのプロデュースをしたりと、江口さんの活躍の幅はかなり広い。いいワインを手頃な価格で提供するために、ワインの小売事業まで手掛けているそう。

「もはやパティシエ、ショコラティエじゃないよねって、よく言われるんです。でも、海外ではそんなの当たり前。だから、もつともつというんな可能性を追求していきたいですね」と江口さん。こんな風を書く、自分のやりたいことだけを追いかけているように見えるかもしれないが、決してそんなことはない。

「デリーモを絶対に倒れないブランドに育て上げるためには、僕が攻め続けたいといけないんです。デリーモに入ってきてくれた子たちを、裏切るのは絶対にできませんから。どれだけ忙しくても、現場に立つて教えるようにしているのも、僕がいなくても回る強いブランドにするためです」。常人なら頭がパンクしそうな生活を送る江口さんだが、当の本人は楽しくて仕方がないそう。やはり江口さんは、只者ではない。

3

木下 威征 (46) AU GAMIN DE TOKIO オーナーシェフ

大切にすべきなのは、 お店の利益よりもスタッフ。



①スペシャルティの「とうもろこしのムース」。これ以外にも、いたずら小僧らしいメニューが揃っている ②取材中も木下さん抜きで自然とミーティングがはじまっていた

Brand Date

オー・ギャマン・ド・トキオ / 深夜食堂はなれ / ブラック・キュービズム・ド・ギャマン・ブロックス / トラットリア・モード / ラ・パズ・スクレート・ドゥ・ギャマン 他

Profile

1972年、東京都生まれ。エコール 辻 東京を1992年に首席で卒業し、フランス校へ。フランス校を卒業後は、フランス・イタリアの三ツ星レストランで働き、帰国後は【オーバカナル】、【モレスク】など、レストラン業界の話題をさらった名店で経験を積み、2008年に【AU GAMIN DE TOKIO (オー・ギャマン・ド・トキオ)】東京のいたずら小僧]を開店。現在は、7店舗のオーナーとして活躍中。

「もう、ダメな人だったんです。昔から悪さばつかりで。ガキ大将がそのまま大きくなってしまった感じ」と木下威征さんは笑顔で振り返る。当時、そろそろ真面目に将来を考えなきゃと思つていた木下さんは、雑誌に載つていた「君も料理界の東大に入らないか」という辻調の広告を目にして一念発起。エコール 辻 東京の1期生になった。木下さんは中途半端にできない人。やると決めたら、とことんやり抜く人だ。中高の勉強もろくすぼしてこなかったガキ大将が、サラブレッドが集まる辻調を首席で卒業し、フランス校にまで行つたことから、それは十分伝わつてくる。さらに、現在のテーマも「食入魂」というのだからブレがない。何事にもまっすぐ全力で取り組む木下さんを慕って、最初は3人だったスタッフも今や50人を超えるようになり、ギャマングループも7店舗にまで拡大。最近ではプロデュースの店も、どんどん増えていっている。来年には沖縄の宮古島に5組限定のホテルも開業予定だ。

それでも木下さんは、「店舗展開が目的じゃないんです。一番大切なのはスタッフのしあわせ。そこを追求していった結果、自然と今の姿になっていったという感じですね。利益だけを追求すると、瞬は勝てるけど、二瞬で終わる組織になってしまうの」と言つた。

たとえば、プロデュースを増やしている理由も、展開することや利益を上げることが目的で

はない。スタッフをリスクにさらすことなく確保した利益を、給料アップや人を増やして週休2日制にするなど、スタッフがしあわせに働ける環境整備に使うことが目的だ。5組限定のホテルを開業するのも、お客様とじっくり向き合える環境に身を置くことで、自分が何のためにこの道を選んだのかを思い出し、自分を磨き上げて帰つてくれる場をグループ内につくるためだったりする。

また、木下さんは全員を経営に参加させることも大切にしている。日報でお客様や店の情報とシエラが数字を共有分析する。さらに、3か月に1回は、全店舗を休みにして全員で店の動向についてのミーティングも行つている。そんな取り組みを続けてきた結果、今では木下さんがいなくても各所で勝手にミーティングがはじまり、自主的な提案も増えるようになったそう。

悪さばかりしていたガキ大将が、GAMIN (ギャマン) といった小僧という名の店をつつて早10年。「僕に付いてきてくれたスタッフのためにも、ここに来てよかつたと言つてももらえる組織にしたいんです。どこまでやれるかわからないけど、とことんやり切つて『あとは任せ』と笑顔で言える生き方をしたいですね。そう語る木下さんは、ガキ大将でも、いたずら小僧でもなく、スタッフ全員の親父のような顔をしていた。

支部便り

講習会や懇親会、新人歓迎会など、今年も各支部では
 実りある活動がありました。今回はその活動内容とともに、
 各支部推薦の卒業生の活動についてもご紹介します。



2017.10.31
愛媛県支部
**子どもたちから笑顔と元気をもらった
 ボランティア活動。**

第9回ボランティア活動として、愛媛県立しげのぶ特別支援学校で、食育・子育て支援活動が行われました。テーマは、「子供と料理を作り、味わい、作法を学ぶ」。子どもたち一人ひとりが、クレープに使う材料の計量から、焼き、包み、盛り付けまで、すべてを行うことができました。また、ピザ職人やパティシエ希望の子どももいて、支部のスタッフは、今後子どもたちのサポートを続けていきたいと思っただけです。子どもたちの素敵な笑顔を見て、スタッフ全員が元気をもらった活動になりました。



2018.6.27
札幌市支部
**交流の輪がさらに広がった
 総会と懇親会。**

6月27日、札幌グランドホテルにて札幌支部総会および懇親会が開催されました。当日は、大阪より上野副会長と高岡事務局長にもご参加いただきました。まず総会では、平成29年度の活動報告や収支報告、平成30年度の事業計画について話し合いました。続いて開かれた懇親会では、今後の札幌支部のあり方を検討し、情報交換などを行いました。札幌支部コンピトゥムの輪がさらに広がる、大変有意義な会となりました。

EHIME



パティスリー ミカンカフェ
 愛媛県松山市越智2-6-4
 TEL:089-969-0876

ピックアップ!

素材の味と、人生の味を生かしたケーキ。

ミカンカフェ オーナーパティシエ 永尾 彰英
辻製菓専門学校 / 辻調グループフランス校 1998年卒業

永尾彰英さんは、23歳という若さでミカンカフェを開業した。開業の地に選んだのは、フランス校時代に同期だった奥様の郷里、愛媛県松山市。

愛媛といえばみかんの産地として有名だが、実はみかん以外にもイチゴをはじめとしたベリー類や栗などおいしい。そういった素材の素晴らしさに惚れ込んだ永尾さんは、農家から直接買い付けた

季節の果物を使って、素材の味を生かしたフランス菓子づくりに励んでいる。

なかでも一番こだわっているのが、アンジェという名前のケーキ。ショコラと柑橘を組み合わせたケーキで、えひめスイーツコンテストでグランプリも受賞している自慢の逸品だ。アンジェというのは、永尾さんが研修していたフランス・ロワール地方にある町の名前。コアント

ローというオレンジリキュール発祥の地としても有名で、同じく柑橘が有名な愛媛と相通ずるものがあることから、フランス研修時代を思い出しながらつくり上げたケーキなのだそう。

ショコラと柑橘。その甘酸っぱい絶妙なおいしさには、素材の味と、酸いも甘いも噛み分けた人生の味が生かされている。

SAPPORO



CHALET IVY(シャレーアイビー)
 北海道虻田郡倶知安町字山田188-19
 TEL:0136-22-1123

ピックアップ!

北の大地でめざすのは、最先端の郷土料理。

シャレーアイビー 総料理長 伊藤 卓也
辻調理師専門学校 1995年卒業

「今、本当に楽しいんですよ。清々しい笑顔でそう言うのは、京都なだ万の立ち上げ調理責任者や、在シガポール日本国大使館の公邸料理人を務めるなど、さまざまな一流を経験してきた伊藤卓也さんだ。」

一流を経験してきたからこそ、ホテルのレストランで直しのためにニセコと呼ばれた当初は、今までと同じくオリテイの料理を出そうと、東京から食材を取り寄せていたそう。しかし、半年ほど経ったとき、ニセコの食材を使った料理イベントがあり、そこで地元

食材の素晴らしさを知ることになる。「地元食材のおいしさに驚くばかりでした」と伊藤さん。羊蹄山の豊かな湧き水に育まれた食材たちは、余計なことをせず、シンプルに調理するだけで驚くほどの輝きを放ったのだ。

「地元食材をシンプルに調理すると、郷土料理っぽくなるんですけど、ここに来てから、それもアリだと思えるようになりました。」一流店で働いていた頃にはなかった発想だが、ニセコの食材に出合ってから「自分が最先端の郷土料理を

つくってやる」くらいの気持ちで、伊藤さんは自由な挑戦を楽しんでいる。

ただ、楽しんでいるのは伊藤さん一人ではない。若手も楽しく働けるようにと、いつも心配りを忘れない。料理で土地を盛り上げていくのと同じくらい、将来、土地を盛り上げていく人を育てるのも大切なことだからだ。

まだまだ就任2年目。これからホテルが、そしてニセコが、一体どんな盛り上がりを見せていくのか、これからも目が離せない。

ヘルシーコースの一例

2018. 2.25

北九州市地区支部

コーヒーと料理の関係性を紐解く
講話とティースティング。

2月25日、ステーションホテル小倉にて、コンピトゥム北九州市地区支部の総会および講習会、懇親会が開催されました。講習会では、辻調理師専門学校 寺尾雅典先生による「コーヒーの講話とティースティングが行われ、日本料理、西洋料理、中国料理とコーヒーの関係性についてもお話いただきました。講習会後の懇親会では、普段なかなかお会いすることのできない卒業生との交流を深めることができ、和やかな会となりました。



KITAKYUSHU

カフェっぽくない、自由なカフェを。

Base Cafe オーナー 重松 司

辻調理師専門学校 1992年卒業

JR小倉駅の北側に、多くの人が愛されているカフェがある。使い方は客側の自由。コーヒーを飲む人もいれば、ワインを飲む人もいる。サンドイッチを食べる人もいれば、リードヴオーやラム肉のソテーを食べる人もいる。キッチンの中では、オーナーの重松さんが鮮魚を作っていたり……と、何やらカフェらしくらぬ光景が広がる。

で10年ほど腕を磨き、その後先輩のフレンチビストロ店の立ち上げを手伝うなど、さまざまな経験を積んできた。しかし、家族から「お前の店は気軽に遊びに行けない」と言われハツとしたという。確かにホテルやフレンチの店は、気軽には行けない。その言葉もあって、自分の店は誰でも自由に使えるカフェにしようと思ったのだそう。

軽食から本格的なメニューまで幅広く揃えているのは、色んな人に来てもらって、自由に楽しんでもらうため。決して独りよがりなこだわりではなく、すべてお客様のためのものだ。ただやはり、「魚を捌いたり、ラム肉を出したりするカフェはうっすら怖いです。最近では、地元の調理科のある高校で講師をしたり、カフェ開業時のノウハウを活かして、後輩のために独立開業のコンサルも手掛けたりにしているそう。ますますカフェオーナーっぽくない重松さんだが、相手を優しく包み込むようなその笑顔を見れば、引く手あまたなのも頷ける。



Base Cafe (ベースカフェ)
福岡県北九州市小倉北区浅野2-13-24
TEL:093-511-2070

2018. 6.3

韓国支部

過去最高の参加者数で
盛り上がりを見せた歓迎会。

今年の歓迎会の参加者人数は、過去最高となる40名を超え、椅子が足りず、テラスから椅子が持ち込まれるなど、にぎやかな雰囲気の中で会は始まりました。冒頭、韓国支部コンピトゥム副会長を務めるチェ・ムンギョン氏が「顔なじみ同士や、同じ学科、同じ学年だけにとどまらず、それを超えた交流ができれば」と語った言葉通り、各々が自分から積極的に話しかけていたのが印象的でした。また、それを促すべく行われたクイズ大会では、「辻調グループの建学の精神とは？」などの問題が出題され、辻調愛に満ちた時間を過ごすことができました。



KOREA



SLOW PROJECT 즐거운 식탁(楽しい食卓)
全羅南道順天市旺之洞881-1 TEL: +82-(0)61-723-0222

ピックアップ!

真心溢れるプロジェクト。

SLOW PROJECT 즐거운 식탁(楽しい食卓)
オーナーシェフ 金佳賢

料理人として、金佳賢さんが大切にしていること。それは真心だ。真心を込めて料理をつくるのはもちろん、料理に使う食材からテーブルセッティングにいたるまで、あらゆることに真心を込めている。「やっぱりそういう気持ちは、お客様に伝わると思うんです。だから、野菜は父が丹精込めて育てたものを使いますし、店内に飾っている花も、母がお客様のことを思って生けたものです」と金さんは言う。そんな金さんの真心が溢れた店だからこそ、訪れた人は「楽しい食卓」で

食事ができるのだろう。

店名に「プロジェクト」とついている通り、金さんにとってこの店は、まだ第一段階。次のプロジェクトは、金さん独自のスタイルで家庭料理を出すお店らしい。これからは、そのプロジェクトに向けて、母親から料理を学んだりしながら準備を進めていくようだ。

これからも第三、第四と、さまざまなプロジェクトが進んでいくだろう。ただ、どのプロジェクトにも共通して言えるのは、真心を第一にしているという点だ。

2018. 6.21

愛知県支部

サービス世界コンクール優勝者、
宮崎氏を招いての講習会。

愛知県支部では、会員にむけて事前アンケート調査を実施した結果、料理しか経験のない卒業生にとっては接客の指導が難しいという意見が多数寄せられました。そこで当日は、辻調グループ卒業生でサービス世界コンクール優勝者の宮崎辰氏を招き、基本的なサービスの講義と接客指導の仕方などについてのセミナーを開催いたしました。申し込みは40名を超え、終了後の反響も大きく、とても充実した講習会となりました。



時代の荒波を 乗り越えるための 教育を。



辻調グループ 代表

辻 芳樹

学校は、何かを「伝える」場所ではありません。少なくとも辻調グループでは、自ら考え、探求する場所だと考えています。ともすれば調理師学校は、料理をつくる技やコツを一方的

に伝え、学生たちはそれを暗記しがちです。しかし、それではレシピをなぞるだけの職人しか生まれません。ある技術を反復作業で習得するだけなら、学校へ行く必要はないのです。

辻調グループが取り組んでいるのは、職人ではなく技術者を育成する教育です。技術とは、「技能」と「知識」が合わさって成り立つもの。つまり、ひとつのレシピ、ひとつの調理工程、ひとつの技について、その背景にある理論などを科学的に理解することが重要なのです。そのために、学生が受け身で技能を覚える教育ではなく、自ら疑問を見つけ、探求心や好奇心を持って学び取る教育をめざしています。

もちろん、技能も重要ですが、1年目の職場で技能的についていけることよりも、シエフがつくっている料理を理論的に理解できることの方が重要なのです。なぜ、この分量なのか。なぜ、この食材

を使って、この技法を使うのか。その本質が理解できていれば、「職場で通用する人物」ではなく、「上へ登っていく人物」になれるはず。一方、ただおいしいものをつ

くつていけば、本質を追求していれば良いという時代は終わりました。技能と知識をいかに活



用するかが問われる時代になったのです。おいしいものを時代に合わせて、どう提供していくのか。あるいは、どう自己マーケティングしていくのか。そんな強かな技術も必要になってきています。

また、時代の変化に合わせて、料理のトレンドもめまぐるしく

変わっています。昔は25年で変わったトレンドのサイクルが、10年になり、5年になり、今や3年くらいになりつつあります。もしかすると、もうすぐ1年単位になるかもしれません。

この荒波のような時代を乗り越えていくために、私たち辻調グループも変わっていくべきだと考えています。教育哲学や料理人像は、時代に即していないければ意味がないからです。そういう意味では、日本だけではなく、世界中の料理人のケーススタディを通して、「時代に対応できる人物」を輩出するための教育を考えていく必要があります。

ここまで踏み込んだ教育は、他の学校にはない唯一のものだと思います。料理技術だけを教えていけば楽なのに、なぜ、ここまでするのか。それは、辻調グループの卒業生には、料理人として少しでも早く成功してもらいたいからです。そのため、私たちはこれからも全力でカリキュラムの進化に取り組みしていきたいと思っています。

エコール 辻の取り組み

個人実習×反転学習

(エコール 辻 大阪 日本料理マスターカレッジ)

従来、授業時間内に行われていた先生の講義部分を動画教材に。学生は事前にその動画を視聴し、各自が作業のポイントを整理して実習に臨みます。講義時間を授業外に先出しすることで、実技練習の時間がより多く確保できるとともに、学生は事前学習で理解を深めた状態から実習を開始することができます。動画だと、一時停止・早送り・繰り返しの視聴も自由自在。自分の理解に合わせて学習ができることもメリットです。実習中は、スマートフォンを使って学生同士で作業の様子を撮影し合い、できているところ・できていないところを自分で確認しながら練習を重ねます。学生が自分で考える、より密度の高い実習をめざしています。



レシピ・デザイン

(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 / 日本料理マスターカレッジ / 調理技術マネジメントカレッジ)

目の前で作られる初見の料理について、学生がそのレシピを自分で書くことに挑戦します。まずは講義で「レシピとは何か。構成要素は何か」などポイントを抑えます。その後、教壇で展開される先生の作業工程を見ながら、学生は仕込み～完成までレシピに必要な情報を自分の言葉でメモしていきます。ここでは材料名が一切明かされず、分量のみ提示されます。学生はこれまでの知識を総動員して手がかりを探

します。先程のメモからレシピを完成させ、教科書と照らし合わせて確認。先生の解説でさらに理解を深めます。最終的にはオリジナルコースメニューのレシピを作成し、実習で実際に料理を完成させ、先生からの評価とともに、学生達自身が振り返りを行います。



Home Coming Day 2018

August 2, 2018 Tsujicho Group
Alumni Meeting

辻調人としての誇りを胸に。

8月2日の木曜日、今年で4回目となるホームカミングデーが開催された。この日の大阪は、35度を超える猛暑日。しかし、そんな暑さなど物とせず、会場となったエコーホールには、笑顔の卒業生たちが続々と集まって来た。さらに、今年の一部の在学生も参加したことで、付近は大いに賑わった。

同じ頃、コンピトゥム役員の控室も盛り上がりつつあった。山根会長、上野副会長、渡辺副会長と各支部からの参加メンバーが、ひとつのテーブルを囲んで様々な話を花を咲かせていたからだ。やはり顔を合わせて交流することが一番。つがなりを大切にしているコンピトゥムにとっては、とても有意義な時間となった。

そして、時計の針がちょうど12時を指した頃、参加者たちで満員に

なったカレッジホールでは、今年のもっとも惜しくも亡くなられたポール・ボキューズ氏に関する特別企画がはじまった。辻芳樹校長による過去のインタビュー動画の放映に、辻静雄料理教育研究所の山内秀文研究顧問による事前の紹介、そして、ボキューズ氏の店で研鑽を積んだ渡辺副会長を加えた3名による座談会という3部構成だ。次々と出てくるボキューズ氏の逸話に、参加者はみな真剣に耳を傾け、食の道をゆく者としての矜持を再認識しているようだった。

その熱気も冷めやらぬ中、引き続き総会へ。山根会長による挨拶のあと、1年間のコンピトゥムの活動報告や収支報告などが行われ、すべての議案が無事承認された。

総会の次は、お待ちかねの特別講習会。西洋料理は、昨年のRED

U-35でグランプリに輝いた赤井頭治さん。日本料理は、ミシュラン3つ星を獲得している東京神楽坂「虎白」の小泉功二さん。中国料理は、オープンと同時にミシュラン1つ星を獲得した「エスサワダ」の澤田州平さん。そして製菓は、数々のコンテストで優勝を飾ってきた「レザネフォル」の菊地賢一さんという新進気鋭の講師陣。どの教室でも、受講者の熱心な眼差しが教壇に注がれていた。参加した学生も、いつもと違う教室の雰囲気刺激を受けたいようで、「辻調で学んで、また講師として辻調に帰ってくる。これほど誇りに思えることはないですね。僕もいつか講師として母校に帰ってこれるように、明日から心機一転また頑張っていきます」と晴れやかな表情で語ってくれた。



関西の食文化の旨味が
たっぷり染みてます。



関西食文化研究会もいよいよ10年目を迎えます。
「メイラード反応」や「分解と再構築」などの科学的アプローチを含め、
業界に様々な影響を与えてきました。
日本の食文化の「不易流行」を考え、
さらに「豊かで進化発展したもの」として、
関西から「食の知見や情報」を集め発信していきたい。
そのために、広く「食のプロフェッショナル」のみならず「ご意見を
いただきたい」と思っています。
是非、さまざまな取り組みにご参加ください。

食と料理人、交流と創造
関西食文化研究会
2009年6月発足
supported by OSAKAGAS

入会費・年会費無料

当会への入会申し込みは、ホームページにて受付けております。
食に関する仕事に従事する方ならどなたでも入会いただけます。
※詳しくは、当会ホームページ掲載の「会員規定」をご覧ください。

食文化研究会 検索 <http://www.food-culture.jp>

関西食文化研究会事務局 (関西ビジネスインフォメーション(株)内)
TEL 06-4803-2350 E-mail shokubunka@kbinfo.co.jp
平日10:00~17:00 [土・日・祝・年末年始期間(12/28~1/5)除く]

JTB 感動のそばに、いつも。

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



株式会社JTB 大阪第二事業部 〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町3丁目1番8号 MPR本町ビル7階 TEL.06-6252-2711/FAX.06-6252-2792
【営業時間】9:30~17:30 (月~金/土・日・祝休業)



さて、講習会が終わると、再びカレッジ
ホールに移動して茶話会となる。今年はア
ルコールも用意されていたので、会場は最
初からリラックスモード。料理について語
り合う人、懐かしい顔を見つけて記念撮影
をする人、先生方と昔話で盛り上がる人な
ど、あちこちで会話が弾み、笑顔の輪が広
がっていた。
講習会の料理にも長蛇の列ができ、講習
会の時間だけでは足りないばかりに、講
師の方々が質問攻めにあっていたのも印象
的だった。「講習を受けていると学生時代の
気持ちが出てきて、『そうだ、自分の原点

はこんなんだ』って勇気と元気が湧いてき
ました。それで、ついつい講師の方への質問
が止まらなくなって、番外編の講習会みた
いになっちゃいました」と、ある卒業生が笑
いながら言う。
案外この言葉が、ホームカミングデーの
すべてなのかもしれない。母校に集まるの
は、懐かしさを味わうためだけではない。新
たな刺激を受け、辻調イズムを再確認する
ためなのだ。帰路につく参加者たちの胸に
は、今年も「辻調人」としての誇りが、しっか
りと宿っていた。

Home Coming Day 2018

飲食業界での

「求職」「求人」はキャリアセンターをご利用ください

求職

就職先を探されている卒業生の方は、
学校に届いた求人票を下記WEBサイトからご覧いただくことができます。

就職情報サイト「スクールコンシェルジュ」の閲覧方法

1 閲覧するためのIDとパスワードを発行依頼する

件名を「スクールコンシェルジュ ID、パスワードの問い合わせ」とし、氏名(フリガナ)・生年月日(西暦)・卒業校名・電話番号を記載の上、キャリアセンター(info-career@tsuji.ac.jp)宛にメールしてください。後日、IDとパスワードを発行し、メールでご連絡します。

2 就職情報サイト「スクールコンシェルジュ」にログイン

IDとパスワードが届いたら、スクールコンシェルジュにアクセスしてログインしてください(https://campus.tsuji.ac.jp/campusweb_kyujin/)。右記QRコードからもアクセスできます。

※IDとパスワードの有効期限は、3ヵ月です。期限を延長したい場合はキャリアセンターへご連絡ください。

3 卒業生の方は、募集対象を「既卒」にして検索してください



スクールコンシェルジュ

求人

求人募集を考えている方は、
「スクールコンシェルジュ」に求人票を掲載することができます。

求人票の掲載方法

1 辻調ホームページから求人票をダウンロード or プリントアウト

辻調グループサイト内にある求人関連ページ(<http://www.tsuji.ac.jp/recruiter/>)に、求人票や従業員育成モデルプランのファイルをアップしております。ダウンロード、もしくはプリントアウトして、必要情報をご記入ください。求人票原本の郵送をご希望の方は、キャリアセンターにお電話いただければ郵送いたします。

2 記入した求人票を郵送 or メール送信

必要情報をご記入いただけたら、郵送またはキャリアセンターE-mail(info-career@tsuji.ac.jp)にてお送りください。

大阪校、東京校ともに
キャリアセンターが
ありますので、ご来校も
歓迎いたします。

- 大阪キャリアセンター
大阪市阿倍野区松崎町3-16-11 辻調理師専門学校 別館3階
TEL:06-6624-7273 受付時間:平日 月~金 9:00~17:00(休校日・祝日除く)
- 東京キャリアセンター
東京都国立市富士見台2-13-3 エコール 辻 東京 B棟3階
TEL:042-571-1106 受付時間:平日 月~金 9:00~17:00(休校日・祝日除く)

この1年間の学生たちと先生方の活躍ぶりをご紹介します。

[学生たちと先生方の活躍情報]

山本 渚生さん(左) 石田 小春さん(右)



フランス・シャンパーニュ地方で行われた調理師学校学生対象の料理コンクール「トロフェ・ミル TROPHEE MILLE」の国際コンクール部門にて、辻調フランス校の研修生が昨年に続き見事優勝!2連覇を果たしました。

東馬場 胡堂さん



8月に行われた大阪府専修学校各種学校連合会主催のキャリア教育成果発表会「第7回19歳のプレゼンテーション」で、調理マネジメント学科2年生の東馬場胡堂さんが見事優勝しました。

河合 鉦造 先生



村島 弘樹 先生(写真中央)



(左から順に) 守木 晃 先生 岩井 清次 先生
前田 賢 先生 紫藤 慧 先生 阿部 浩喜 先生



武庫川女子大学(兵庫/写真左)や帝塚山学院大学(大阪)など、国内の大学はもとより、デュシタニ・カレッジ(タイ・バンコク)やカリナリー・インスティテュート・オブ・アメリカ(米国・ニューヨーク/写真右)、替田大学(ヘジョン大学、韓国)など海外の大学でも料理や製菓の授業を行っています。

食と農を支える人材を育成している「奈良県立なら食と農の魅力創造国際大学校」での出向講義も、今年で3年目になりました。

山本 岳 先生



川野 航大 先生



中田 淑一 先生



全日本司厨士協会関西地方本部大阪府本部主催料理コンクール26歳未満の部において、山本岳先生(1位)・川野航大先生(2位)が優秀な成績を収めました。

一般社団法人日本ジビエ振興協会とともに、衛生的かつ安全で、美味しいジビエ調理のセミナーを全国で行っています。

最高の仕込みを実現する調理機器

PACO
JET

冷凍食材粉碎調理器
PACOJET PT-2



Gastrovac®
減圧加熱調理器



fmi

東京 〒106-0041 東京都港区麻布台1丁目1番9号
大阪 〒538-0044 大阪市鶴見区放出東3丁目11番31号

0120-080-478

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



ルージエの新エスカロップ

Un produit *Signature*



輸入販売元：株式会社アルカン
Tel. 東京 03-3664-5114 大阪 06-6242-7501

pro.rougie.com



写真左より、門上 武司審査委員、杉野氏、旦部氏、石毛 直道審査委員長、辻 芳樹審査委員

「専門技術者賞」

すぎの ひでみ
杉野 英実
[HIDEMI SUGINO]
(東京都中央区京橋3-6-17
京橋大栄ビル1F)



「辻静雄食文化賞」



『珈琲の世界史』
たんべ ひろ
旦部 幸博 / 著
講談社 / 刊

第9回辻静雄食文化賞のご報告

第9回を迎えた辻静雄食文化賞の贈賞式が、2018年7月13日に、東京・目黒の「八芳園」で行われました。このたびの受賞作『珈琲の世界史』は、商品作物としてのコーヒーノキの伝播と消費国におけるコーヒー飲用の歴史を世界的規模で見通した力作です。コーヒーを通して、歴史の局面で食文化がいかに重要な役割を果たしてきたかを知ることが出来ます。前作『コーヒーの科学』講談社ブルーバックス、2016年刊とあわせて読めば、飲食業界で働く方に必要なコーヒーに関する総合的な知識を得ることが出来ます。

著者の旦部幸博氏は、遺伝子学、微生物学が専門ですが、コーヒーに興味を持ったのをきっかけに飲食物や、味と匂いに関する知識なども幅広く修め、自家焙煎店や企業向けのセミナーで、コーヒーの香味や健康に関する講師を務められるようになりました。コーヒーに関するWEBサイト「百珈苑」も主宰されています。

専門技術者賞を受賞した杉野英実氏は、1991年クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリーで日本を優勝に導いたチームリーダーであり、ルレ・デセール会員となった初



めての日本人であり、またご著書が海外でも評価をうけるなど、その活躍はこれまででも目覚ましいものがありました。近年には、2015年「アジアのベストレストラン50」でアジアベストバイストリーシェフ賞、2018年グルマンクックブックアワード審査員特別賞を受賞されています。

伝統の継承を超えた新しい菓子の創造に日々邁進される姿は、続く世代の模範となるものであり、杉野氏の磨き抜かれた味覚と、精緻な製菓技術から生まれ続ける菓子は、世界に通用する高度なオリジナリティを誇ります。

「イデミスギノ」には、その菓子を求める人の姿が絶えることがありません。2017年に発行された『進化する菓子』TASTE IN PROGRESS (柴田書店)では、その技術の粋を見ることが出来ますので、ぜひお手にとってみてください。

辻静雄食文化賞は、食文化の多様で豊かな発展に寄与することを目的とする顕彰制度です。今後ともみなさまのご支援ご協力を賜りますようお願い申し上げます。

辻静雄食文化賞事務局 小阪ひろみ
辻静雄料理教育研究所



辻静雄食文化賞

主催 公益財団法人辻静雄食文化財団
後援 学校法人辻調理師専門学校

食文化賞は、広くみなさまからの推薦をもとに選定いたします。詳細は下記WEBサイトをご参照ください。
(第10回辻静雄食文化賞は同サイトにて2019年1月初旬に推薦受付開始)
辻静雄食文化賞公式ホームページ <https://tsujishizuo.or.jp/award/>



コンピトゥムのホームページでも、日本全国の辻調グループの卒業生が活躍しているお店を紹介しています。ぜひご覧ください。
 → <https://compitum.net/sns/shop/search/>
 掲載ご希望の卒業生は、コンピトゥムまでご連絡ください。
 → E-mail: compi@tsuji.ac.jp



全国うまいもの縦断

素材、料理、おもてなしにいたるまで辻調グループの卒業生たちがそれぞれにこだわりを振る舞う、全国の名店をご紹介します。



pâtisserie les chasses(パティスリーレシャス)
宮島 隼人
 エコール 辻 大阪 2009年卒業/
 フランス校(製菓) 2012年卒業

スイーツの製造から販売まで、すべての作業をオーナーが一人で行っている小さなパティスリー。生クリームをふんだんに使い、なめらかさと濃厚さを出したプリンは同店の一番人気&スペシャリテ。

店主の声 フランスやスイスで出逢ったおいしいお菓子を
 地元のお客様にも届けていきたい。



住所:東京都東村山市栄町3-16-9 ドミール八坂1F ☎ 090-8127-1766
<https://www.facebook.com/leschassesbyhm/>



イタリアンレストラン Zucca(ズッカ)
宮澤 誠
 エコール 辻 東京 1999年卒業

鰻や甘鯛など日本独自の食材と、ボルチーニ茸やトリュフなどヨーロッパの食材をあわせた、ズッカならではのイタリア料理を提供してくれる。地元・佐倉市で育った夫婦の温かなおもてなしも同店の魅力。

店主の声 地元の料理人仲間と「佐倉イズム」という団体を設立し、
 「食」を中心に街を元気にする活動も始めています。



住所:千葉県佐倉市城343-3 ブチモンドさくら1E ☎ 043-485-5200
<http://miyazawam.com>



Rapport du pain(ラポール デュ パン)
鹿島 芳朗
 エコール 辻 大阪 2002年卒業

「日常の中にある、非日常。」がコンセプト。普段の生活に溶け込んでいるパン屋という媒体で、異文化であるパンやお菓子をありのままに表現している。一口食べただけで、記憶に残るような感動を与えられるパンをめざし、奮闘中。

店主の声 製造工程におけるすべての固定概念を捨てて、
 さらなるおいしさを追求しています！



住所:石川県輪島市マリンタウン4-54 ☎ 0768-23-4405
<https://www.facebook.com/Rapport-du-pain-ラポール-デュ-パン-1872237816385451/>



amano-hashidate 幽齋
岸和田 安弘
 辻調理師専門学校 1980年卒業

天橋立を望む阿蘇海のほとりに、ひっそりと佇む和のオーベルジュ。旬の地物にこだわった「丹後美味三昧」は、何よりのおもてなし。宿泊は2部屋だけという贅沢な空間で、心ほぐれるやすらぎのひとときを過ごす。

店主の声 日本料理にさまざまなジャンルを取り入れた、丹後の
 豊かさを感じられる「京・新感和食」をお届けします。



住所:京都府宮津市須津2653(天橋立二本松) ☎ 0772-46-6878
<http://www.you-sai.net>



TAKAO
高尾 僚将
 エコール 辻 東京 1994年卒業 /
 フランス校(調理) 1995年卒業

友人の家に招かれたような心地よい空間で上質な時間へと誘う、「北海道の家」がコンセプトのガストロノミーイタリアン。北海道の四季が感じられるように、シェフが一皿ごとに込めたストーリーをコースで堪能できる。

店主の声 北海道特有の食文化を現代に昇華させ、
 その素晴らしさを国内外のお客様に発信したい。

住所:北海道札幌市中央区南3条西23丁目2-10 ☎ 011-618-2217



山菜料理 出羽屋
佐藤 治樹
 エコール 辻 東京 2012年卒業

山菜料理発祥の店として有名な出羽屋。山形県内から山菜や川魚、きのこなどを仕入れ、鮮度を生かした最良の方法で調理してくれる。丁寧に作り上げた四季折々の料理には、どこか懐かしい田舎らしさが漂う。

店主の声 出羽三山のひとつ月山を中心に天然食材を仕入れ、
 食材本来の味を消さないように努めています。



住所:山形県西村山郡西川町間沢58 ☎ 0237-74-2323
<http://www.dewayaya.com>



日本料理 蘭(あらざ)
佐藤 大介
 エコール 辻 大阪 1999年卒業 /
 辻調理技術研究所 2000年卒業

料理や器をはじめ、凛とした店内の至るところに職人の技やこだわりが光る。新潟の旬な食材を用いてつくられる料理は、百貨店のお弁当、ケータリング、イタリアンのシェフとのコラボ企画など多方面に展開中。

店主の声 奇をてらうことなく、食材へのリスペクトを大切にしながら、
 全国でもオンリーワンの存在になっていきたい。

住所:新潟県新潟市中央区東堀通6番町1050-1 石田ビル1F ☎ 025-226-7772



CHINESE CAFE&DINING 光琳
関口 まりえ (旧姓:川崎)
 辻調理師専門学校 2004年卒業 /
 辻調理技術研究所 2005年卒業

カフェレストラン感覚でカジュアルに本格中華が楽しめる。東京で研鑽を積んだご主人が料理をつくり、本人は点心とデザートを担当。素材を生かしたシンプルな味わいは、ワインにもぴったりで女性や中高年にも人気。

店主の声 中華本来の技法を使いながら、
 日本人の口にも合う中華を探求していきます！



住所:栃木県栃木市旭町10-4 ☎ 0282-88-1028
<http://tochigi-korin.com>





全国 **うまいもの縦断**



トウジュール [Toujours]
稲木 稔
辻製菓専門学校 1998年卒業 /
辻製菓技術研究所 1999年卒業

庭で育てたハーブやベリー類、果物を使ったお菓子里、小麦由来の酵母でつくった生地を石窯で焼いたパン。本当においしいと思うものだけを届けたいという店主の想いが、そんなお菓子やパンに、やさしく息づいている。

店主の声 **もっとおいしいものを作れるようになりたい。そんな想いで、毎日厨房に立っています。**



住所: 鳥取県岩美郡岩美町岩本688-45 ☎ 0857-73-5070
<http://toujours-m.com>



スガッチィー
菅 省士朗
辻調理師専門学校 1988年卒業

イタリア・ナポリの「真のナポリピッツァ協会」から、正真正銘のナポリピッツァを焼く店として、徳島で初めて認定された店。ナポリピッツァ特有のふわっ、さくっ、もちっとした食感には本物の薪釜ならではの味わい。

店主の声 **10年後も100年後も、皆様にとっての徳島の大好きなレストランであり続けたい。**



住所: 徳島県徳島市住吉1丁目6-11 ☎ 090-4333-1495
<http://www.sugattiii.com>



創食浪漫館 TONTON
鳴尾 忠宏
辻調理師専門学校 1984年卒業

こだわりのとんかつ専門店としてオープンしたが、客側の要望によりフレンチベースの創作料理も予約のみで提供するようになった異色の店。今年は維新150年記念として、長州と薩摩の食材や調理法を用いた維新御膳「浪漫」も提供中。

店主の声 **オープン当初から、ずっと質にはこだわってきました。これからも、こだわりの料理を提供していきます！**



住所: 山口県柳井市南町4丁目4-66 ☎ 0820-23-7139
<http://tonkatsu-tonton.com/>



喜ぶく
都成 信寿
エコール 辻 東京 2000年卒業

九州の食材を使った季節ごとの日本料理が楽しめるほか、手業を凝らし旨味を引き出した鰯なども味わえる。「よろこびみちてふくとす=喜ぶく」の名の通り、丹精込めた料理と鰯で、喜びとあわせを届けてくれる。

店主の声 **新たな調理方法の研究や食材探しなど、お客様により喜んでいただくための挑戦を続けていきます。**



住所: 福岡県福岡市中央区渡辺通5-10-30-1F ☎ 092-287-4015
<http://sushi-kifuku.com>



Hanchika (ハンチカ)
亀岡 卓志
辻調理師専門学校 2004年卒業 /
フランス校 (調理) 2005年卒業

フランス、イタリア料理をリーズナブルに味わえる店。魚は毎日、市場で仕入れ、牛肉は地元・和歌山のブランド牛(熊野牛)を使用するなど、素材にもこだわっている。店名の通り、半地下になった店内から見る外の景色は新鮮。

店主の声 **安くても格格的な料理を提供して、毎週でも行きたくなる店づくりを目指しています。**

住所: 大阪府大阪市浪速区難波中2-8-91 中川ビル1F ☎ 06-6643-1166



中華ダイニング 奥川
奥川 功
辻調理師専門学校 1973年卒業

手づくりの調味料オイルで、さまざまな味と香りを演出している奥川。ここでもからだにも優しい伝統的な四川料理を心がけ、料理人からも高い評価を得ている。特に人気の麻婆豆腐は、訪れた際にぜひ味わってほしい。

店主の声 **手作りの安心と安全を大切にしながら、できる限り低価格で本物の味を届けていきたい。**

住所: 大阪府大阪市北区黒崎町4-10 ☎ 06-6375-1688



中国菜 HATSU
初村 学
辻調理師専門学校 1996年卒業 /
辻調理技術研究所 1997年卒業

テーブル14席とカウンター4席の小さなお店ながら、週末の夜は地元客で賑わう人気店。あっさり仕上げた料理が人気のHATSUだが、麻婆豆腐や汁無し担々麺など、とりわけパンチの効いた辛さの料理にもファンは多い。

店主の声 **週に2、3回は市場で新鮮な野菜を仕入れて、肉や海鮮の炒め物にもたっぷり使用しています。**



住所: 兵庫県芦屋市東山町5-10 JYリージェントファーストビル1F ☎ 0797-34-8758
<https://www.facebook.com/中国菜-hatsu-1633457370225771/?fref=ts>



ケーキ工房 ポム
岩藤 こず枝
辻製菓専門学校 1998年卒業 /
辻製菓技術研究所 1999年卒業

「地域の美味しい幸せ創り」を理念に、完全予約制でお祝い用の特別なケーキを販売。受け取った人が最高の笑顔になれるように、その人だけの出来立てオリジナルケーキをつくってくれる。

店主の声 **「こんなサービスがあったらいいな」を実現するべく、新しいことにどんどんチャレンジしていきます。**



住所: 岡山県岡山市東区瀬戸町沖3 ☎ 086-952-3707
<https://pomme101.com>



事務局長就任のご挨拶

今年2018年4月より事務局を担当しております。

今まで授業一筋でやってまいりましたので、慣れない事務局業務に戸惑いを感じながらも、周りの方々の協力を得て今日に至っております。

今回の会報誌制作も初めての経験でしたので、打ち合わせが進んでいくと同時に、悩みは日増しにつるばかりでしたが、そんな私を救ってくださったのは、取材を通して出会った卒業生の皆さんでした。

多忙の中、快くインタビューに応じていただいたり、卒業以来20数年ぶりに再会した教え子は、今は立派なオーナーシェフになっていました。

素晴らしい出会いがあった中で強く感じたことは、皆さんの向上心の強さです。傍目には既に十分な活躍りと映っても、それに満足することなく、さらにその上を目指している姿は、学校職員として大きな喜びであり、誇りであります。お会いする度にたくさんのパワーをいただき、貴重な時間を過ごすことができました。会報誌に登場された方々だけでなく、まだまだたくさんの卒業生が全国で活躍しています。

コンピトゥムのネットワークをさらに広げて、より充実した校友会を目指してまいりますので、皆様のご理解とご支援をどうぞ宜しくお願い申し上げます。

最後になりますが、本号制作にご協力いただいた皆様に厚く御礼申し上げます。

2018年10月吉日

辻調グループ校友会コンピトゥム事務局

事務局長 高岡 清俊

Compitum

- 6月2日 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
第1回開業セミナー
講師:吉岡 博彰氏「先輩経営者の本音トーク」
講師:朝野 勇一氏「飲食店経営実践編
プランニング～オープンまで」
- 6月3日 [韓国(ソウル)]
韓国支部 卒業生歓迎会
会場:ソウル カフェ サンス
- 6月21日 [愛知県(名古屋市)]
愛知県支部 講習会及び懇親会／定例役員会
テーマ:世界一のおもてなし ～サービスの本質～
講師:宮崎 辰氏
- 6月27日 [北海道(札幌市)]
札幌市支部総会及び懇親会
会場:札幌グランドホテル
- 6月30日 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
第2回開業セミナー
講師:木山 寛氏「先輩経営者の本音トーク」
講師:宮武 訓氏「飲食店経営実践編
プランニング～オープンまで」
- 7月2日 [辻調グループ(辻調理師専門学校)]
辻調グループ校友会コンピトゥム 第13回定例役員会
- 8月2日 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
**辻調グループ校友会コンピトゥム 第14回定期総会
(第14回ホームカミングデー)**

Compitum

2017.9
|
2018.8

活動レポート

2017

- 11月14日 [東京都(港区)]
**トップトレーディング主催 イタリア食材 展示賞味会
辻調グループ会員特別枠**
テーマ:「イタリア食材を活用した無国籍料理」
講師:熊谷 喜八氏
 - 11月18日 [辻調グループ(辻調理師専門学校)]
第4回開業セミナー
講師:中西 康之氏「先輩経営者の本音トーク」
講師:蝶野 弘治氏「飲食店経営実践編
経営を取り巻く法律・税金・トラブル回避法」
 - 11月20日 [大阪府(大阪市)]
**トップトレーディング主催 イタリア食材 展示賞味会
辻調グループ会員特別枠**
テーマ:「イタリア食材を活用した無国籍料理」
講師:熊谷 喜八氏
- 2018
- 1月22日 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
辻調グループ校友会コンピトゥム 第11回定例役員会
 - 1月22日 [愛媛県(松山)]
愛媛県支部 新年会
会場:松山はまさく
 - 1月24日 [愛知県(名古屋市)]
愛知県支部 定例会
会場:名鉄グランドホテル
 - 1月26日 [辻調グループ(辻調理師専門学校)]
**韓国支部 企画「在校生交流会」
(支部紹介及び活動状況説明など)**
 - 2月19日 [辻調グループ(エコール 辻 東京)]
**グラナ・パダーノ&バルマハム講習会
辻調グループ会員特別枠**
テーマ:ヨーロッパから届くしあわせ
イタリアのグラナ・パダーノとバルマハム
講師:グラナ・パダーノ 橋口 由美氏、
バルマハム:トラットリア・ブカマッシモ 大沼 清敬シェフ
 - 2月25日 [島根県(松江市)]
島根県支部「山陰食材を考える交流会」
 - 2月25日 [福岡県(北九州市)]
北九州市地区支部 総会及び講習会、懇親会
テーマ:コーヒーの講話及びティスティング
会場:ステーションホテル小倉
 - 2月27日 [辻調グループ(辻調理師専門学校)]
辻調グループ校友会コンピトゥム 臨時役員会
 - 3月5日 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
辻調グループ校友会コンピトゥム 第12回定例役員会
 - 3月13日 [北海道(札幌市)]
札幌市支部役員会
会場:Days kitchen創
 - 5月21日 [辻調グループ(辻調理師専門学校)]
辻調グループ校友会コンピトゥム 役員会
- 9月12日 [愛知県(名古屋市)]
愛知県支部総会及び勉強会、懇親会
テーマ:ワイン
会場:名鉄グランドホテル
 - 9月19日 [北海道(札幌市)]
札幌市支部 勉強会及び賞味会
フランス料理特別講習会「サウスダウン種の羊の調理法」
会場:フランス料理「ラ・サンテ」
講師:高橋 毅氏
 - 9月20日 [福岡県(福岡市)]
福岡市地区支部 定例会
会場:イタリア料理テシマ
 - 9月25日 [島根県(松江市)]
島根県支部 定例会
会場:パティスリーキューイール
 - 10月4日 [辻調グループ(エコール 辻 東京)]
第2回開業セミナー
講師:渡辺 あけみ氏「先輩経営者の本音トーク」
講師:林 賢太郎氏「飲食店経営実践編プランニング～オープンまで」
 - 10月8日 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
韓国aTセンター主催の講習会
テーマ:秋の味覚を使って～コリアン・スーパーフード”なつめ”の魅力
講師:韓国宮中料理研究家 慎 月順(シン・ウォルスン) 先生
 - 10月15日 [辻調グループ(辻調理師専門学校)]
第3回開業セミナー
講師:兵頭 顕二氏「先輩経営者の本音トーク」
講師:宮武 訓氏「飲食店経営実践編プランニング～オープンまで」
 - 10月24日 [辻調グループ(エコール 辻 東京)]
**コンピトゥム主催 よつ葉乳業(株)講習会
辻調グループ会員特別枠**
テーマ:バターの取り巻く環境とバターの製造方法から商品の紹介
講師:よつ葉乳業(株)代表 相澤 秀真氏
 - 10月31日 [愛媛県(東温市)]
愛媛県支部 ボランティア活動「食育・子育て支援」
会場:愛媛県立しげのぶ特別支援学校
 - 11月2日 [辻調グループ(辻調理師専門学校)]
辻調グループ校友会コンピトゥム 第10回定例役員会
 - 11月8日 [辻調グループ(エコール 辻 東京)]
第3回開業セミナー
講師:小林 雄二氏「先輩経営者の本音トーク」
講師:林 賢太郎氏「飲食店経営実践編
経営を取り巻く法律・税金・トラブル回避法」
 - 11月13日 [島根県(松江市)]
島根県支部 定例会
会場:Y's kitchen karakoro

品質のバーベイトマデイラワイン 愛され続けて50年

ソースの味わいは、
バーベイトで決まり!
酸と甘さの
バランスに応じて
使い分けください。



◀左から
ドライ/ミディアム・ドライ/
ミディアム・スイート/スイート

KICO 木下インターナショナル株式会社 <http://www.kinoshita-intl.co.jp/>



コンピトゥムプレート販売中! 会員限定

辻調グループの卒業生であること、コンピトゥムの会員であることの証として、そして全国の会員の交流や親睦を促進することを目的に作りました。ぜひ、お店に飾っていただいたり、個人でお持ちいただき、集客や親睦にお役立てください。

① 申込方法:メールでお申し込みください。

メールのタイトルに「コンピトゥム プレート購入」とお書きいただき、本文に「お名前(ふりがな、フルネーム)」「辻調グループ卒業校名」「生年月日」「電話番号」「商品受け取り可能なご住所」をご記入の上、メールでお申し込みください。

お申し込みE-mail: compi@tsuji.ac.jp

② 支払方法:代金をお振り込みください。

メールでの受付後、会員確認をさせていただきます。その後、代金の振込先をお知らせいたしますので、代金をお振り込みください。プレートを発送いたします。

価格4,000円

(1枚プレート及び
スタンド付、
別途送料500円)

プレート販売に関するお問い合わせ先:辻調グループ校友会 コンピトゥム事務局 TEL:06-6629-6452(9:00~17:00平日)

- | | | | | | |
|--|---|---|--|---|--|
| <p>隠れ家Cafe ことのはじまり
2018年2月14日OPEN
山本 慎平(エコール 辻 東京 2007年卒業)
大阪府貝塚市新町13-7
☎ 090-9862-0510</p> | <p>Pâtisserie Chats Lettre 洒落とーる
2017年12月13日OPEN
小林 均次(エコール 辻 東京 1996年卒業)
福岡県福岡市中央区平尾5-19-35
☎ 092-791-5095</p> | <p>チャイニーズ酒場 福福
2017年12月7日OPEN
岡野 祐己(辻調理師専門学校 2011年卒業 / 辻調理技術研究所 2012年卒業)
和歌山県田辺市湊10-19
☎ 0739-33-9232</p> | <p>Vanillako
2017年10月28日OPEN
塚本 由香里(辻製菓専門学校 2006年卒業 / 辻製菓技術研究所 2007年卒業)
静岡県焼津市中根199-1
☎ 054-624-1624</p> | <p>chinois SUMII
2017年9月29日OPEN
炭井 雄策(辻調理師専門学校 2006年卒業 / 辻調理技術研究所 2007年卒業)
和歌山県和歌山市友田町3丁目-52
タカシマビル1F西側
☎ 073-488-2207</p> | <p>フレンチバル COUCOU
2017年9月1日OPEN
福元 啓之(エコール 辻 大阪 2009年卒業)
大阪府高槻市北園町16-19
☎ 072-609-6637</p> |
| <p>Bistro La Coquette
2018年3月3日OPEN
大橋 菜津子(辻製菓専門学校 2003年卒業)
福岡県福岡市中央区高砂1-12-17
☎ 092-523-9277</p> | <p>やきとり あら井
2017年12月18日OPEN
新井 寿雄(エコール 辻 大阪 2017年卒業)
愛媛県新居浜市泉池町5-33
☎ 090-9772-4660</p> | <p>西麻布 大竹
2017年12月7日OPEN
大竹 達也(エコール 辻 大阪 2001年卒業)
東京都港区西麻布1-4-23 コア西麻布1F
☎ 03-6459-2833</p> | <p>CRÊPERIE TOURNESOL
2017年11月3日OPEN
大山 里美(辻製菓専門学校 1995年卒業 / フランス校 1996年卒業)
大分県別府市北中4組-2-東
☎ 090-5930-3103</p> | <p>旬彩三谷 創作和柳
2017年10月3日OPEN
三谷 有弘(エコール 辻 大阪 2016年卒業 / 辻調理技術研究所 2017年卒業)
大阪府南河内郡河南町中341-1
☎ 0721-93-2231</p> | <p>かどしま
2017年9月7日OPEN
門島 公太郎(エコール 辻 東京 2008年卒業)
大阪府大阪市北区堂島1-3-14 堂島平八ビル2F
☎ 06-6341-0707</p> |
| <p>味範家
2018年3月4日OPEN
三原 範也(辻調理師専門学校 2007年卒業)
兵庫県神戸市中央区下山手通2-11-1 KSMビル304
☎ 078-335-2889</p> | <p>和食酒処 よね本
2018年1月4日OPEN
米本 康平(辻調理師専門学校 2006年卒業)
埼玉県さいたま市大宮区宮町1-34-3F
☎ 048-778-7922</p> | <p>フレンチ BAR がるばんぞ
2017年12月7日OPEN
野田 久代(辻調理師専門学校 2001年卒業 / 辻調理技術研究所 2002年卒業)
鹿児島県鹿児島市中央町24-15 1F
☎ 090-7385-1286</p> | <p>プレミアム ビア&ワイン II3
2017年11月6日OPEN
奥田 憲一(辻調理師専門学校 2016年卒業)
大阪府大阪市中央区東心斎橋1-17-31
いちいちさビル ☎ 06-6243-1130</p> | <p>La maison finistère
2017年10月5日OPEN
沖 知充(辻調理師専門学校 / フランス校 1996年卒業)
東京都渋谷区恵比寿3-1-1 中尾ビル2F
☎ 03-6721-9874</p> | <p>bistro épïc
2017年9月13日OPEN
大賀 信之(エコール 辻 大阪 2002年卒業 / フランス校 2003年卒業)
東京都世田谷区等々力6-38-18 パラスト自由が丘1F
☎ 03-6432-2799</p> |
| <p>intime
2018年3月7日OPEN
山内 茂(エコール 辻 大阪 / フランス校 1992年卒業)
山内 英理奈(辻調理師専門学校 2001年卒業 / 辻調理技術研究所 2002年卒業)
大阪府吹田市山田西2-1-6-103 ☎ 06-6878-1808</p> | <p>Bistro Caneton
2018年2月5日OPEN
大神 宏樹(辻調理師専門学校 2002年卒業 / 辻調理技術研究所 2003年卒業)
石川県加賀市大聖寺東町3-7(あめりか村内)
☎ 0761-75-7726</p> | <p>NAKATSUKA
2017年12月7日OPEN
中塚 貴之(エコール 辻 大阪 2001年卒業 / フランス校 2002年卒業)
京都府京都市中京区木之下町299 Coto Glance姉小路通1F
☎ 075-223-0015</p> | <p>Pâtisserie Boulangerie toi toi toi
2017年11月9日OPEN
下高 光弘(辻製菓専門学校 2002年卒業 / フランス校 2003年卒業)
東京都多摩市関戸4-23-2
☎ 042-319-6687</p> | <p>折衷料理 Nakajima
2017年10月10日OPEN
中島 彰浩(エコール 辻 大阪 2006年卒業)
大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋3-1-3
マンション松山1F
☎ 06-6629-7735</p> | <p>0981 -kyuei-
2017年9月22日OPEN
小川 雄太郎(エコール 辻 東京 2015年卒業 / フランス校 2016年卒業)
東京都杉並区西荻南2-19-5 サニーサイド武蔵館1F
☎ 03-5941-9815</p> |

25,000件の実績で、レストランをサポート

ワインセラー、グラス、グッズのことならグローバル! カタログ請求(無料)

1,500点以上のワイン関連商品からトータルにご提案いたします。

フリーダイヤル 平日10:00~17:00 **0120-60-9686**

グローバル

ファンヴィーノ ワイン・Sake サーバー

ファンヴィーノ プリリアント143

日本初! 魅せるディスプレイセラー

GLOBAL CO.,LTD. 株式会社グローバル

OF FOOD AND***

PROFESSIONs

“食業界には無限のフィールドが広がっている。”
この事実を世の中に広めたい。

食の分野で活躍を続ける「食業人」。食業人が担う役割は多岐にわたります。辻調グループの卒業生へのインタビューを中心に、食業界の役割・必要性を伝えるWebサイト“PROFESSIONs [OF FOOD AND***]”がオープンして1年が経ちました。ぜひ、食のフィールドで活躍を続ける「Profession」たちをご覧ください。

<https://professions-of.jp>

『プロフェッションズ』で

QRコードでかんたんアクセス

tsuji
料理のチカラを学びとる

有料会員制レストラン予約サイト

*** **LUXA RESERVE** にあなたのレストランを掲載しませんか?

コンピトゥム 会員限定 特設ページで貴店をご紹介
掲載料・写真撮影費無料

※掲載につきましては審査をさせていただきますのであらかじめご了承ください

掲載申込はルクサリザーブ運営事務局まで Tel:03-6800-4219 または <https://reserve.luxa.jp/inquiry/client/> よりお問い合わせください
株式会社ルクサ 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-23-21 渋谷キャスト 11F / 12F

- | | | | | | |
|--|--|--|---|--|--|
| <p>🍝 麺屋 七宝
2018年7月1日OPEN
西川 秀祐(辻調理師専門学校 2007年卒業)
兵庫県三田市高次1-11-5
フレイヴァーパーク103号
☎ 079-509-0114</p> | <p>🍴 L'étude
2018年6月1日OPEN
山本 学(エコール 辻 大阪 2003年卒業 / 辻調理技術研究所 2004年卒業)
三重県伊賀市島ヶ原4826番地
☎ 0595-51-7498</p> | <p>🍱 照屋
2018年5月12日OPEN
照屋 克規(辻調理師専門学校 2000年卒業 / 辻調理技術研究所 2001年卒業)
大阪府大阪市中央区上汐2-1-24 グレース上汐101
☎ 080-5638-7455</p> | <p>🍳 La Rivière de Sable
2018年5月3日OPEN
植崎 奈緒(辻製菓専門学校 2002年卒業 / フランス校 2003年卒業)
茨城県つくば市みどりの東21-13
☎ 029-828-6929</p> | <p>🍴 Mimolette bis
2018年4月25日OPEN
大津 泰彦(エコール 辻 大阪 / フランス校 1990年卒業)
大津 章子(エコール 辻 東京 1998年卒業)
埼玉県熊谷市宮町2-176 1F
☎ 048-577-6062</p> | <p>🍱 華泉
2018年3月16日OPEN
山本 弘明(辻調理師専門学校 1982年卒業)
大阪府大阪市北区曾根崎2-5-22
☎ 06-6313-1400</p> |
| <p>🍝 ヌーベル中華 陸羽
2018年7月3日OPEN
加藤 健二郎(辻調理師専門学校 1992年卒業 / 辻調理技術研究所 1993年卒業)
愛媛県岡崎市稲熊町5-37
☎ 0564-64-5265</p> | <p>☕ Dexter Diner
2018年6月4日OPEN
徳岡 壮平(エコール 辻 大阪 2011年卒業)
大阪府大阪市北区中崎西4-1-7 グリーンシティ101号
☎ 090-7754-0959</p> | <p>🍴 古民家レストラン オステリアCiao
2018年5月22日OPEN
高嶋 拓美(辻調理師専門学校 1999年卒業)
三重県名張市上八町1321-1
☎ 0595-41-2833</p> | <p>☕ SOUL MATE COFFEE
2018年5月6日OPEN
林 香代(エコール 辻 東京 2005年卒業)
東京都江東区福住1-17-1 1F</p> | <p>🍴 うつぼ 薫食
2018年4月25日OPEN
松本 真実(辻調理師専門学校 2008年卒業 / 辻調理技術研究所 2009年卒業)
大阪府大阪市西区鞠本町1-15-1
☎ 080-8511-0506</p> | <p>🍴 Restaurant 亜絲花
2018年4月1日OPEN
森 美穂(エコール 辻 東京 2009年卒業)
山梨県北杜市長坂町小荒間2004-5
☎ 0551-32-6835</p> |
| <p>🍱 ご馳走 ね音
2018年7月3日OPEN
穂村 朋憲(辻調理師専門学校 2010年卒業)
大阪府大阪市北区天神橋5丁目3-22 2F
☎ 06-6882-5512</p> | <p>🍴 居酒屋 えいと
2018年6月9日OPEN
大野 純(辻調理技術研究所 2003年卒業)
香川県高松市瓦町1-9-9 瓦町ビル1F東
☎ 087-812-1137</p> | <p>☕ PERCE NEIGE
2018年5月22日OPEN
宮部 ひな(エコール 辻 東京 2015年卒業 / フランス校 2016年卒業)
千葉県千葉市中央区要町1-9 1F
☎ 043-305-5083</p> | <p>🍞 PaPa² BAKERY
2018年5月8日OPEN
藤林 泰之(エコール 辻 大阪 2016年卒業)
大阪府大阪市淀川区東三国5-6-10
☎ 06-6398-7713</p> | <p>🍴 鮭 航
2018年4月26日OPEN
福島 航(辻調理師専門学校 1999年卒業)
大阪府大阪市阿倍野区松崎町2-3-5
☎ 06-6621-5522</p> | <p>🍳 ANNU Kunitachi-Sweets
2018年4月13日OPEN
宮野 あゆ美(エコール 辻 東京 2003年卒業 / フランス校 2004年卒業)
東京都国立市富士見台3-6-4 ボックス西野1F
☎ 042-505-8694</p> |
| <p>🍴 カジュアルItalian&Franch epi
2018年7月10日OPEN
蛸原 武(エコール 辻 大阪 2004年卒業)
大阪府高槻市大畑16-12 HAビル1F
☎ 072-693-5443</p> | <p>🍲 中国菜 fève.
2018年6月25日OPEN
畑川 豊(辻調理師専門学校 2003年卒業 / 辻調理技術研究所 2004年卒業)
大阪府大阪市北区大淀中1-12-7
メゾンインベリアル大淀101
☎ 06-6485-8281</p> | <p>🍱 鮓 唐島
2018年5月28日OPEN
唐島 裕(エコール 辻 大阪 2007年卒業)
福岡県福岡市中央区赤坂3丁目1番2号
大東ビルII101
☎ 092-707-3999</p> | <p>🍱 日本料理 かわもと
2018年5月9日OPEN
川本 徹也(辻調理師専門学校 1979年卒業)
兵庫県神戸市東灘区岡本1丁目3番31号
サン岡本地下1F西号室
☎ 078-431-1231</p> | <p>🍴 与志福
2018年4月30日OPEN
高橋 憲治(エコール 辻 東京 1998年卒業 / 辻調理技術研究所 1999年卒業)
東京都中央区銀座4-12-1 GINZA12 10F
☎ 03-6905-7767</p> | <p>🍴 うろこ屋
2018年4月18日OPEN
岩元 利香(辻調理師専門学校 1986年卒業)
大阪府大阪市中央区東心斎橋2-6-13
日宝ナイトビル1F
☎ 06-4708-8258</p> |

Selected Specialities from Around the World
世界中から選りすぐった、美味しい食材をお届けします。

Macron
Croissant
Lamb
Foie Gras
Processed Meat

商品案内チラシ
さくら通信
SAKURA NEWSLETTER

購読お申し込みはこちらから

トップ・トレーディング株式会社
http://www.toptrading.co.jp

東京 (03)5821-1180 大阪 (06)6567-6722
札幌 (011)669-7330 福岡 (092)432-2050

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

在ジュネーブ国際機関
日本政府代表部大使公邸勤務
伊藤慎吾(辻調理師専門学校 / 辻調グループフランス校卒業)

在ルクセンブルク大使公邸勤務
西川恭子(辻調理師専門学校卒業)

問い合わせ先 (一社)国際交流サービス協会 人材事業部 公邸料理人担当 〒105-0001 東京都港区虎ノ門1-21-17 虎ノ門NNビル3階
TEL:03-3580-1870 FAX:03-3580-1829 http://www.lhcsa.or.jp

次世代厨房を創造する

fujimak www.fujimak.co.jp

株式会社フジマック 業務用厨房機器総合メーカー <厨房設備 設計・製造・施工・保守>

本社/東京都港区新橋5-14-5 ☎03-3434-7791 大阪営業部/大阪府吹田市垂水町1-41-2 ☎06-6338-0710 営業第一部/大阪府大阪市東住吉区杭全6-1-29 ☎06-4301-8920