

フランス料理文化センター アミティエ・グルマンド 会員の皆さまへ

会員の皆さまにおきましては、新型コロナウイルス感染拡大防止のため、日々あらゆる対策を講じ、営業の自粛や時間短縮、ソーシャル・ディスタンスへの配慮、勤務形態や生活など、気を遣う毎日をお過ごしかと思います。

昨年度は、2019年8月19日に東京會館様にてアミティエ総会・懇親会を開催し、約160名の会員の皆さまにお集りいただきました。1年が経ち、本年の総会、懇親会を開催することが出来なくなるとは想像もしていませんでした。

アミティエ・グルマンドの活動ですが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため本年の総会・懇親会は中止とし、今号クラブレターにて、「2019年度活動および会計報告」を掲載することといたしました。今年度の会員向けセミナーは現在、開催を自粛していますが、2020年下期よりウェブセミナーを開催すべく準備を進めています。

皆さまにお会いできる機会がぐっと減っている現在ですが、よろしければぜひ事務局にお気軽にご連絡いただき、お声を聴かせてください。お待ちしております。

【お知らせ】フランス料理文化センターの活動拠点の移転について

2010年オープン以来、多くのお客さまにご来館いただき、FFCC活動拠点であった東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」は2020年4月末日をもって閉館いたしました。2020年7月より横浜市中区 関内駅前の、東京ガス業務用テストキッチン「厨BO!YOKOHAMA」へ拠点を移し、営業を再開しています。本誌2ページ目に「厨BO!YOKOHAMA」の紹介が掲載されていますのでご覧ください。

フランス料理文化センターが「東京ガス新宿ショールーム」内に開設されたのが1990年6月。皆さまの支えがあり、歩んできた30年が経ちました。

これからも、会員の皆さまとともに歩んで参ります。今後も人材育成、情報提供、業界関連イベントの支援協力等の活動を実施して参ります。引き続きご支援、ご協力を賜りますようお願いいたします。

フランス料理文化センター アミティエ・グルマンド事務局 (担当：大町、新村)

アミティエ・グルマンド2019年度活動報告

- 1.アミティエ・グルマンド クラブレター発行
第51号：2019年9月24日発行 発行部数1200部 第52号：2020年3月24日発行 発行部数1200部 (会員、入会希望者へ配布)
- 2.セミナーの開催
 - (1) セミナー「第12回クラブアトラスのシェフによる料理講習会」
日にち：2019年6月10日 参加者：50名 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」
講師：川端 清生氏 (『テロワール・カワバタ』オーナーシェフ) 岩田 充弘氏 (『レストラン メイ』オーナーシェフ)
 - (2) セミナー「第13回クラブアトラス料理講習会」
日にち：2019年9月9日、参加者：30名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」
講師：花澤 龍氏 (『ボンシュマン』オーナーシェフ) 松本 浩之氏 (『東京會館 プルニエ』調理長)
 - (3) セミナー「第14回クラブアトラス料理講習会」
2020年3月2日開催予定→新型コロナウイルスの感染拡大防止対策として開催を中止
- 3.幹事会・総会・新年会の開催
 - (1) 幹事会
日にち：2019年4月25日、参加者：10名、会場：フランス料理文化センター、内容：2018年度活動・会計報告、2019年度活動計画
 - (2) 総会・懇親会
日にち：2019年8月19日、参加者：160名、会場：東京會館、内容：2018年度活動・会計報告、懇親会
 - (3) 新年会
日にち：2020年1月20日、参加者：34名、会場：グランドプリンスホテル京都、内容：懇親会
- 4.アミティエ・グルマンド会員数の報告 (2020年3月31日計)
正会員：1,204名・名誉会員：54名・協力会員：10名・特別会員：1名 合計：1,269名 (新規入会者22名、退会者6名、年間増員数16名)

2019年度アミティエ・グルマンド 会計報告 (2019年4月～2020年3月)

2020年3月31日現在		
	支出	収入
2018年度繰越	0	1,381,444
アミティエ・グルマンド入会費 (22人)	0	66,000
総会	1,939,784	1,940,000
新年会 (参加者34名うち26名現地支払)	80,000	80,000
発送費	470,495	0
協力団体チラシ封入手数料入金	0	55,233
御祝金	0	50,000
花代 (会員出店祝)	5,000	0
雑費 (交通費・宅配便)	35,180	0
第12回クラブ・アトラス (6/10)	123,250	226,000
第13回クラブ・アトラス (9/6)	103,868	151,000
第14回クラブ・アトラス (3/2) 中止返金	61,000	61,000
銀行手数料	6,980	0
預金利息	0	13
次年度繰越	1,185,133	0
合計	4,010,690	4,010,690

上記のとおり2019年度の会計報告をします。2020年8月19日 事務局 小林 宏
上記のとおり相違ないことを認めます。2020年8月19日 会長 斉藤 正敏

会員情報

事務局からの
お願い

●住所変更の際は事務局にご連絡ください
クラブレターなど、郵送物宛先不明で戻ってくるケースが増えてきています。勤務先、ご住所など連絡先が変更になった場合は、事務局までご連絡をお願いいたします。
FFCC ホームページ内「アミティエ・グルマンド」のボタンからお申し込み (住所変更) のボタンからお手続きが可能です。 (https://www.ffcc.jp/amitie.html)

出店情報

●「sakaé」(宮崎県延岡市) 請問祐希さん 2020年7月OPEN

請問シェフは2016年FFCCフランス料理上級コース卒業生。ローヌ・アルプ地方「ラ・ピラミッド」、ブルターニュ地方「ラトランティード1874」等で研修しました。自然豊かな宮崎にオープンした小さなガストロノミーレストラン「sakaé」。店名は日本語の「栄え」をフランス語のアルファベットで書いた造語。情熱と愛情をもって育てられた「いのち」をいただくことで、食べ手とつくり手、みんなが幸せになりますよう。栄えますように、という請問シェフの願いが込められています。

【請問シェフからのメッセージ】
食を通して、皆さまの1日を素敵なものに出来たら最高です。応援のほど、よろしく願っています。



【店舗情報】
店名：「sakaé」
住所：宮崎県延岡市本町1-1-2
パレ・ブランカ1F奥
TEL：050-3503-9130



●「イタリアン・フレンチ Cache Cache」(埼玉県川越市) 菊池昭宏さん 2020年7月OPEN

菊池シェフは2014年6月、川越市内に「ビストロ カシカシ」を開業。2010年FFCC料理コンクール「ジャン・シリジヤール杯」優勝、2012年「ブロスベール・モンタニエ国際料理コンクール」入賞者の菊池シェフによる地域に根差したお店は、地元で評判の人気店です。7月に、川越駅に複合施設「U-PLACE ユープレイス」が開業し、同施設内に「イタリアン・フレンチ Cache Cache」として移転、リニューアルオープンしました。

【菊池シェフからのメッセージ】
飲食業界は今大変な時期ですが当店ではコロナ対策をしながら営業しております。川越にお越しの際は是非カシカシにお立ち寄り下さい。スタッフ一同お待ちしております！



【店舗情報】
店名：「イタリアン・フレンチ カシカシ」
住所：埼玉県川越市脇田本町8-1 U-PLACE 1F
TEL：049-265-4500



●「イルフラジュール」(京都市下京区) 山本展之さん 2020年3月OPEN

山本シェフは2006年「FFCC現代フランス料理上級コース」卒業生。ローヌ・アルプ地方「アラン・シャペル」、パリ「レピ・デュバン」等で研修し、帰国後は関西・中部地方のレストランやホテルで活躍後、お店をオープンしました。

「イルフラジュール il fera jour (日が昇る)」では、ご家族の農家が作る京野菜をふだんに使ったフレンチを楽しめます。ランチは、ホテルで腕を磨いた山本シェフオリジナルの洋食メニューも。パティシエのママによるデザートも人気の、二人三脚で歩むお店です。

【山本シェフからのメッセージ】
皆さまのおかげでお店を開店する運びとなりました。京都にお越しの際はぜひご来店お待ちしております。



【店舗情報】
店名：「イルフラジュール」
住所：京都市中京区新京極通り
六角下ル桜之町438-1 辨天堂ビル2階
TEL：075-746-4505



●「448LIBERMENT (ヨーショクヤ リベルマン)」(東京都中央区) 早乙女清さん 2017年9月オープン

早乙女シェフは今号で掲載している「イルフラジュール」山本シェフ、「フランス食堂Naru」成澤シェフと共に、仏研修を共にした2006年卒業生。パリ「ズ・キッチンギャルリー」、ブルゴーニュ地方「ラムロワーズ」などで研鑽を積み、帰国後は「富士屋ホテル」、都内洋食店、肉料理専門店で活躍後、自身の洋食レストランをオープンしました。

店名の「448」は「ヨーショクヤ」と、仏語で「自由に」を意味する「LIBERMENT」を組み合わせています。本格洋食と家庭的なフレンチをリラックスして楽しめるお店です。

【早乙女シェフからのメッセージ】
当店は「懐かしい未来の味」をコンセプトに下町の洋食屋として営業しています。今年は飲食業界には大変な1年になりますが、コロナ対策をしながら営業しています。銀座地域にお越しの際は是非リベルマンにお立ち寄り下さい。スタッフ一同お待ちしております！



【店舗情報】
店名：「448LIBERMENT (ヨーショクヤ リベルマン)」
住所：東京都中央区新富1-11-7
TEL：03-6280-4433



●「フライパンひとつで極みのフレンチ」9月16日発売

「レストラン ラフィナージュ」高良康之シェフによる、フライパンひとつで料理を楽しめる新刊が発売されます。定番の洋食やスパイス料理、そして高良シェフ流のビストロフレンチやデザートまで全54皿を掲載。

著書名：フライパンひとつで極みのフレンチ
著者名：高良 康之
定価：1,980円 (税別) 出版社：世界文化社



お知らせ

●「フランス菓子大全」(日本語版) 好評発売中!

世界最高峰のフランス料理アカデミー、FERRANDI PARIS (フェランディ・パリ) の100年のノウハウが集約されたフランス菓子教本をFFCCが監訳を担当。235のレシピと基本テクニック、材料、製菓道具など約1500点の写真で丁寧に解説。

書名：フランス菓子大全
著者名：FERRANDI Paris 監訳者名：フランス料理文化センター
定価：本体6,800円 (税別) 出版社：東京書籍



●APGFより講習会動画配信のお知らせ

「第70回ブロスベール モンタニエ国際料理コンクール」優勝者の安達晃一シェフ (アサヒナ ガストロノーム) による優勝作品の講習会動画を準備中です。フランスレストラン文化振興協会 (APGF) のホームページ (www.apgf.jp) で予告編が公開中です。本編も乞うご期待! (APGF代表 大沢 晴美)

FFCC ホームページに新コーナー
「レシピの話～フランス地方料理巡り～」
が加わります!

FFCCの活動拠点が横浜、関内駅前の「厨BO!YOKOHAMA」に移転したことに伴い、ホームページをマイナーチェンジするのに併せ、新コーナーを立ち上げることにしました。フランスの地方料理を中心にお菓子や食材の話も織り交ぜながら紹介していきます。9月25日公開予定です。初回はプロヴァンス=アルプ=コート・ダジュール地方の「ドープ」と「赤ピーマンのマリネ」をご紹介します。フランス料理の原点であり、その土地ならではの食材を用い、食文化を形作ってきた地方料理の魅力をお伝えしたいと思います。お楽しみに!

▶ <https://www.ffcc.jp/recipe/>

- 写真① 「ドープ・ド・プッフ」
オレンジとハーブが爽やかに香る牛肉の煮込み
- 写真② 「赤ピーマンのマリネ プロヴァンス風」
白ワインペネガーの酸味が効いた一品。
タッパードを添えていただきます



ラムバサダーによるオンライン食育セミナーをFFCCにて開催

昨年4回に渡りラムバサダー (ラムPR大使) と共催で「ラム肉 (羊肉)」をテーマに、「火入れ」、「味覚」、「スパイス」、「中国東北家庭料理」など様々な角度からラム肉の魅力を探ってきました。本年も新たな取り組みの一歩として、ラムバサダーの食育活動に賛同し、厨BO!YOKOHAMAを撮影会場として提供するという形で参加させて頂きました。内容は二人のラムバサダー、ジャンカール・ノグチ氏 (㈱インドアメリカン貿易商会代表取締役) & 福田浩二氏 (ブルマン東京田町総料理長) が、地域復興、サステナビリティ、食育活動を中心に子どもたちに好奇心と探求心を刺激する宿泊型複合施設「Moriumius (モリウミアス)」とプログラムに参加する子供たち (小学生) にオーゾラムのラムラック (骨付きラムチョップ8本) を家庭で焼く方法、さらにそれに合わせるスパイスやソースづくりをオンラインでレクチャーするというもの。MLA 豪州食肉家畜生産者事業団の三橋氏による子供向けオーゾラムの講義もあり、中身が濃いものでした。ZOOMを使っただけのセミナーでしたが、参加されている石巻の子供たちと配信側の講師との距離を感じさせない、終始良い雰囲気の中でセミナーが進みました。子供一人に一塊のラムラック (8本骨のラムチョップは軽く1kgを超えています)! フライパンを重そうに傾け、余分な脂を取り除きながらお肉を返しながら焼いていきました。ただ見ているだけでなく、自分で焼いたラムラックの味は格別だったと思います。ラム肉が好きな子供たちが増えてくれると良いなと感じました。FFCCでも今後、ウェブセミナーが出来るように、準備を進めていきたいと思います。FFCCのフェイスブックにてこの日のレシピを紹介しています。ご参照下さい。

モリウミアスについてはこちら▶ <http://moriumius.jp/>
ラムバサダーについてはこちら▶ <https://www.facebook.com/lambassadors>



アルゼンチンのチミチュリソース (福田シェフ) とインディアンデュカ (ジャンカール氏) がラムラックの味をさらに引き立てます。



3人の講師 (左よりMLA三橋氏、福田シェフ、ジャンカール氏)

会員をたずねて

『フランス食堂 Naru』 成澤 亮介さん

千葉県佐倉市 白銀地区に7月29日『フランス食堂Naru』がオープンした。緑が広がる白銀公園がすぐそばというロケーションに佇む一軒家のお店は、フランスの地方にあるオーベルジュを彷彿させる。オーナーシェフの成澤亮介さんは2006年「FFCC現代フランス料理上級コース」の卒業生。アミティエクラブレターに登場するのは2回目(2016年9月第44号に掲載)。これまで、千葉県成田市「メゾン・ド・ナル」料理長として約5年間活躍してきた。成澤シェフは27歳でFFCC留学コースに参加し、ローヌ・アルプ地方ミオネ「アラン・シャペル」、ノルマンディ地方ルーアン「ジル」などで研修し、帰国後は渋谷「ロアラブッシュ」で働いてきた。上級コース同期には、『イルフラジュール』山本展之さん、『ヨーショクヤ リベルマン』早乙女 清さん(当号1ページ目掲載)、『レストラン Minet.』峯岸昌昭さん(クラブレター 52号掲載)、フランス・ランス「ラシーヌ」田中一行さんのメンバーをはじめとする、現場で活躍するシェフの皆さんたちである。



オーナーシェフの成澤 亮介さん



丸ごとトマトのファルシと生ハムのサラダ 金鶏胸肉のグリエ カレー風味のヴィネグレット

千葉県出身の成澤シェフ。物件探しをこなす中、たまたま車で通りかかった際に現在の物件と出逢い、居抜きで契約した。コロナ禍がにわかに騒がれている中であつたが、長年、街場のレストランで料理



広々としたバーコーナー

を活かし「カジュアルにフレンチを楽しんでいただけるお店にしよう」と、出店を決意した。ランチコース、ディナーともプリフィクススタイルが基本。サプライズは夜のコースは前菜が3品も供されるという豊富さ。ファミリーやグループで楽しんでいただけるようなメニューにしている。さらに、ワインやアルコール、ソフトドリンクがとてりずナブルな価格で楽しめるという嬉しい驚きも。宣伝費ということでお楽しみいただければ、と成澤シェフ。サービスを担当するのは笑顔が素敵な奥さま。子育て家庭の成澤家。日曜日はお客さまの来店が多いのは分かっているが思い切って休むこととし、子どもと向き合う日にすると夫婦で決めている。

メニューにのぼるのは、北総豚のロティや金鶏、近海の魚、そして地場野菜などシェフが美味しいと思う食材たち。カジュアルなメニュー構成の中にも、数々のグランメゾンで研鑽を積んだ成澤シェフの確かな腕をしっかりと感じる料理を味わうことができる。「街の中に溶け込むあたたかいお店であり、ご家族や仲間と気軽に食事を楽しんでもらえますように」というコンセプトで、日々、お客さまをお迎えする。



フランス食堂 Naru
千葉県佐倉市白銀2-3-3
Tel : 043-356-8298
営業時間 : ランチ 11:30~13:30(L.O)
ディナー 17:30~20:00(L.O)
定休日 : 日曜終日、月曜、火曜日ディナー
席数 : 24席



東京ガス 業務用テストキッチン 「厨BO! YOKOHAMA」

東京ガス業務用テストキッチン「厨BO!YOKOHAMA」
リニューアルオープン

「厨BO!YOKOHAMA」は、食のプロの厨房づくりを支援する、東京ガスの体験型業務用テストキッチンです。常時、飲食店の皆さまに身近な業務用ガス厨房機器を展示。気になる厨房機器の使い勝手、機能性、料理の仕上がりなどをお試しいただき、納得して厨房機器を選んでいただくことができます。また、定期的にイベントやセミナーを開催し、飲食店の皆さまの、快適で働きやすい厨房づくりをお手伝いします。



プロの厨房づくりをトータルサポートする体験型テストキッチン

- 「厨BO!YOKOHAMA」
でできること
- 機器のお試し・比較
 - イベントで交流
 - 調理実習やセミナーの受講
 - お店づくりの相談
 - セミナーや研修会場として利用
- ※現在、オンラインセミナーのみ開催しております



厨房機器を多数展示。気になる機器はお試しいただけます



ラムバサダーによるオンライン食育セミナーをFFCCにて開催しました



飲食店の開業・改装・運営についてのお悩みはご相談ください

新型コロナウイルス感染拡大防止のため臨時休館しておりましたが、7月13日(月)より一部営業を再開しております。再開にあたっては、当面の間、新型コロナウイルス感染症予防対策のガイドライン(「厨BO!」HPに掲載)に沿って、ご案内させていただきます。なお、施設でのセミナーやイベントの開催は、引き続き休止とさせていただきます。皆さまにはご不便をお掛けする場合がありますが、何卒ご理解・ご協力の程よろしくお願いたします。

東京ガス業務用テストキッチン
「厨BO! YOKOHAMA」
横浜市中区羽衣町1-2-1 東京ガス関内ビル1階

お問い合わせ先
TEL 045-253-5869 (事前予約制)
営業時間 平日 10:00~17:00 (休館日/土日祝、年末年始)
ご予約・お問い合わせは電話またはホームページのお問い合わせフォームにて承っております。

「厨BO!」HPについて詳しくはこちらをご覧ください



TOKYO GAS

飲食店などで低圧の電気をお使いのお客さまへ

2020年7月30日(木) - 10月26日(月)までに
ずっとも電気を新規でお申し込みいただくと
電気代の基本料金が **3ヶ月無料**に!

電力キャンペーンの詳細はこちら

<https://home.tokyo-gas.co.jp/power/special/campaign/s2020.html>



※対象条件、付帯メニュー定義書【特別割(2020年度夏版)】
・キャンペーン要項については、WEBサイトをご覧ください。



パッチョ

電パッチョ

電力キャンペーンについてのお問い合わせ

東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部

☎ 0570-002239 (ナビダイヤル) 受付時間 月~土曜日 : 9:00~19:00
☎ 03-6735-8787 (IP電話など) 日曜日・祝日 : 9:00~17:00

TOKYO GAS



食彩の王国

食彩の王国に登場した
生産者がつくったこだわりの食材が見つかるサイト
2020年12月28日(月)まで期間限定オープン!!

「食材に流れる時間をひもとく」をテーマに、食材に込められた歴史や文化、生産者の思いを伝えるテレビ朝日「食彩の王国」。東京ガスは、日本の食を支える生産者が苦境に立たされている現在、魅力あふれるこだわりの食材をお届けすることで、日本の食文化継承に貢献したいという想いから、「食彩の王国」とコラボし「日本の生産者さんとこだわりの食材に出会えるサイト」をオープンしました。

食材の詳細・ご購入はこちら

エンジョイショクサイ

検索



※紹介されている食材は、連携するポケットマルシェのサイトを通し、生産者さんから直接購入することができます。ご注文にはポケットマルシェにてユーザー登録(無料)が必要です。

東京ガスLINE公式アカウント追加で紹介している食材購入に利用できる300円分のクーポンをプレゼント!



※2020年12月28日まで1回限りご利用可能。