

Compitum

2019



新時代の生き方



辻調理師専門学校 × Gakkenの 好評料理本

最新刊

売れてます! /



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
肉のおかず編**

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

毎日役立つ肉のおかずが大集合!

読者が選んだベスト100レシピ!!

テレビテキスト創刊~8年間の料理の中から、読者アンケートで人気が高かった肉のおかず100品を紹介!

テレビテキスト創刊~7年間の料理の中から読者アンケートで人気が高かった100品を紹介!

- ABCテレビ、辻調理師専門学校 編
- A4変型判 112ページ オールカラー
- 定価:本体926円+税
- ISBN978-4-05-611526-0

- ABCテレビ、辻調理師専門学校 編
- A4変型判 112ページ オールカラー
- 定価:本体926円+税
- ISBN978-4-05-611426-3

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

創刊9年目を迎え、ますます好評!

■ABCテレビ、辻調理師専門学校 編 ■AB判/オールカラー



電子版も発売中!
dマガジンでも
見られます!

発行: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、学研モール内、[ショップ学研+](#) または学研通販受注センター ☎0120-92-5555 (通話料無料) にご注文ください。

Gakken

Tsujicho
Group
Alumni
Network

Compitum

2019

辻調グループ校友会 コンピトゥム

CONTENTS

2 どれだけ時代が変わっても、
つながり合う価値が変わることはない。

Compitum会長 山根 大助

3 新時代のキーマンたち

「365日」杉窪 章匡 / 「ヒカリヤ ニシ」田邊 真宏 / 「日本料理 晴山」山本 晴彦 / 「Mimosas」南 俊郎 / 「KiKi」水谷 嬉々 / 「一汁二菜うえの」出島 光

12 G20大阪サミット2019 首脳夕食会の舞台裏

14 時代に即した働き方と育成方法を。

辻調グループ代表 辻芳樹メッセージ

16 Home Coming Day 2019

18 辻調グループフランス校
ヴァンサン・デュラン先生M.O.F.受章

20 第10回辻静雄食文化賞のご報告

22 全国うまいもの縦断

26 COMPITUM活動レポート
2018→2019

28 COMPITUM支部便り

30 卒業生新規開店情報



◆柴田書店の最新刊

| | | | |
|---|-------|--------|------------|
| villa aida 自然から発想する料理 | 小林寛司著 | 224ページ | 本体3,200円+税 |
| アテスウェイ 川村英樹の菓子 | 川村英樹著 | 276ページ | 本体4,800円+税 |
| この地でフランス料理をつくり続けていく 故郷に愛され、発信するフランス料理店。素材・人・料理 | 音羽和紀著 | 400ページ | 本体5,500円+税 |

食知力 ShiBaTa 食の総合出版社 柴田書店

お求めはお近くの書店、または下記WEBサイト、注文窓口へ ◆本広告の価格は2019年7月現在の定価です
http://www.shibatashoten.co.jp 〒113-8477 東京都文京区湯島3-26-9 イヤサカビル
注文窓口(柴田書店カスタマーセンター) TEL 03-5817-8370 問合せ窓口(営業部) TEL 03-5816-8282

「Compitum2019」2019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

新時代の キーマンたち

時代のうねりに翻弄されることなく、
独自の未来像を描きだす6人のキーマンたち。
労働時間や労働環境など、
課題が山積しているように思える飲食業界において
一体なにを考え、どこをめざしているのか。
それぞれの心の内を語ってもらった。



どれだけ時代が
変わっても、
つながり合う価値が
変わることはない。



Compitum 会長
ポンテベッキオ オーナーシェフ

山根 大助

コンピトゥムは、1998年に「卒業生をつなぐ会」として発足しました。以来、21年間にわたって卒業生と学校、卒業生同士をつなぐことができました。私がコンピトゥムの会長に就任した2006年当時は、コンピトゥムの活動はまだ小規模なものでした。年に一回、総会をやってはいましたが、参加者は20名程しかおらず、つながり合うこと自体が難しい状況だったのです。

そんな状況を変えるために何ができるのか。さまざまな可能性を考えた結果、多くの方々にご尽力いただき実現したのが「ホームカミングデー」です。

厳しい料理界で生き残っていくためには、辻調イズムを受け継ぐ者同士が団結し、互いに刺激し合える強い集団をつくる必要があります。ホームカミングデーで生まれる交流や刺激は、そんな集団をつくるのに最適な取り組みだと感じています。一年に一度、学校に帰ってくることで初心を思い出し、世代や場所を飛び越えた交流をはかる。そして、新たな発見や刺激、明日への活力を持ち帰る。毎年、ホームカミングデーでは、そん

な素晴らしい光景をそこかしこで見ることができます。

近年は、在校生もホームカミングデーに参加してくれていますが、これも非常に良い流れだと思っています。これからの料理界を担っていく世代に明るい未来や道筋を示すことは、先に料理をはじめた私たちの務めです。ホームカミングデーでの交流は、その務めを果たす一助になるのではないのでしょうか。もちろん、もっと違う形でも導いていく必要はありますが、さまざまな先達とつながれるホームカミングデーには、とても大きな価値があると思います。その価値を学生の頃から理解してくれば、彼ら彼女らが卒業して現役世代になった時、またホームカミングデーへと帰って来てくれるはずですよ。

今年、令和という新しい時代を迎えましたが、どれだけ時代が流れ変化していても、辻調を中心につながり合う価値が変わることは決まっています。次の世代のためにも、ますます強く濃いつながりにしていこうと思っていますので、引き続き皆さまにもお力添えいただければ幸いです。





「どんな職業でも、問題解決することが仕事だと思うんですよ。でも、飲食業界の人は、パンをつくること、料理をつくることが仕事だと思っている。それでは何も改善されず、労働環境が悪化していくのは当たり前です」と杉窪さんは語る。「うちでは週に一度、各部門のスタッフが問題点を資料化してきて、それを元に僕が分析・講義する形の会議をやっています。そうやって、僕をはじめとする全スタッフが問題解決に取り組んでいるので、毎年売り上げはアップしていますし、労働環境もホワイト化できています」。

「365日」でやっていることを、あらゆるジャンルの飲食に広げていくこと。全ジャンルの飲食事業をホワイト化していくことで、改革の進まない業界に言い訳のできない状況をつくらうとして

いるのだ。来年にはコーヒー事業、再来年にはレストラン事業を予定している。ゆくゆくは日本酒づくりも検討しているそうだ。

なぜ、日本酒なのかと尋ねると、「グローバル化が進むと世界は混ざり合い、平均化していきます。そこで求められるのは、民族のルーツやアイデンティティを感じるもの。だから、日本酒なんです。日本酒は料理とは違って、世界中に運搬することができます。圧倒的な発信力があって、日本らしさもある。これは日本人の武器ですよ。海外でも日本酒はつくられています。日本でもつくったものが一番強い。だから、無農薬で育てた酒米を使って、自然派の日本酒をつくり、世界に発信していくんです」と新たな未来図を話してくれた。

杉窪さんが一体どこまでの未来を見通しているのかは分からないが、その考えが常に時代の先を行っていることだけは確かだ。

AKIMASA SUGIKUBO

1



杉窪 章匡

365日
代表取締役
エグゼクティブシェフ

辻調理師専門学校 1990年卒業
1972年、石川県生まれ。24歳でシェフパティシエを経験。2000年に渡仏し、2つ星【ジャマン】1つ星【ベトロシアン】を経て、2002年に帰国。その後、数軒のパティスリーやベーカリーでシェフを務め、2013年に【365日】をオープン。
Address：東京都渋谷区笹ヶ谷1-6-12

◀ 必要なのは、未来を予測して動くこと。

「ビジネスに必要な「ヒト・モノ・カネ」がなかった若い頃、杉窪さんは「時間」で勝負していた。そう聞くと、すべての時間を使ってモーレツに働く姿を想像するかもしれないが、そんなことはまったくない。杉窪さんの時間の使い方は、人とはちょっと違うのだ。

「シェフパティシエになると決めた20歳の頃、どういう能力が必要になるかを考えたんです。まずは、しっかりとした理論と知識があること。そして、優れた味覚があること。この3つがあれば、現場は統率できると考えました」

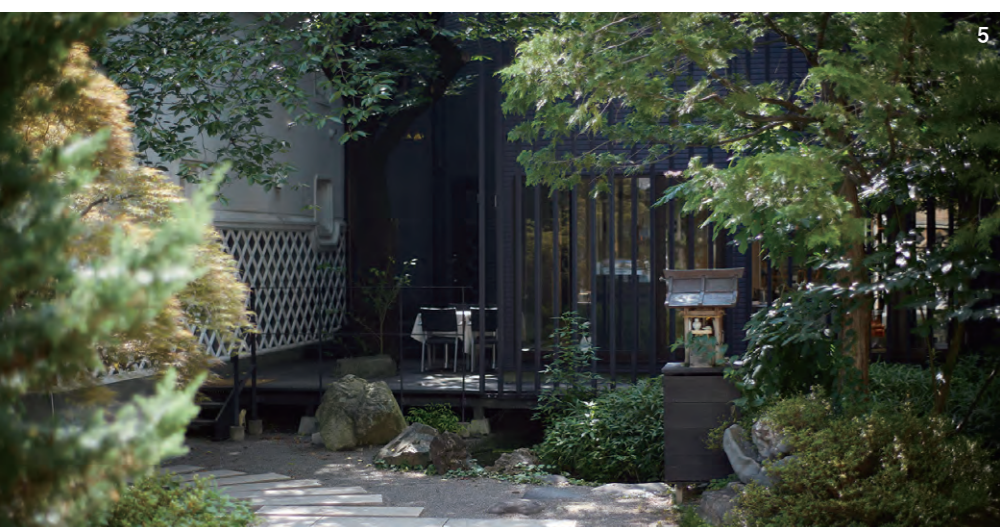
未来を予測して、人より早く準備をはじめた。それが杉窪さんの時間の使い方。実際、必要な能力をいち早く見極めて磨き続けた杉窪さんは、24歳でシェフパティシエになった。

「365日」という店についても、同じことが言える。「365日」は、ただのパン屋ではなく、安全や自然、サステイナブルな食の在り方と向き合っている店だ。オーガニックな食材を取り寄せ、あるいは自分たちで育て、一から自分たちで加工して、おいしいものをつくる。

それを法律で定められた労働時間内でやりながら、経営を成り立たせる。今の時代や空気感にとってもフィットした店だが、杉窪さんがこの店のコンセプトを確立させたのは、今から10年以上も前のこと。世の中の流れを見て、今後どうなっていくかを予測し、予測した未来がやってくるまでの時間を利用して準備を進めてきたのだ。言葉にするとは簡単なことのように思え

1 つるつとした口当たりと、もちもちとした食感がクセになる「100%＝ソンプルサン」。2 北海道十勝産の小豆を使用した粒あんぱん。あんこは店内で焼き上げている。3 何種類もある食パンの中でも一番人気の「365日×食ぱん」。小麦の香りを堪能できる。4 季節ごとに具材の野菜が変わるカレーパン。この時期は自家製のセミドライトマト入り。もちろん、カレーも手作り。5 品切れにならないよう、新しいパンが次々につくられていく。





1 口に含んだ瞬間、原木椎茸の香りが吹き抜ける。10年以上つくり続けてきた田邊さんの原点とも言える一品。2 地元のイワナをクラシカルなレシピで表現しつつ、オイルや泡立てたソースで現代風にアレンジした一品。3 蔵とは対照的に、最新鋭の機器が揃う現代的なキッチン、スタイリッシュなコントラストを演出している。4 1954年にフランスで発足された、ルレ・エ・シャトー。加盟できたことで、店の可能性は大きく広がった。5 蔵屋敷とキッチンへと続くアプローチは、ため息が出るほど美しい。

◀ 人や地域とのつながりを、持続的に発展させる。

扉をあけて建物の中に入ると、日常はスツと背後に遠のいた。奥にはまた別の扉があり、その先にある築130年超の蔵屋敷と、やわらかな光に包まれた庭を美しく切り抜いている。

誘われるままに庭へ出てみると、蔵屋敷に接合された漆黒のキッチン棟が姿を現し、ガラス張りになっているキッチンの中で「ヒカリヤ ニシ」の料理長である田邊さんが静かに料理と向き合っていた。

「オープンして12年になりましたが、当時この歴史的な建造物は取り壊されそうになっていたんです。それを貴重な文化遺産を後世に残していかなければと、うちの社長が買い取ってレストランとして甦らせました。料理も同じことなんです。良いものを大切に、次の世代につないでいく。だから僕の仕事のひとつは、ここで建物と料理を残し続けていくことなんです」と穏やかに田邊さんは微笑む。

小さい頃から料理が大好きで、料理天国を夢中で観ていた田邊少年は、小学3年でフランス料理人になることを決意していたそうだ。そして、当然のように辻調に入り、卒業後は渡仏して星つきのレストランで研鑽を積んだ。その後、欧州の名店を巡り帰国。25歳にして那須の高級リゾートホテルの料理長に就任し、銀座や六本木のフランス料理店でも腕ふるったが、どうもしっくりこなかったらしい。

その理由は、「オトワレストラン」の

エコール 辻 東京 1994年卒業 / 辻調グループフランス校 1995年卒業
1975年、栃木県生まれ。欧州や国内の名店をまわった後、那須温泉の老舗旅館【明神館】のフレンチ部門のシェフに。【ヒカリヤ】の出演に伴い、統括料理長に就任し、マクロビを取り入れた「ナチュレフレンチ」を提供している。
Address : 長野県松本市大手4-7-14

田邊 真宏
ヒカリヤ ニシ
統括料理長



MASASHIRO TANABE
2

音羽和紀氏に師事していたからだ。今や当たり前となった地産地消を、80年代からすでに実践していた音羽氏。その考えに共鳴していた田邊さんは、どれだけ料理が素晴らしいとしても、土地の食材や人とのつながっていないレストランに違和感を覚えたのだ。

「料理だけを突き詰めてもダメなんです。お店を取り巻く農家さんや食材、地域の人、すべての関係性をひたひたにめぐらして、ブラッシュアップしていかないと。ヒカリヤニシでは、まだまだ発展途上ですけど、それができています」

その言葉通り、契約している長野の農家の数は270軒にもなる。さらに北信・中信・南信のエリアごとに農家を集約する会社をつくり、流通面の整備まで行ったそうだ。このことから、どれほど農家と深い関係性を築けているか分かるだろう。

また、2008年には、厳格な審査をクリアしたホテルやレストランだけが加盟を許される「ルレ・エ・シャトー」にも

入っている。加盟したいからと言ってできるものではないが、なぜ「ルレ・エ・シャトー」に入ったのかというと、長野の食材を世界に発信することで、農家や地域全体を引き上げていくため。そして、若いスタッフに「ルレ・エ・シャトーの店で働いた」という経験値と職歴をつけ、ステップアップする時に役立ててもらうためののだそう。

田邊さんは、自分の評価や成功のためには動かない。人を、地域を、農業を、どうやって引き上げ、持続的に育んでいくかばかりを考えている。自分のことより、周りのことなのだ。

「素晴らしい店がある。大好きな料理がある。スタッフや農家さんがいる。そのつながりを広げ、持続していくことが何より大切なことです。つながり合う喜びは、やっぱり何物にも代えがたいですから」

そう言う田邊さんは、これからつないでいく日々を慈しむように、遠くを見つめた。





山本 晴彦
日本料理 晴山 主人

エコール 辻 東京 1999年卒業
1979年、栃木県生まれ。弱冠25歳で【たか田八祥】の支店の料理長に
抜擢される。別の支店の料理長も経験したのち、31歳で【晴山】をオープン。
Address：東京都港区三田2-17-29 B1F

3
HARUHIKO YAMAMOTO

◀ 本物を気軽に味わってもらうために。

青山通りから路地に一歩足を踏み入れると、驚くほど静かな世界が広がっている。そんな路地裏にひっそりと佇むビルの2階。そこに話題の店「Mimosa(ミモザ)」はある。

オーナーシェフの南さんは、大阪の「酒中花 空心」でアルバイトをしながら辻調に通い、卒業後は東京にある上海料理の名店「シェラス」で料理長まで務めた人物。シェフ出身の料理人は多いが、今その動向に最も注目が集まっているのが南さんだ。

2016年にミモザをオープンするとたちまち話題になり、1年あまりでミシュラン二つ星を獲得。さらに、2年目には同店のファンだったファッションデザイナーの藤原ヒロシ氏の声掛けに応じ、銀座ソニーパーク内に期間限定の「ティーサロン」MIMOSA GINZA



をオープンさせた。他にも、中目黒にあるカフェのメニュー開発も手掛けるなど、各方面から引く手あまたの南さん。次はどんな展開を見せてくれるのかと期待してしまうが、「僕個人としては店を広げていくつもりはないんです」と言う。「ここ数年、有り難いことに人の縁に恵まれ、色々な経験をさせてもらいました。でも、やっぱり僕が大事にしたいのは、ミモザに来てくれるお客さん。だから、あちこちにエネルギーを分散させず、お店に来てくれた人を現地で食べられる上海料理でもてなすことに集中したいんです」

上海料理は、「余計な足し算や引き算をする必要がない完成された料理」と南さんは言う。だからこそ、南さんは現地で感じた上海料理の深さや広さ、おいしさ



客席のすぐ横にあるオープンキッチン、コンパクトながらもライブ感を演出している。



中国の梅干し・話梅(ホワメイ)を合わせた酢豚など、他では食べられないメニューが揃う。

辻調理師専門学校 2007年卒業
1983年、徳島県生まれ。大学卒業後、大手の就職先を蹴って辻調に入学。卒業後、東京の【シェラス】で6年半研鑽を積み、うち4年半は料理長を経験。33歳で【Mimosa】をオープン。
Address：東京都港区南青山3-10-40 2F

南 俊郎
Mimosa
オーナーシェフ



◀ 家族のような組織づくりをめざして。

山本さんは、中学生の頃から和食に魅せられていた。カウンターでの料理人の所作や会話。凜とした空間に、美しい料理。そのすべてに感銘を受けた。家族での外食は、和食店に行きたいと、よくせがんでいたそう。

そんな山本少年が辻調に入っ出て出会ったのが、特別講師として来ていた岐阜の名店「たか田八祥」の高田晴之氏。「とにかく学生を楽しませようとするんです。料理に対しても同じで、人を楽しませることばかり考えている。そんな親っさんに興味を持って店に食べに行ったら、「で、いつから来るんだ？」と言われ、就職先が決定しました」と笑いながら山本さんは語る。

真面目で寡黙、上下関係に厳しい人が多い和食界にあつて、高田氏は異色の存在だった。いつも



周りを楽しませようとおとけてみせ、分け隔てなく自由に料理を楽しめる環境をつくってくれた。もちろん厳しい面もあったが、メリハリがあり、心から尊敬できる人だったという。この出会いが山本さんに与えた影響は大きく、山本さんの店「晴山」での店づくりのベースにもなっている。

山本さんがめざすのは、トップダウンではなく、同等にものが言い合える家族のような組織づくり。若い子が伸び伸びと仕事に打ち込めて、円滑にコミュニケーションが取れる環境は成長も早い。「目上の人に話しかけるのも気を使っような、縦社会の日本料理界を変えたかった」と山本さんは言う。「見て盗めなんて遠回り。包み隠さず教えればよい。昔の考えや習慣に固執せず、これからは柔



最低限の上下関係や礼節は必要だが、フラットな関係性がいい環境をつくっている。



数年後、もっと小さな店で、より濃密な店づくりをするのが夢なのだそう。

軟に考えないとダメになる」。そんな考えのもとで働くスタッフたちは、実に楽しそう。ピリッとした真剣さではなく、明るく気力に満ちた真剣さが伝わってくる。「お客様が会話の中で「昨日は肉を食べ過ぎた」と言えば、すぐさまコースの肉料理を別のものに変更するんです」。その臨機応変な対応力を支えているのは、山本さんがつくり上げた強く団結した組織力だ。オープンしてから、わずか一年半でミシュラン二つ星を獲得できたのも、山本さんの腕は当然として、間違いなく組織力の高さも影響しているだろう。

これほど気持ちのよい店は、なかなか他にない。だからなのか、「晴山」にいる人は客がスタッフかにかかわらず、みな晴れやかな顔をしている。



4
TOSHIRO MINAMI

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***]”。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SSIONS』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

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。



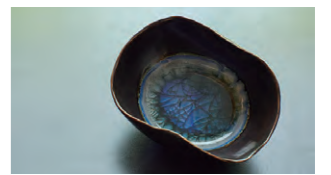
株式会社JTB 大阪第二事業部 〒541-0058 大阪市中央区南久宝寺町3丁目1番8号 MPR本町ビル7階 TEL.06-6252-2711/FAX.06-6252-2792
【営業時間】9:30~17:30(月~金/土・日・祝休業)

「だって、楽しい方が良くないですか?」。水谷さんは、屈託のない笑顔でそう言った。彼女がどんな人物なのかは、この言葉にすべて凝縮されている。

「KIKI」で提供しているコース料理は、価格だけが決まっただけで内容は決まっていない。理由は、ただひとつ。お客様ごとに料理もお皿も変えることで、来てくれた人を楽しませたいからだ。

自家農園で野菜やフルーツなどを育てているのも、少しでもおいしいものをリーズナブルに楽しんでもらうため。店をやりながら野菜づくりに向き合うのは相当な労力があるはずだが、とてもいい顔で野菜仕事を楽しむ姿は、実に水谷さんらしい。

スタッフの採用・育成方法もちょっと変わっていて、採用時に将来の夢という作文を書



店では水谷さん作の器も多用している。



無農薬で20種以上の野菜を栽培中。



野菜の色や香りが際立つ、今夏の箸休め。

いてもらったり、性格適性診断テストを実施したりするらしい。これは、一人ひとりの性格や適性に合わせて教え方を変えるため、「常に楽しく優しい気持ちで料理に接してほしいから」やっていること。

お客様に対しても、スタッフに対しても、すべての根幹に「楽しませる」という思いが流れている水谷さん。その思いの前では、手間や苦労は問題にすらならないようだ。きっと水谷さん自身も、人を楽しませることを誰より楽しんでいるのだらう。

将来的には、美容室を併設してカット終わりに食事ができるようなしたり、器を売るショップを併設したりと、料理の枠にとらわれずに「多様な形で楽しませていければ」と構想中。水谷さんの仕掛ける「楽しさ」は、まだまだ広がっていきそう。

KIKI MIZUTANI

5

フュージョンKIKI
オーナーシェフ
水谷 嬉々



辻調理師専門学校 2011年卒業 / 辻調グループフランス校 2012年卒業
1991年、三重県生まれ。同じく辻調出身である父の独創的な料理を受け継ぎ、見ただけで心躍るアートのような一皿を追求している。2019年、ミシュランプレート店として掲載される。
Address : 三重県桑名市市東方563-11

辻調理師専門学校 2012年卒業
1992年、石川県生まれ。【一汁二菜うえの】史上、最年少かつ初の女性料理長として就任。ミシュラン二つ星の味を革新し続けている。
Address : 大阪府箕面市箕面公園2-5

一汁二菜うえの
箕面店 料理長
出島 光

HIKARU DEJIMA
6

負けず嫌いで、人よりちょっと努力家。出島さんは、自分のことをこう評する。「人よりちょっと」と出島さんは言うが、弱冠25歳にして「一汁二菜うえの」の料理長になるのだから、並大抵の努力ではないはずだ。

将来、料理人になろうと決めたのは小学生の頃。昔から料理が大好きで、その気持ちさえあれば、どんな壁も乗り越えられらると思って突き進んできた出島さん。しかし、「一汁二菜うえの」に入店してみると、現実はその甘くはなかったそう。



青楓の位置ひとつにも美の意識が宿る。



下処理など、どんな仕事も率先してこなす。

上野さんは、経験年数の少ない若い子でも、その子ができるのなら任せようという育成方針。「どうすれば先輩の仕事任せてもらえるか」を常に考え、がむしゃらに働いた出島さんは、メキメキと頭角を現していった。そして、5年目。気づくとその努力の量は、最年少かつ初の女性料理長に抜擢されるほどに達していた。

料理長になって早2年。まだまだ貪欲に学び続ける出島さんは、日本文化についての勉強を深めつつ、さらに視野を広げるために、海外に行つて異なる文化や生活に触れてみたいとも思っているそう。

その思いの先には、地元で自分の店を開き、多くの人に日本料理の魅力を伝えていきたいという夢がある。出島さんのその小さな体には、果てしない大きな夢が詰まっている。



優しさと厳しさのメリハリを大切にしている。

首脳夕食会の舞台裏

主要20カ国・地域の首脳が集まり、世界経済など幅広いテーマで意見を交わすG20サミット。

日本初開催となったG20大阪サミット2019だが、

この世界的なサミットにおいて、

首脳夕食会の料理監修および調理協力を辻調グループが担当。

辻芳樹 辻調グループ代表がエグゼクティブ・プロデューサーを務め、

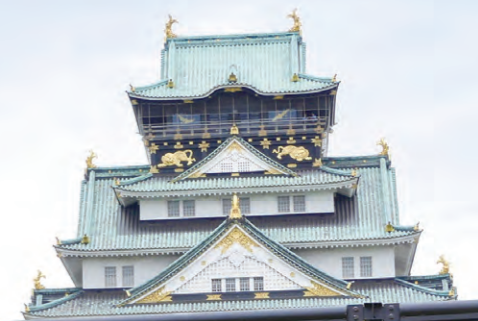
同グループの教員陣と、世界的に活躍する料理人である

成澤由浩氏 (NARISAWA オーナーシェフ 辻調グループフランス校1991年卒)、

山本征治氏 (龍吟 オーナーシェフ) が料理の監修および調理協力を行った。

また、首脳夕食会に先立つカクテルパーティーのフィンガーフードは

高山龍浩氏 (ad hoc オーナーシェフ 辻調グループフランス校1996年卒) が担当した。



メニューが見事にハマったんです」と辻代表は言う。

ただ、辻代表がいちばん力を込めて語ったのは、「辻調職員の力」についてだった。「とにかく、信じられないくらいスムーズに事が運んだんです。それは、なぜか。辻調職員の圧倒的な力があつたからです。成澤氏、山本氏のメニュー開発力や世界に通用する技術力、それらすべてを理解した上で、いとも簡単に再現してしまってます。たとえ問題が出てきても、たちどころに解決してしまふ。ハラルに対応するためのフードトラックの手配からフードテロリズムの対策、国際基準に適した持続可能な食材の裏取りまで、すべて辻調職員の力で実現したものです」

もちろん、簡単そうに見える裏には、相当の練習や調査、交渉があつたことは言うまでもない。それを徹塵も見せずにやってのけてこそ、プロの技なのだ。そんなプロフェッショナルな仕事ぶりのおかげもあり、総理官邸も外務省もほとんど注文をつけてこなかった。ただし、ふたつの食材にだけNGが出た。それが、ふぐと鰻だ。

龍吟のオーナーシェフ山本氏がつくるふぐのから揚げは二度食べると他のふぐのから揚げは食べられなくなってしまうとの定評がある。ぜひ、世界各国の首脳陣に堪能してもらいたい逸品だったが、外務省のG20事務局長から「今回、もっとも重要視している二国間協議の相手国首脳が、絶対に毒のある食材を口にしないので変えてほしい」という要望があり、

泣く泣くメニューから外すことに。

鰻については、各国の事前アンケートで各国の首脳ご夫妻約60名の内14名の方がNOと言ってきた。しかし、梶の中でいかに日本を表現し、おいしいと言わせるかまでのストーリーを考えると鰻は絶対に外せない食材。事務局長にその意図を説明すると、「わかりました。でも、代案も考えておいてください」と言われ、後日、試食会が行われることが決定した。

鰻の代案に選んだのは、甘鯛。後日の試食会で、ふたつの鰻を味見した総理官邸と外務省担当官の口から出てきた言葉は、意外にも「鰻でいきましょう」だった。最初から甘鯛を選ぶつもりで来たいた官邸や外務省の担当官たちが、鰻の余りのおいしさにその考えを一瞬にして変えたのだ。まさに、技術が論理に勝った瞬間だった。

首脳夕食会、当日。大阪迎賓館に続々と各国の首脳陣がやって来る。そのすぐそばに設置された特設調理施設では、約50人の職員が調理にあたっていた。そして、午後8時半から約1時間半かけ、ハラルやビーガンにも対応した全5品のコース料理を完璧に提供しきった。

とてつもない重圧と責任の中、すべてをやつてのけた辻調職員たちは、誰もが心地よい疲労感と安堵に包まれていた。6月28日金曜日、大阪迎賓館。「食の外交」は無事に幕をおろした。その瞬間、調理場は拍手と歓声に包まれた。

「サステナビリティとガストロノミーの融合」

をテーマに世界基準の日本料理を提供

さまざまな国の方に食事を楽しんでいただくため、各人の食文化や嗜好性、アレルギーなどに配慮して、ハラル・ビーガン・グルテンフリーなど、7通りのコース料理を用意しました。そして、それらに対応するため、調理場には移動調理施設を増設し、調理工程を分けて提供。まさに「多様性への対応」を実現した料理提供となりました。

1皿目 夏の到来



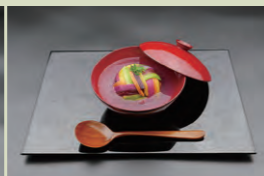
焼きトウモロコシのフラン
甲殻類のジュレ 紫蘇の葉

2皿目 はしり



鰻と泉州水茄子のお椀

2皿目 手揉



自然薯とレンコンの餅と
色鮮やかな根菜
蔵囲い熟成利尻昆布と野菜の
お出汁のお椀

3皿目 風土



鮫鱈の香煎揚げ
温野菜 生野菜の胡麻だれ和え

3皿目 夏祭り



賀茂茄子の夏祭り仕立て
味噌と紫蘇の香り

4皿目 森の風景



但馬牛の竹炭包み 若笹の香り
二色の麴発酵ソース 太閤ごぼう
十六穀米と舞茸の
炊き込みご飯 花山椒の香り

4皿目 森の風景



ビーツの炭火焼き
太閤ごぼうと舞茸の
炊き込みご飯とともに

デザート 日本の夏の贈り物



白桃

フィンガーフード



その瞬間、調理場は拍手と歓声に包まれた。

シャンパンを高くかかげる者やビールをおおる者、抱き合う者もいれば、満足げに周囲を見まわす者もいた。6月28日金曜日、大阪迎賓館。世界各国の首脳陣をもてなす「食の外交」を無事に成功させたスタッフたちは、安堵と喜びの真只中にいた。

夕食会のテーブルを彩つたのは、日本各地から集められた食材を使った日本料理の数々。各国の歴史的背景や宗教的背景がある中、日本のトップを走る料理人たちの技術力を通して、「食の多様性」というものが見事に具現化されていた。

これほどまでの大舞台は、そうあるものではない。その舞台裏には、表には決して出てこない苦労や障害があつたはずだ。しかし、エグゼクティブ・プロデューサーを務めた辻芳樹代表は、こう語る。

「僕は、苦労なんて全然していませんよ。僕のところには話に来てから、2、3日で全体テーマを書き上げたんですが、それがそのまま当日の夕食会のテーマになりました。総理官邸と外務省が表現したかった日本と、我々が提出したテーマが完全に一致していたわけです」

さらに、コースのメニューも40分ほどで決まったというから驚きだ。「僕が思い描いていたテーマに成澤さん、山本さんが提案してくれた

時代に即した働き方と育成方法を。



辻 芳樹

昨今、年齢ではなく、メンタリティが若い人の活躍が顕著だと感じています。これまでの価値観や伝統にだけ縛られていては、最早ついていけない時代です。都市においても地方においても、活躍している人は技術や知識をきちんと継承した上で、洪水のような情報を精査し、どのような潮流に乗るべきかを判断できている人たち。旧態依然としていては、情報の波に飲まれてしまいます。世界中の情報やナレッジを吸収し、研鑽を積み、人間としての深みを料理に反映させる。そこまでしないと、これからは生き残っていけない時代になってきている気がします。

また、調理場での人の育み方も大きな課題であり、転換期にあると思います。これからは海外労働者が増加していく時代。今までのような価値観で接しては、飲食業界につなぎとめておくことはできません。よっぽど働き方や育成方法を考えない限り、日本の飲食業界に未来はありません。飲食業界で働く価値をいかに伝え、いかに彼ら・彼女らを守り、育むことができるか。これは海外労働者だけではなく、次代を担う若い世代に対しても同じことが言えます。



その対応策のひとつとして、働き方改革という言葉をよく耳にします。しかし、多くの人は単に労働時間を短縮して楽することが目的かのように考えているくらいがあります。もちろん、このタイミングで労働時間や環境を改善しなければ、飲食業界は疲弊していき、誰もめざす人がいなくなってしまうと思います。改善は急務であり、雇用側の然るべき責任だと考えています。ただし、改革の目的は「いかに楽になるか」ではなく、「いかに研鑽を積むための余暇を生み出すか」にあるのではないのでしょうか。

とです。楽な働き方を実現している職場が理想的な環境かのように言われていますが、楽をして研鑽を怠れば、それだけ料理は稚拙になつていきます。盲目的に従業員の肩を持つような改革は、改革とは言えないでしょう。

よく「いい人材を取りたい」と言う雇用者がいます。技術なんかいらぬ。とにかく元気なやる気のある人材がほしいと。ここに抜け落ちているのは、従業員とコミュニケーションを取りながら秘めた力を見出し、育てていこうとする雇用の意思です。従業員を単純な労働力としてしか見られない間は、いかに労働時間を減らしたとしても、人はどんどん辞めていくでしょう。辻調では、学生を雇用いただくお店側にお手数をかけるのを承知で人材育成計画書を提出してもらっています。どこまで人を育てていくビジョンがあるのか、見極める力を持っているのかを推し量るためです。昔とは違い、今は労働力を取るといふより、人間力を取る力が問われているのです。

時代に即した働き方や育成方法というのは、本当に難しい問題です。誰が悪いわけでも、間違っているわけでもありません。業界全体で向き合い、考えていかなければならない問題なのです。これからの飲食業界を支えていくためにも、私たち辻調グループと卒業生たちが、その中心になつていければと思っています。



辻芳樹代表がフランス国家功労勲章「シュヴァリエ」を受章

2018年12月10日、フランスの国家功労勲章(L'Ordre de mérite nationale)「シュヴァリエ」の叙勲式が、フランス大使公邸で執り行われました。駐日フランス大使のローラン・ピック氏は、「1960年に辻調理師専門学校を創設し、フランスにも「シャトー・ド・レクレール」と「シャトー・エスコフィエ」のふたつの教育機関を設立した辻調グループの創設者・辻静雄から、1993年にグループを引き継ぎ、大阪・東京・フランスにある学校を率いてめざましい成功を遂げた。フランス料理をはじめ、調理や製菓の分野において技術教育だけではなく、高い職業人意識を持った学生を育てる教育に取り組んできたことを高く評価する。辻調グループの教育活動が、食文化の価値観を共有してきたフランスと日本、ふたつの文化の交差点となっている」と評して、国家功労勲章を叙されました。



特別
講演



料理
講習会



August 6, 2019
Tsuji Group
Alumni Meeting

Home Coming Day 2019

辻調という豊かな土壌に力をもらおう。

「笑顔の花が咲く」とはよく言ったものだ。その日は、360度どこを見回しても、明るい笑顔が咲き乱れていた。

8月6日、令和になって初めてのホームカミングデー。今年も天気にも恵まれ、会場となったエコール 辻 大阪には続々と人が集まってきた。卒業生に各支部の役員、フレッシュな在校生の顔も目立っていた。中には、「タイユバン・ロブション」の料理長も務めたことのある、「レストラン モナリザ」のオーナーシェフ河野透氏の顔もあった。

年々、交流の輪が広がっていくホームカミングデーだが、今年は味の素株式会社食品研究所の川崎寛也氏を招き、「料理人のための『だし』のサイエンスとデザイン」という特別講演からスタート。山根会長との対談形式が進められた講演は、お二人の軽妙なやりとりの中に、専門的かつ知的好奇心を刺激する内容が散りばめられ、聴衆の表情は真剣そのもの。「だしには、素材本来の味を越えさせる力がある。サイエンスの側面から料理を分解して再構築する視点を持つには、無駄な試行錯誤は減り、多様な可能性が広がる」という話に、出席者は皆、熱心に耳を傾けていた。

続く総会で各議案が無事承認された後は、刺激に満ちた料理講習会。西洋料理を担当するのは、RED U 35 2018でグランプリに輝いた「メゾン・ド・タカ芦屋」の糸井章太さん。中国料理は、同じく準グランプリに輝いた「Wakiya 一笑美茶樓」の立岩幸四郎さんが担当。日本料理は、ミシュラン二つ星の名店「和ごころ泉」の泉昌樹さん。そして製菓は、クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2019本選で準優勝した「株式会社スタジオ・シュゼット」の西山未来さんが担当した。

勢いのある講師陣の料理に期待を膨らませるのは、何も卒業生だけではない。今年も各教室前の廊下には、辻調職員の人垣がしっかりとできていた。卒業生も職員も、みな辻調イズムを宿した探究心の塊なのだ。



M.O.F. 受章

Meilleurs Ouvriers de France

辻調グループフランス校で製菓教員を務めるヴァンサン・デュラン先生が、2018年に行われたM.O.F. (フランス国家最優秀職人章) のコンクール本選で、ショコラティエ・コンフィズリー部門に合格し、2019年5月13日 (現地時間) にフランス・ソルボンヌ大学および大統領府で開催された授章式にて、M.O.F.を受章しました。

今回の受章により、現在、辻調グループフランス校には、1996年にM.O.F.を受章したエメ・ナレ先生 (フランス料理) と合わせ、2人のM.O.F.保持者が在籍することになります。

[ヴァンサン・デュラン先生の受章コメント]

学校には、M.O.F.のコンクールに挑戦する機会をいただき大変感謝しています。コンクール準備の間、フランス人や日本人の同僚たちから貴重なサポートを受けることができました。また、フランス校へ外来講師として来てくれたさまざまな専門家の方からも、多くのアドバイスをいただきました。デモンストレーションや彼らとの意見交換、私が受けた研修や彼らの著書からさまざまな技術を学びました。そして、たえず自ら研鑽しながら、この職業への情熱を学生たちと分かち合えることは、私にとってこの上ない喜びです。辻芳樹校長が私に寄せてくださった厚い信頼に対し深く感謝するとともに、私の日本文化への理解を助け、支えてくださったすべての辻調グループ教員の皆様に厚く御礼申し上げます。



ヴァンサン・デュラン Vincent DURANT
1984年生まれ。CAP (職業教育修了証書) を取得後、2001年よりジョルジュ・ブラン (Georges Blanc) で勤務。その後、フランス、イギリスの製菓店でパティシエを経験。アイルランド・ダブリンでは5つ星ホテルのシェフ・パティシエを務めた。2008年より辻調グループフランス校に勤務。



茶話会

料理講習会の後は、お待たかねの茶話会が上野副会長の乾杯で始まった。
今年、特に印象的だったのは、料理講習会の手伝いに来ていた各店のスタッフが、職員や卒業生と交流する姿だ。卒業生という枠を越え、この場に集った者同士で自然と交流の輪が広がっていくのは、とても貴重なことだと感じた。
改めて茶話会の会場であるカレッジホールを見回してみると、料理講習会の講師に熱心に質問する人や、お世話になった先生方と話し込む人。お互いの店について情報交換する人に、独立する時の注意点を聞く人など、昨年にも増して幅広い交流の輪が広がっていたように思う。
「本当に、みんないい顔していますよね。この会場に充実している活気や熱量を持ち帰るのが、私の毎年の楽しみなんですよ」と卒業生の女性に語ってくれたが、そう思っているのは彼女だけではなく、明るい笑顔の花が、それを如実に物語っている。みんな辻調という豊かな土壌に力をもらい、また新たな花を咲かせていくのだろう。また来年、その強く美しい花を見せに、ここへ帰って来てほしい。

Home Coming Day 2019


INFORMATION

辻調グループの<求人・求職システム>は、
2019年4月より**CareerMap**になりました。




「CareerMap (キャリアマップ)」は、専門学校生・卒業生の就活で最も活用されている日本初の産学連携求人サイトです。待遇や勤務地などの求人情報だけでなく、卒業生の活躍、経営理念や将来のビジョンなど、就職において大切にしたい情報を掲載しています。辻調グループでは、2019年4月より「キャリアマップ」を利用し、求人・求職情報を紹介しています。

求人 新卒対象はもちろん、既卒対象の求人も「キャリアマップ」に掲載することができます。学校案内サイト (<https://www.tsuji.ac.jp/recruiter/>) より、「キャリアマップ」への登録をお願いいたします。



学校案内サイト

求職 コンピトゥムサイト (<http://compitum.net/kaiin/kyujin.html>) より、「キャリアマップ」への登録をお願いいたします。また、スマートフォンアプリを利用することもできます。Google PlayやApp Storeで「キャリアマップ」と検索してください。



コンピトゥムサイト

お問い合わせ・ご相談は、キャリアセンターまで
【キャリアセンター大阪】 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
【キャリアセンター東京】 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
 [平日 (月～金) 10:00～17:00 ※ご来校の際は事前連絡をお願いいたします。]

Le bœuf Rossini

牛ヒレ肉のロッシーニ風

1999
ルージュ
エスカロップ
20周年
2019

サイズが均等で
ポーション管理は簡単

ガヴァージュ飼料の
トウモロコシによる
きれいな色合い



歩留まりが良く、
加熱時の脂の
流出が非常に少ない

繊細な味わいに旨み
なめらかな食感



テクスチャーが良く、
切り口の角が
しっかりとした
綺麗な仕上がり

作り方

牛ヒレ肉の余分な脂を取り除き、
50~60gに切り、紐で縛ります。
丸いクルトンを焼きます。
牛肉とフォアグラを味付けして
からソテーします。
ペリゲーソースを温めます。
仕上げに、薄切りの黒トリュフを乗せます。

牛ヒレ肉のロッシーニ風は
冬はマッシュポテトと共に、
夏は野菜のソテーと共に供されます。

材料

牛ヒレ肉
黒トリュフ
クルトン用のパン
ペリゲーソース

牛肉 50g あたり
ルージュ エスカロップ 20~25g



輸入販売元：株式会社アルカン
ルージュエスカロップ japon@rougie.com
Instagram @rougieasia

ルージュエシェフによる
レシピは直接メールや
インスタグラムで依頼ください！

AWARD

主催 公益財団法人 辻静雄食文化財団

後援 学校法人辻料理学館 辻調理師専門学校



写真左より、門上 武司専門技術者賞小委員会委員、志村氏、藤原氏、石毛 直道選考委員長、辻 芳樹選考委員

第10回 辻静雄食文化賞のご報告



辻静雄
食文化賞

『給食の歴史』
ふじはら たつし
藤原 辰史 / 著
岩波書店 / 刊



専門
技術者賞

しむら たけお
志村 剛生
静岡市「てんぶら成生
(なるせ)」主人



2010年にはじまった辻静雄食文化賞も、本年は第10回を迎え、贈賞式が2019年7月4日、東京「八芳園」にて行われました。このたびの受賞作『給食の歴史』は、日本の学校給食について、先行する諸国の給食の歴史にも触れながら、戦前から現在に至るまでの歴史を多様な視点から分析した作品です。子供の貧困や孤食といった現代社会が抱える問題に対して、給食に何ができるかという問題提起もなされています。著者の藤原氏は、京都大学人文科学研究所で農業史を専門とされていますが、食と密接に結びついた研究も多く、近著に『食べるとはどういうことか―世界の見方が変わる三つの質問』(農文協)などもあります。

加熱温度、時間まで徹底的に研究され、天ぷらという伝統的ジャンルにおいて、その概念を一新し、伝統的技術における革新の可能性を示した点が高く評価されました。贈賞のあいさつでは、素材を生かす天ぷらという調理法の魅力と可能性について情熱的に語られました。雨模様の中、贈賞式には食文化の研究者、料理人、パティシエ、給食調理の現場に立つておられる方や、食材の生産、流通を担っている方々、出版、マスコミ関係の方など多彩な人々が集い、交流を深めたいへん意義深い一日となりました。

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長 小阪ひろみ
辻静雄料理教育研究所



辻静雄食文化賞

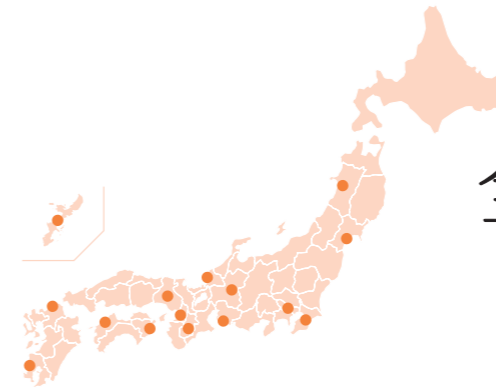
主催 公益財団法人辻静雄食文化財団
後援 学校法人辻調理師専門学校

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11回辻静雄食文化賞は同サイトにて2020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。

東京

📍 リストランテ・ラ・バリック・トウキョウ
坂田 真一郎
 エコール 辻 東京 1998年卒業

日本の旬を大切に華やかな料理と、700種類におよぶイタリアワインが人気の予約困難店。築70年の日本家屋を改装した店内には、一軒家ならではの落ち着いた大人の雰囲気が漂っている。

店主の声 日本とイタリア両国の歴史や文化を大切に、いつの時代も支持される本物のリストランテであり続けたい。

住所: 東京都文京区水道2-12-2 ☎ 03-3943-4928 (完全予約制)
<http://labarrique.jp/top/>



秋田

📍 鮭 弁天
米澤 智美
 辻調理師専門学校 2000年卒業 / 辻調理技術研究所 2001年卒業

寿司や刺身はもちろん、地元食材を使った和洋中の料理も楽しめる。寿司屋の枠にとられないもてなしは、多くの客を惹きつけてやまない。食育アドバイザーの資格を活かして作るお弁当も、子どもから年配の方まで幅広い層に支持されている。

店主の声 お客様の心まで笑顔にするような料理を提供できるよう、これからも精進を重ねていきたいです。

住所: 秋田県大仙市大曲丸の内町12-10 ☎ 0187-62-4148



岐阜

📍 タルトのお店 ブラウン・シュガー
神谷 夏海
 辻製菓専門学校 2015年卒業 / 辻製菓技術研究所 2016年卒業

栄養価が高く、やさしい甘さとコクがあるキズ砂糖をすべてのお菓子に使用。一つひとつ丁寧に手作りされた体と心にやさしいお菓子は、毎日のおやつとしても、大切な人への手土産としても、安心して選べるものばかり。

店主の声 これからも、素材本来の味を大切にしながら、甘さ控えめのタルトやマフィン、焼菓子などをお届けしていきます。

住所: 岐阜県山県市高富908-8 ☎ 0581-32-9912



宮城

📍 三日月
岩田 茂治
 エコール 辻 大阪 1998年卒業 / フランス校 (調理) 1999年卒業

地元の漁師や猟友会から直接取り寄せた食材を使い、気軽に味わえる本格フランス料理を提供してくれる。店主のあたたかな心配りや会話も相まって、狭い店内は居心地のよい空間へと早変わり。つついっ長居したくなる隠れ家的存在だ。

店主の声 震災後の炊き出しに始まり、BBQイベントなどもやってきましたが、地元の方ともっと楽しいイベントを開催していきたいです!

住所: 宮城県仙台市青葉区一番町4-6-16 ☎ 022-215-1866

愛知

📍 炭焼き和食と地酒の店 ゆめぼん
杉浦 弘子
 辻調理師専門学校 2002年卒業

鮮魚のお造りに炭火焼きの肉や魚など、どの料理にも定評がある。オーナー自ら酒蔵に通って仕入れた、全国の地酒や焼酎も充実。「また誰かを連れて来なくなる店」と言われるだけあって、いつも常連客でにぎわう人気店だ。

店主の声 特別な時間や空間を期待して来店されるお客様の気持ちに、女将として精一杯お応えすることを心掛けています。

住所: 愛知県安城市東栄町1-5-3 ☎ 0566-97-9351



千葉

📍 ひとつとわ
嶋野 貴文
 エコール 辻 大阪 2008年卒業

100%国産オーガニック小麦を使った、全粒粉パンの店。毎日使う分だけ石臼で自家製しているため、香りの違いが楽しめる。また、自家製酵母にもこだわっており、全粒粉パンのイメージを覆すような他にはないパンを焼き上げている。

店主の声 今後は小麦の自家栽培や自作した薪窯でのパン焼きにも挑戦していきたい。

住所: 千葉県木更津市新田1-10-32 ☎ 0438-55-6107
<https://www.hitotowa.com>



福井

📍 暮らしを奏でるパンの店 ランパル
山川 恭世
 エコール 辻 大阪 2009年卒業

1950年創業の老舗ベーカリー。三代目の山川さんに代替わりした際、店舗や商品などをすべてリニューアル。福井県の特産品「へしこ」を使うなど、福井の豊かな自然や風土を取り入れたパンは、訪れた人に「福井のおいしさ」を教えてくれる。

店主の声 マルシェなどのイベント企画・参加を通じて、地元・勝山市をもっと盛り上げていきたいです。

住所: 福井県勝山市元町1丁目7-28 サンプラザ勝山店内 ☎ 0779-87-2145



東京

📍 le soleil
臼井 寿
 エコール 辻 東京 2001年卒業 / フランス校 (製菓) 2002年卒業

シンプルな材料を使いながら、菓子作りと丁寧に向き合うパティスリー。夫婦二人で営業しているため、用意できる数に限りがあり、すぐに完売してしまうことも。どこか懐かしい味がする菓子には、真摯な仕事ぶりと店主の人柄が滲み出ている。

店主の声 可能な限りの地産地消をめざし、四季折々の逸品でショーケースを飾りたい。

住所: 東京都八王子市元八王子町2-1076-6 ☎ 042-673-7260

🍰 愛媛

👤 **大石 耕太郎**
 辻製菓専門学校 2001年卒業 / フランス校(製菓) 2002年卒業

📍 愛媛県四国中央市金生町下分203-4 ☎ 0896-77-5463

🗣️ **店主の声** 人を感動させられるケーキ作りに励みながら、後進の育成や、お菓子業界の発展にも力をいれていきたい。

📖 オーナー自ら産地を訪問し、愛媛の旬のフルーツを厳選。それらをふんだんに使ったケーキや香り豊かな焼き菓子、多くのスイーツ好きを魅了している。チョコレートのおいしさにも定評があり、子どもの夢を形にするアニバーサリーケーキも大人気だ。



🍴 奈良

👤 **清水 唱二郎**
 辻調理師専門学校 2002年卒業

📍 奈良県奈良市鍋屋町3 ☎ 0742-31-4276
<http://naranikon.com>

🗣️ **店主の声** 十数年、修行を重ねてきましたが、まだまだ未熟。これからも研究を惜しまず、日々進化していきたいと思っています。

📖 その時期に最もおいしい天然の魚介類を、店主自らが毎朝市場で目利き。土佐備長炭でじっくり焼き上げた焼き物や、おくどさんで香り高く炊き上げた奈良の米など、手間を惜しまず作られた緻密な懐石が楽しめる。



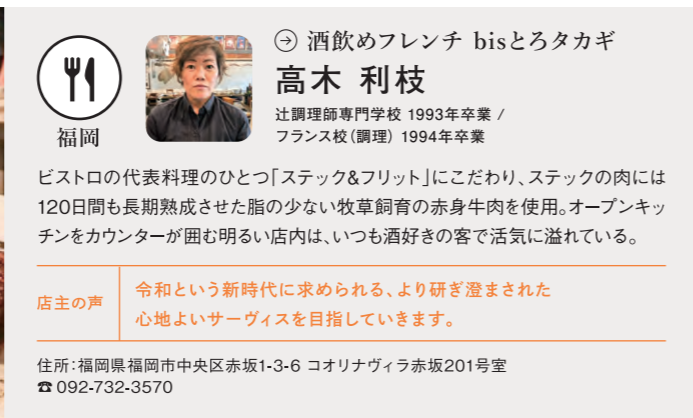
🍴 福岡

👤 **高木 利枝**
 辻調理師専門学校 1993年卒業 / フランス校(調理) 1994年卒業

📍 福岡県福岡市中央区赤坂1-3-6 コロナヴィラ赤坂201号室 ☎ 092-732-3570

🗣️ **店主の声** 令和という新時代に求められる、より研ぎ澄まされた心地よいサービスを目指しています。

📖 ビストロの代表料理のひとつ「ステーキ&フリット」にこだわり、ステーキの肉には120日間も長期熟成させた脂の少ない牧草飼育の赤身牛肉を使用。オープンキッチンをカウンターが囲む明るい店内は、いつも酒好きの客で活気に溢れている。



🍰 大阪

👤 **平野 智久**
 辻製菓専門学校 2005年卒業 / 辻製菓技術研究所 2006年卒業

📍 大阪府高槻市芥川町4-20-6 ☎ 090-8199-7894
 @park_and_tart

🗣️ **店主の声** この仕事の大変さも、それを上回る楽しさがあることも、若い世代に伝えられるカッコいい店主であり続けたいです!

📖 メニューはもちろん、店舗デザインやインテリアのセレクトに至るまで、随所にこだわりが光るハイセンスな店。タルトとキッシュの専門店だが、果物のビューレを合わせてフレッシュ感を組み入れたモンブランも人気が高い。



🍴 鹿児島

👤 **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 ☎ 099-257-8355

🗣️ **店主の声** フランス郷土料理のおいしさ、「気軽に行けるフレンチ」文化を鹿児島に広げ、もっと鹿児島を盛り上げていきたい!

📖 鹿児島の豊かな食材と、店主の父が育てた無農薬野菜を使ったフランス郷土料理はどれも絶品。オープンキッチンのライブ感を楽しみながら、フランス料理をア・ラ・カルトで気軽に注文でき、さまざまな国のワインも味わえる。



🍴 兵庫

👤 **岡本 和弘**
 辻調理師専門学校 1978年卒業

📍 兵庫県神戸市中央区元町通4-1-3 ☎ 078-371-3118
<http://www.kobe-busicolle.net/hongkongkazu/>

🗣️ **店主の声** 年に数回、香港へ乾貨や調味料の調達に行っています。本物の味を作りだせるよう、これからも努力していきます。

📖 この道35年のオーナーシェフが手掛ける香港海鮮料理は、素材から味つけに至るまで日本人の口に合うよう見事にアレンジされている。化学調味料は一切使わず、自然のうまみだけで調理。油もオリーブオイルを使用するこだわりようだ。



🍴 沖縄

👤 **仲元 亮清**
 辻調理師専門学校 2008年卒業

📍 沖縄県中頭郡北谷町北谷2-15-1 サンセットビル101 ☎ 098-989-7772
<https://chaochao.okinawa> @chaochao.okinawa

🗣️ **店主の声** お客様に喜んでいただくために、スタッフ一丸となって、料理やお店作りに励んでいきたいです。

📖 沖縄で30年続く先代の店、「炒炒弁当」の名を引き継ぎ開店。南国沖縄の食材を使って中華料理を表現する、「琉球チャイニーズ」という新しい味覚を発信し続けている。まさに、沖縄でしかできない沖縄らしさを追求したレストランだ。



🍴 徳島

👤 **豊崎 雅史**
 辻調理師専門学校 2009年卒業

📍 徳島県鳴門市撫養町小桑島字前浜130-5 ☎ 088-685-7729

🗣️ **店主の声** いまは宴会利用だけですが、カウンターでの営業もはじめようと思っています!

📖 店主の祖父が鳴門の競艇場で店をしていたこともあり、勝負ごとになんで「王将」と名付けて開店。いまの店主で三代目になるが、いつの時代も変わらず、鳴門の荒波で育った新鮮な魚介類や豊かな地元野菜を提供している。



Compitum 活動レポート

- 7/6 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
第1回開業セミナー
講師:伏木 和毅氏
「先輩経営者の本音トーク」
講師:朝野 勇一氏
「事業主となったら取り組むべき財務の基本」
- 7/14 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
第2回開業セミナー
講師:梅尾 和彦氏
「先輩経営者の本音トーク」
講師:荒井 静雄氏
「成功するための事業計画の作り方」
- 7/16 [愛知県(名古屋市)]
愛知県支部幹事定例会と総会
- 7/23 [辻調グループ(エコール 辻 東京)]
第1回開業セミナー
講師:野村 典芳氏
「飲食店経営実践編 プランニング～オープンまで」
- 8/6 [辻調グループ(エコール 辻 大阪)]
第14回定期総会
ホームカミングデー(特別講習会、茶話会)
講師:糸井 章太氏、泉 昌樹氏、立岩 幸四郎氏、西山 未来氏
- 3/6 [福岡県(福岡市)]
福岡県地区支部幹事会
- 3/11 [愛知県(名古屋市)]
愛知県支部主催
女性シェフ3コラボ料理講習と試食会
～愛知伝統野菜を使用した料理～
講師:広里 貴子氏、綿貫 淳子氏、出島 光氏
- 3/25 [島根県(松江市)]
島根県支部役員会
- 4/3 [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17回定例役員会
- 6/2 [韓国(ソウル)]
韓国支部 卒業生歓迎会
会場:ソウル カフェソンス
- 6/24 [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18回定例役員会

Compitum 活動レポート

2018

- 11/8 [辻調グループ(エコール 辻 東京)]
第3回開業セミナー
講師:平渡 淳一氏
「先輩経営者の本音トーク」
講師:谷口 太郎氏
「経営を取り巻く法律・税金・トラブル回避法」
- 11/13 [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」
- 11/18 [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:亀岡 卓志氏
「先輩経営者の本音トーク」
講師:大槻 馨氏・玄 珠恵氏
「飲食店経営の為の知識」
- 9/3 [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
- 9/4 [愛媛県(松山市)]
愛媛県支部 講習会及び懇親会
講師:宮崎 辰氏
「世界一のおもてなし ～サービスの本質～」
- 10/4 [愛知県(名古屋市)]
愛知県支部勉強会
- 10/14 [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:鳥居 俊宏氏
「先輩経営者の本音トーク」
講師:平山 奎太氏
「失敗しないための事業計画の作り方」

2019

- 1/16 [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16回定例役員会
- 1/21 [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)
- 2/22 [福岡県(福岡市)]
福岡県地区支部役員ミーティング
- 2/22 [福岡県(北九州市)]
北九州市地区支部役員ミーティング
- 2/25 [島根県(松江市)]
島根県支部懇親会
- 10/15 [辻調グループ(エコール 辻 東京)]
第1回開業セミナー
講師:藤森 真氏
「先輩経営者の本音トーク」
講師:谷口 太郎氏
「成功するための事業計画の作り方」
- 11/2 [辻調グループ(エコール 辻 東京)]
第2回開業セミナー
講師:関 喬史氏
「先輩経営者の本音トーク」
講師:谷口 太郎氏
「飲食店経営実践論 プランニング～オープンまで」
- 11/5 [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15回定例役員会

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/>

ヘルスケアフードの明日を考える
日清医療食品株式会社

食事は治療の一環 あなたの料理で健康に!

病院・介護施設で食事サービスを手がける日清医療食品。
現在、調理師募集中! 勤務先は全国約5,200箇所

企業HPはこちら

最高の仕込みを実現する調理機器

PACO
GET
冷凍食材粉碎調理器
PACOJET PT-2

Gastrovac®
減圧加熱調理器

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

Compitum 支部便り

講習会や懇親会、新人歓迎会など、
実りある支部に成長させるべく、さまざまな
取り組みを行う各支部の活動をご紹介します。

2019.
3.11

愛知県支部

女性シェフ3名による 料理講習会

コンピトゥム愛知県支部主催で、今注目の女性料理人3名による料理講習会と試食会を開催しました。講師としてお招きしたのは、『有限会社 貴重』なにわのごちそうプロデューサー 広里貴子氏に、第57次日本南極地域観測隊調理担当の渡貫淳子氏、『一汁二菜うえの箕面店』料理長の出島光氏の3名。それぞれ独自の分野で活躍されている方なので、愛知県の伝統野菜を使った料理の出来栄えにも注目が集まりました。

料理講習会と試食会後の座談会では終始和やかな雰囲気の中、さまざまなお話を聞くことができました。

座談会に続き行われたのが、辻調理師専門学校・技術顧問である畑耕一郎氏による講話。そして最後は、卒業生のお店「ピストロダイア」に場所を移し、懇親会も開かれました。参加者にとっては、学びあり、笑いありの大変有意義な一日となりました。



出島 光氏



渡貫 淳子氏



広里 貴子氏



2018.
9.4

愛媛県支部

世界一のおもてなしを 学び体感する講習会

サーヴィス世界コンクール優勝者のクープ・ジョルジュ・バティストである宮崎辰氏 (Fantagista 21代表) を迎えて、サーヴィスの本質を学ぶ講習会を開催しました。飲食業以外にも、参加者は約60名。仕事に対する姿勢や心得、サーヴィスとホスピタリティーの違いなどの話は、すべての業種に共通する本質的なものでした。

また、来場者同士で行うロールプレイでは、コミュニケーションの難しさと大切さを改めて実感。その後、フルーツを使った宮崎氏のテーブルサーヴィスを目の当たりにした参加者は、華麗な技とデコレーションに感動しきりの様子でした。



2019.
2.25

島根県支部

オープン記念祝いを 兼ねた 支部交流会

2月4日、島根県支部準役員の小西達也氏が地元松江市にイタリア料理店「Omaggio da Konishi」(オマッジオ・ダ・コニシ) をオープン。

小西シェフはイタリア、スペインの三つ星で約5年の研鑽を積み、東京で料理長を歴任したのち、自分の店を持つという夢を地元で実現させました。

そこで、2月25日にお祝いを兼ねた支部主催の交流会を小西シェフのお店で開催。シェフの料理に舌鼓を打ちつつ、互いの交流を深め、今後の島根県支部の活動についても熱く語り合いました。

2019.
6.2

韓国支部

さまざまな試みがあった 卒業生歓迎会

卒業生歓迎会の場所として定番生らが集う場所として、また、ことなってきたカフェソンス。カンピトゥム運営費の基金集めをフェがある場所は、都会のオアシス「ソウル」の森があったり、今年、韓国に初めて出店したアメリカンピトゥムの活動も、回数を重ねるごとに成熟度が増しているところでもあり、週末には多くの人が集います。

今年、カンピトゥム韓国支部の卒業生歓迎会では、卒業生シェフ同士がコラボした期間限定レストランを、秋頃にオープンする構想が発表されました。卒業の姿が印象的でした。

また、これから起業する卒業生に向けて、既に起業して活躍している先輩から「成功までのストーリー」共有なども行われ、現実的なアドバイスの数々に、熱心に耳を傾ける会員の姿が印象的でした。





NEW OPEN



粹種

2019年1月17日OPEN
 長谷川 武宏(エコール 辻 東京 2001年卒業)
 東京都台東区浅草3-38-5
 サンクタス浅草レジデンス1階
 ☎ 03-3874-3231



rêver un rêve

2018年12月18日OPEN
 片岡 沙耶加(辻製菓専門学校 2014年卒業)
 岡山県井原市美星町東水砂1808
 ☎ 090-4699-9837



点心厨房 桃花

2018年10月29日OPEN
 森 まみ[旧姓:岡本](辻調理師専門学校
 1995年卒業 / 辻調理技術研究所 1996年卒業)
 京都府京都市右京区太秦開日町2-1 コーポエルIF
 ☎ 075-406-1992



Pâtisserie Un ours vallee

2018年9月22日OPEN
 清水 翔大(辻調理師専門学校 2009年卒業 /
 フランス校 2009年卒業)
 埼玉県熊谷市籠原南3-446-2
 ☎ 048-594-6563



Noisette

2018年8月29日OPEN
 宮本 恵美子(辻製菓専門学校 2010年卒業)
 愛知県豊川市豊川栄町12
 ☎ 0533-74-5218



花音

2018年7月14日OPEN
 江里口 冬樹(エコール 辻 大阪 2018年卒業)
 北海道川上郡弟子屈町サウチサップ5番8
 ☎ 015-486-7890



Pacific Sun

2019年1月29日OPEN
 上村 紗梨奈(辻製菓専門学校 2015年卒業)
 大阪府枚方市津田駅前1-13-1-104
 ☎ 072-807-6091



Pâtisserie Le Negreco

2019年1月4日OPEN
 清家 達也(エコール 辻 東京 2004年卒業 /
 フランス校 2005年卒業)
 神奈川県川崎市宮前区宮崎1-8-10
 ☎ 044-872-9700



しろくま

2018年11月9日OPEN
 西川 伸之介(辻調理師専門学校 2007年卒業)
 大阪府池田市石橋1-16-18
 ☎ 072-734-7665



手作りマフィン La・Feuille

2018年9月28日OPEN
 菅原 大(辻製菓専門学校 2007年卒業 /
 フランス校 2011年卒業)
 大阪府大阪市阿倍野区松崎町4丁目6-7
 ☎ 06-6628-7567



パン工房ペペ・とと

2018年9月3日OPEN
 永岡 市良(エコール 辻 大阪 2010年卒業)
 大阪府和泉市府中町1-5-5
 ☎ 080-5315-4668



KASHIYA 實

2018年7月14日OPEN
 仲 實(辻調理師専門学校 1986年卒業)
 大阪府大阪市住吉区帝塚山中2-1-10
 ☎ 06-6678-2256



割烹 曾根

2019年2月4日OPEN
 曾根 康弘(エコール 辻 大阪 1998年卒業)
 兵庫県神戸市中央区下山手通2-12-7-201
 ☎ 078-515-6722



L'agrèable Esprit de GAMIN

2019年1月7日OPEN
 佐山 典義(エコール 辻 東京 2004年卒業 /
 フランス校 2005年卒業)
 東京都江東区門前仲町1-2-5 2階
 ☎ 03-6458-8696



鮨 みつ川 六本木ヒルズ店

2018年11月29日OPEN
 光川 浩司(エコール 辻 大阪 1995年卒業)
 東京都港区六本木6-10-1
 ☎ 03-6812-9368



La Libellule

2018年10月1日OPEN
 長尾 知師(辻調理師専門学校 1996年卒業)
 滋賀県栗東市安養寺1-2-7
 ☎ 077-584-4247



うつつ川

2018年9月8日OPEN
 松尾 芳憲(エコール 辻 東京 2000年卒業)
 東京都江戸川区松島3-15-8
 ☎ 090-3960-7172



心斎橋 いまり

2018年8月22日OPEN
 坂本 真理(エコール 辻 大阪 2018年卒業)
 大阪府大阪市中央区東心斎橋1-19-8
 日宝プロムナード3階
 ☎ 06-7713-1844



Omaggio da Konishi

2019年2月4日OPEN
 小西 達也(エコール 辻 大阪 1995年卒業)
 島根県松江市東朝日町214-1 2F
 ☎ 080-3892-6739



パティスリーナツロウ

2019年1月11日OPEN
 東口 夏朗(辻製菓専門学校 1989年卒業)
 大阪府吹田市清水8-12 ルミエールしみず 1F
 ☎ 06-6876-6780



Igrec

2018年12月12日OPEN
 石本 裕紀(エコール 辻 東京 2012年卒業 /
 フランス校 2013年卒業)
 山口県山口市湯田温泉2-1-11
 ☎ 070-4207-4632



trattoria alfiol997

2018年10月7日OPEN
 糸賀 翔平(辻調理師専門学校 2011年卒業)
 兵庫県宝塚市伊子志2-17-10
 ☎ 0797-61-7228



酒さんぼ道 ちろり庵

2018年9月14日OPEN
 中野 蘭美(辻調理師専門学校 1987年卒業)
 大阪府大阪市平野区平野西6-7-34
 ☎ 06-6705-9269



Boulangerie Ensemble

2018年8月24日OPEN
 木原 暁(エコール 辻 東京 2006年卒業)
 神奈川県鎌倉市坂ノ下16-7-102
 ☎ 0467-50-0162

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
 au コマース&ライフ株式会社 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷 1-23-21 渋谷キャスト 11F/12F

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。
 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)

創作中華バル 玩笑家

2019年6月18日OPEN
 中村 伊都子[旧姓:久納](辻調理師専門学校
 2005年卒業 / 辻調理技術研究所 2006年卒業)
 大阪府大阪市中央区道修町4-7-7 新横堀ビル2階
 ☎ 06-6210-2286

とんかつ あしみ MCA

2019年5月30日OPEN
 西村 克也(辻調理師専門学校 1998年卒業)
 大阪府門真市東田町24-1
 ☎ 080-8346-6632

鉄板ステーキ
自家製ソースのお店 たかひろ

2019年4月27日OPEN
 阿部 高大(辻調理師専門学校 2007年卒業)
 大阪府大阪市城東区今福西3-3-5
 池田マンション1階
 ☎ 06-7174-0495

Cise

2019年4月11日OPEN
 宮武 郁弥(辻調理師専門学校 2004年卒業)
 東京都台東区池之端3-4-19 池之端店舗ビル1F
 ☎ 03-6884-1989

御成門 はる

2019年3月22日OPEN
 小川 晴行(エコール 辻 東京 2004年卒業)
 東京都港区芝大門1-2-2 中川ビル1階
 ☎ 03-6809-2502

pâtisserie episode

2019年2月8日OPEN
 井澤 健太郎(辻製菓専門学校 2009年卒業 /
 フランス校 2010年卒業)
 井澤 美加子[旧姓:林地](辻製菓専門学校 2008年卒業)
 大阪府和泉市府中町1丁目21-28 ☎ 0725-40-0140

花みずき

2019年7月1日OPEN
 伊藤 忠重(エコール 辻 東京 2007年卒業)
 神奈川県相模原市中央区千代田2-10-21
 ☎ 042-753-3657

甲陽園 すし佳

2019年6月15日OPEN
 橋本 拓哉(辻調理師専門学校 2011年卒業)
 兵庫県西宮市甲陽園西山町1-55
 ☎ 0798-74-5458

かふえ のぶちゃん

2019年5月6日OPEN
 往西 のぶ子(エコール 辻 大阪 2018年卒業)
 大阪府大阪市平野区喜連4-2-7
 ☎ 090-3161-8331

石ヶ辻 ゆいの

2019年4月13日OPEN
 結野 安雄(辻調理師専門学校 1988年卒業)
 大阪府大阪市天王寺区石ヶ辻町16-6 1階
 ☎ 06-6773-5680

ナイフ

2019年4月3日OPEN
 枝広 浩一(辻調理師専門学校 1989年卒業 /
 フランス校 1989年卒業)
 広島県尾道市久保1丁目4-5
 ☎ 0848-36-5893

Ogawaya Kitchen

2019年2月11日OPEN
 吉松 誉雄(エコール 辻 大阪 1993年卒業 /
 フランス校 1994年卒業)
 石川県金沢市福久町 30 パルティール21 1-C
 ☎ 076-255-6001

bistro nid

2019年6月15日OPEN
 黒葛原 徹(辻調理師専門学校 2006年卒業 /
 フランス校 2007年卒業)
 東京都目黒区八雲1-5-2
 ☎ 03-6459-5572

焼き菓子&クレープ
クローバー

2019年5月24日OPEN
 吹上 幸絵[旧姓:中島]
 (辻製菓専門学校 2010年卒業)
 山口県萩市土原174-3
 ☎ 0838-21-7307

cii stand

2019年4月22日OPEN
 講武 千晶(辻製菓専門学校 2014年卒業)
 島根県松江市朝日町461-2
 ☎ 0852-24-1948

とんかつカンティーマ
ゆめみるこぶた

2019年4月9日OPEN
 木村 慎二郎(エコール 辻 東京 2006年卒業)
 東京都大田区下丸子3-16-9 エルデ多摩川 1階左
 ☎ 03-6715-2025

Patisserie EN

2019年3月1日OPEN
 菊富 友一(辻調理師専門学校 1999年卒業)
 兵庫県三田市西山2-28-2 ロイヤルスクエア B103
 ☎ 079-555-6622

Organic Beef from Australia

Arcadian MEAT CO.

Australian Certified Organic
ACO CERT. NO. 271

USA ORGANIC

豪州・米国有機認定

Natural Tastes Good!

ALL NATURAL ORGANIC

TOP TRADING ORGANIC/BIO PRODUCTS

Poulet Jaune BIO from France

S' SEVER

EU 有機認定

オーガニックビーフ & チキン

オーストラリア産
オーガニックビーフ

- 広大な敷地での放牧
- 100%牧草肥育(農薬不使用)
- 抗生物質・ホルモン剤の投与なし
- 美味しさの保証 MSA 認定取得

フランス産
オーガニックチキン (BIO チキン)

- 放し飼い(う化後5-7週までは屋内の平飼い)
- 100%フランス産飼料 遺伝子組換え品不使用
- 81-86日の長期飼育
- 美しく黄色い皮目と引き締まった肉質

トップ・トレーディング株式会社 東京 (03)5821-1180 大阪 (06)6567-6722
 札幌 (011)669-7330 福岡 (092)432-2050
<http://www.toptrading.co.jp>

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)
2019優秀公邸料理長受賞

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INNビル3階
TEL: 03-3580-1870 FAX: 03-3580-1829 E-mail: ryorinin@ihcsa.or.jp http://www.ihcsa.or.jp
外務省×公邸料理人 Facebook / @mofa_japan_chef Twitter / @MofaJapanChef

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)
2018優秀公邸料理長受賞

次世代厨房を創造する

fujimak

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> www.fujimak.co.jp
 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