# L'Amitié Gourmande

L'AMITIE GOURMANDE

2017.3.21 発行　第46号

MARS 2017

アミティエ・グルマンド
French Food Culture Center
フランス料理文化センター


## FFCCフランス料理基礎コース2016後期開催

フランス料理基礎コースは、FFCC定型コースの中でも上級同様、多くの卒業生を送り出してきた歴史あるプログラムです。

主な対象は、「今はプロではないけれど、プロの料理人を目指したい」、「料理の基本はマスターしており、今後は料理教室を主宰したい、フードコーディネーターにチャレンジしたい」など、普通の料理教室の範疇に納まりきらない、調理師、栄養士専門学校卒レベルの方々です。数多くのグランシェフの講習会や賞味会をサポートしてきたFFCCシェフの古屋がメイン講師となり、本格的な食材や機材を使って、フランス料理の基礎をステップごとに丁寧に指導し、「食のプロ」への橋渡しをしています。2016年後期は、以下の要領で開催されました。

| | |
|---|---|
| 第1回 | 開講式、授業説明、フランス料理基礎の基礎 |
| 第2回 | 冷たいオードブル |
| 第3回 | 温かいオードブル |
| 第4回 | 魚に関する知識と調理法 |
| 第5回 | 甲殻類に関する知識と調理法 |
| 第6回 | 鶏に関する知識と調理法 |
| 第7回 | 豚・仔牛に関する知識と調理法 |
| 第8回 | 牛・仔羊に関する知識と調理法 |
| 第9回 | デセール |
| 第10回 | コース料理をつくり食する最終章 |

10回の講習の間に、受講生の方々の間にも連帯感が生まれ、最後は皆でテーブルについて和やかにコース料理を食べて締めくくりました。

2017年度も4月8日より基礎コースを開催していきますので、興味のある方はお問い合わせください。

※詳細はP3アミティエ情報をご覧下さい。

ラングスティーヌと帆立

鴨のロースト

## FFCCサービスセミナーコース 2016開催

「FFCCサービスセミナーコース」のモットーは、少数精鋭でサービスの基礎を徹底して学ぶ実習形式スタイル。現場で活躍するサービスパーソン、又、これからホテル・レストラン業界で働くことを目指す方々向けに開講しています。2016年は8月から11月まで行われ、FFCCサービス教授の福岡がセミナーを担当し、フランスの伝統サービスをベースとしたノウハウを受講生の皆さんに実践していただきました。

セミナー最終回はグランメゾン『レストラン タテルヨシノ銀座』での食事会。クロッシュサービス、ゲリドンサービスなど、様々なテクニックを取り入れたメニューを用意していただき、レストランサービスを堪能する機会となりました。

食事会でのサービスをする『レストラン タテルヨシノ銀座』田中優二氏

| | |
|---|---|
| 第1回 | サービスの歴史と変遷について、サービステクノロジー、レストランの仕込み、コンソールの準備 |
| 第2回 | フルーツカッティングの実習、コンソール・テーブルセッティング |
| 第3回 | 冷前菜（スモークサーモン、生ハム、ドライソーセージ、様々なヴィネグレット、サラダ） |
| 第4回 | 魚・甲殻類（舌平目のムニエル、真鯛のロースト） |
| 第5回 | 家禽・肉（鶏、鴨のデクパージュ） |
| 第6回 | チーズ（チーズの種類、AOCの講義、形状別のカット、プラトーの仕込み） |
| 第7回 | デザート（クレープフランベ、フルーツフランベ、フルーツサラダ） |
| 第8回 | レストラン食事会、修了式 |

鶏のデクパージュ

修了式

## アミティエ・グルマンド2017年新年会開催

2017年1月16日「ホテル日航プリンセス京都」にて、60名の方に参加いただき、新年会を開催しました。

第一部は食文化研究者の大澤隆さんを迎え、フランス 食文化講演会「アルザス・フォアグラ盛衰記」の講義を行いました。続いての懇親会では、アミティエ・グルマンド会長の斉藤正敏さん（パレスホテル東京）による新年の挨拶の後、ホテル日航プリンセス京都の伊庭龍二シェフ、中埜智史シェフ、村山義隆シェフによる料理の解説を、そして名誉会長の水野佳男さんより乾杯ご挨拶をいただきました。会員同士の久しぶりの再会と美味しい料理を楽しむひとときとなりました。

また、今回のイベントに藤次郎株式会社、ネスレネスプレッソ株式会社、ペルノ・リカール・ジャパン株式会社、株式会社キサラエフアールカンパニーズより食材、商品のご協賛をいただきました。ありがとうございました。

斉藤正敏アミティエ会長の挨拶

写真左：ホテル日航プリンセス京都の皆様

写真右：今年は多くの
メートル・ドテルの皆さんも参加

## 東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」リニューアルオープンのお知らせ

フランス料理文化センターの活動拠点である東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」。

電力・ガス小売りの全面自由化という、エネルギーが自由に選べる時代になった今、お客様に新たな価値をお届けできる場所として、この4月にリニューアルオープンをいたします。新ショールームは、フレキシブルな厨房を採用し、和・洋・中すべてのジャンルに幅広くご活用いただける場に生まれ変わります。

FFCCの活動と共に、様々な業種の交流の場、食のプロフェッショナルの受発信基地として更にガスの魅力を紹介してまいります。

### 【各ゾーンの紹介】

**メイン厨房**

中央のアイランドキッチンでは4台のガスコンロが常備され、デザイン性、機能性、衛生性も重視した魅せる厨房となっています。さらに、和洋中の各ジャンルに対応できる可動式調理台を採用し、フレキシブルに入れ替えを行うことが可能になりました。これまでのセミナー、料理コンテストに加え、幅広い用途でご利用いただけます。

**ソリューション提案ゾーン**

東京ガスの安全・安心に関する取組みや、衛生管理のご紹介、また「涼厨機器」の比較体験等を通して、最新のガス機器をご提案いたします。
また、「myTOKYOGASビジネス」会員さま向けのテストキッチンが新設されました。

**セミナールーム**

可動式の厨房機器と、映像機器を備え、有名シェフの講演、厨房運営についての講座などさまざまなプロ向けセミナーに対応できます。
また、商談会等の会場としてもご利用いただけます。収容人数45名

**ダイニング**

会議、プレゼンテーション等の多目的スペースであるダイニングは、隣接したメイン厨房を利用した料理コンテストの試食/審査会場としてご活用いただけます。

**サブ厨房**

少人数グループで体験調理をしていただけるスペースです。スチームコンベクションオーブン、ブラストチラー等を備えており、セミナーや実習スペースとしてのご利用が可能です。

「厨BO!SHIODOME」はこれからも、食に携わるお客様同士を結ぶ、集いの場として、さらに進化してまいります。
皆さまのご来館をお待ちしております。

## フランス語レシピ読み込み講座

FFCCは昨年、「料理の現場で役立つフランス語講座」を開設しましたが、今回はフランス語レシピの読み込みに焦点を絞って、1月23日～3月16日まで全6回の講座を開催しました。
講師はFFCC通訳・翻訳担当の後藤祐子です。
一口にレシピと言っても、シェフや会社によって書式はさまざま。毎回違うタイプのものを取り上げ、レシピによく出てくる用語、略語のほか、発音の決まりごと、正しく理解するのに必要な動詞・形容詞・冠詞などの文法のポイントを解説しました。後半は料理番組のヒヤリングにもチャレンジ。フランス語は苦手という方も、料理のことばなら案外聞き取れることがお分かり頂けたと思います。
お陰様で好評を頂きましたため、5月から同内容の講座を開講する予定です（P3イベント情報をご覧ください）。レシピは今回とは違うものをセレクトします。
今後も料理名の書き方や厨房での会話など、現場で役立つフランス語の講座を企画していきます。ご期待ください！

# アミティエ・グルマンド主催 第5回クラブ・アトラスのシェフによる料理&お店作り講習会

日：2016年11月7日（月）　会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」

『Nabeno-Ism』エグゼクティブシェフ　渡辺雄一郎シェフと『Restaurant FEU』料理長　松本浩之シェフを講師にお迎えし、「第５回クラブ・アトラスのシェフによる料理&お店作り講習会」を開催しました。まずクラブ・アトラス副会長である渡辺シェフが、浅草や両国にある老舗・名店の食材を用いつつ、フレンチの技法で作り上げるアミューズと前菜を、続いて松本シェフが、舌平目のフライにメートル・ドテル・バターとジャガイモを添えたソール・コルベールを古典と現代の2種のアレンジで披露してくださいました。
デモの後は、お二人のお店作りについて、また「器使い」についてお話を伺いました。21年間勤め上げたロブショングループを勇退した渡辺シェフが今年7月、浅草にオープンした『Nabeno-Ism』。店内はテーマカラーである黒とオレンジで統一され、随所に家紋の「渡辺星」がデザインされています。テーブルセッティングの飾り皿は黒の木板に、シェフの友人が創作したという家紋入りのオレンジの陶板を配したもの。これをひっくり返して、１品目のサービスプレートにする仕掛けで、アミューズの器も、黒い鉢に、取り外し可能な小皿をアレンジしたオリジナル。今後も江戸の伝統とフランス料理のエスプリを組み込み、季節ごとのコースを提案していくとお話し下さいました。（p4.「会員をたずねて」参照）
『Restaurant FEU』の松本シェフは、銅製のポワルを使ったクラシックなプレゼンテーションの後、再構築したソールコルベールを白い丸皿に盛りつけてモダンな一皿に仕上げました。リモージュのfeling' sのものだという丸皿には、波のようなレリーフがあり、難しいデザインのように思えますが、シェフはいろいろな料理に使用しているそうで、今回はフレッシュなグリーンのハーブとともに塩の粒を散らして、海のイメージを表現したそうです。
1980年オープンの『Restaurant FEU』で、2006年より7代目の料理長を勤める松本シェフ。店は今年8月に店内を改装したばかり。老舗のエスプリを受け継ぐ苦労や、後進の育成などについてユーモアを交えて話してくださいました。

クラブアトラスのメンバー

①

②

③

④

⑤

⑥

アミューズ（渡辺雄一郎シェフ　写真①）
・３種の梨（秋月、豊水、南水）とアボカド、スダチのガスパチョ
・ポワールウィリアムスとオー・ド・ヴィ・ド・ポワール風味、レモンとヴァニラの氷をアクセントに　写真②
・浅草老舗とのコラボスナックとアントナン風グリーンオリーブのマリネ
前菜（渡辺雄一郎シェフ）
・日本伝統野菜とフランス伝統食材の融合　京都山科茄子のコンポートに生姜とライムの香るジュレ、
　ブレス産ピジョンのパテとムネ肉のショーフロワ　写真③
メイン（松本浩之シェフ　写真④）
・ソール・コルベール（２品）古典　写真⑤ / 現代　写真⑥

写真提供：有限会社アートファイブ（②⑤を除く）

# 2017年プロスペール・モンタニェ フランス料理国際コンクール
# 佐藤 滋シェフ（東京ステーションホテル）2位に入賞！

**プロスペール・モンタニエ コンクールは、フランス共和国大統領がメイン後援者として推す、フランス料理業界の歴史と伝統を示すコンクールとして有名です。**

**第67回目となる今年は、日本代表として、2008年FFCC料理コンクール「第13回メートル・キュイジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジャー杯」優勝の佐藤滋氏（東京ステーションホテル）が参加しました。株式会社正木牧場（正木裕文社長）が、メインスポンサーとして選手と次回参加選手の派遣をサポートしています。**

### 予選と試食壮行会
レシピ審査による予選により、6名が決勝に選出されました。なお、同コンクールには日本向けの特別枠が用意されているわけではなく、予選で落とされる可能性もあります。したがって、レシピ提出前から試作を重ね、入念にトレーニングを続けてきた佐藤シェフ。予選通過の知らせが届き、試食壮行会が開催され、仕上げを披露。激励を受け、渡仏しました。

### 決勝
1月30日に開催された決勝。コンクール審査委員長は女性シェフのヴィルジニー・バスロ 氏。2015年MOF(フランス最優秀職人章受章者)であり、パリ「レストラン　サン・ジェームズ・パリ」料理長を経て、現在スイスの『ラ・レゼルブ ジュネーブ』のエグゼクティブシェフを務めています。
コンクール当日、早朝から「フェランディ・パリ」に集合する関係者と選手たち。抽選が行われ、6名の選手の順番が決まり、佐藤シェフは最後の6番となりました。そして各選手につくフランス人コミもくじで選ばれ、各選手との組み合わせも決定しました。
厨房では、厨房審査員による厳しいチェックがある中、規定時間内に料理とデザート8名分を作り上げていきます。
プラッターに盛られた鹿肉の料理が運ばれると、まずはプレゼンテーション。そしてサービスパーソンが肉をデクパージュ（切り分け）し、ガルニチュールとともに各々の席で待ち構える審査員にサーブします。錚々たる顔ぶれの審査員たちは、黙々と各選手の料理をジャッジします。
別の部屋ではデザート審査員の席が用意され、運ばれてくる「オペラ」を審査します。各料理とデザートは卓上に並べられ、メディア、審査員たちの批評も交わされていました。
15時頃にコンクールは終了。夜は別会場で行われる結果発表を待ちます。

### 授賞式
コンクールが行われた同日夜に、パラスホテル『ル・ブリストル』にて、授賞式ガラディナーが開催されました。モンタニェ国際コンクール会長をつとめるアンドレ・フルネイ氏の挨拶、会員紹介に続き、いよいよ結果発表です。
決勝進出者は6名。はじめに、4位の3名が呼ばれ、健闘を称えられました。
そしていよいよ1位～ 3位の上位入賞者の発表。皆が固唾を飲む中、日本代表の佐藤シェフの名前が呼ばれました。3位入賞者におくられる大きな拍手の中、表彰を受けました。そこで拍手の合間に聞こえてきた司会のフルネイ会長の言葉が、「1位と0.1ポイント差だったのですよ！」。佐藤シェフは3位？ 2位？思わず応援団と顔を見合わせていると、隣にいた方に「準優勝だよ」と言われました。モンタニェコンクールの発表方法は、2位、3位、そして1位の順に発表しているそうです。フランス語が飛び交う中、舞台上の佐藤シェフは分かっているだろうか、とあぐねつつ、拍手喝采が続きました。
3位の発表に続き、いよいよ優勝者の発表。ジュリアン・ラルジュロン氏（エリゼ宮）の名前が呼ばれ、会場の皆で優勝を盛大に祝いました。
授賞式後、檀上から降りてきた佐藤シェフにそれとなく尋ねたら「僕3位ですよね」と答えたので、準優勝ですよ！と話したところ、驚きの表情、そして笑みがこぼれました。

写真提供：大澤 隆氏

**コンクールの課題**

**メイン料理**
鹿の鞍下肉2本（各1.2kg）8名分のプラッター盛り
アンチエでプレゼンテーションすること、ジュ、又はソースをソシエールで出すこと
**3種類のガルニチュール**
1. 季節の素材を使ったもの　2. ビーツ（生、または加熱済み）を使用したもの（各8人分）
3. ジャガイモのスフレ（直径19cmのサービス用容器で1品作成）
**デザート**
「自分流のオペラ」を8名分（サイズ10cm×3cm）、個々のアントルメ皿で提供
・オペラのモンタージュを守ること、ジュ、ソースまたはクーリをソシエールで出すこと
・1層または数層のビスキュイを含むこと、ガナッシュ又はクリームを使用すること
・グラッサージュの香り、材料は各自の自由

### 順位
**優勝：ジュリアン・ラルジュロン（エリゼ宮）**
**準優勝：佐藤　滋（東京ステーションホテル）**
**3位：ジュリアン・ゲネ（オートモビルクラブ・パリ）**
**4位（以下 同順位）：ジャンマルク・ボワイエ（ラストゥール『ル・ピュイ・ドゥ・トレゾール』）**
**ババ ヒロヨシ（ランス『レ・クレイエール』）**
**ロマン・ティボー（アルジュレス・シュール・メール『グランホテル・デュ・リド』）**

### コンクール採点結果

| 順位 | 選手名 | メイン | デザート | 厨房 | 合計 |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | ジュリアン・ラルジュロン | 90,167 | 45,667 | 35,000 | 170,834 |
| 2 | 佐藤 滋 | 99,167 | 41,000 | 30,500 | 170,667 |
| 3 | ジュリアン・ゲネ | 94,333 | 40,500 | 31,000 | 165,833 |
| 4 | 調理順1番 | 85,000 | 39,167 | 33,000 | 157,167 |
| | 調理順3番 | 86,333 | 36,167 | 28,250 | 150,750 |
| | 調理順2番 | 82,167 | 36,667 | 30,250 | 149,084 |

審査員による食材チェック

佐藤シェフとコミ

昨年の優勝者、ダヴィッド・アレッサンドリア氏。審査をつとめた

審査委員長のヴィルジニー・バスロ氏

モンタニェ国際コンクール会長のアンドレ・フルネイ氏

㈱正木牧場の正木裕文さんと優勝したジュリアン

▲（写真上左）
鹿肉のプラッター盛り
（写真上右）
デザートのオペラ

◀ 授賞式。審査員と選手

**プロスペール・モンタニェコンクール優勝者・準優勝者による料理講習会開催決定！**
**（特別協力：株式会社正木牧場）**
**日程：2017年8月21日（月）13：00～17：00（予定）　会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」**

プロペール・モンタニェフランス料理国際コンクール 日本代表
**佐藤滋さん（日本ホテル株式会社 東京ステーションホテル）**

一年ほど前に当コンクール出場への推薦を頂き、昨年２月に行われた市塚シェフの大会に同行して見学をしました。
ここから僕のプロスペール・モンタニェ料理国際コンクールの始まりです。とは言ってもコンクールテーマが発表されるのは７月。それまでは過去の資料を見て情報の収集、テーマが分らないままに付け合せの野菜をどう料理するか、勝手にイメージをしていました。
やがてテーマの発表があり、第一の課題はセル・ド・シュヴルイユを使った料理、第二の課題は自分流のオペラ。
このテーマを聞いての第一印象はやはりクラシックな料理のイメージ。いずれのテーマも軸となるベースの部分はすぐ決まったものの、どう肉付けするか悩みました。
３回の試作会を経て、ホテルミラコスタの工藤シェフ、フランス料理文化センターの古屋シェフと共に渡仏。
現地で大変お世話になったのが、パリ11区にある「BOTANIQUE RESTAURANT」の山口杉郎シェフ。器材と食材の手配など、多大なサポートをして頂きました。渡仏しての翌日には元FFCC主任教授のアントワーヌ・シェフェールシェフのご協力の元、フェランディーで練習ができたことは、現地の食材を確認する上でとても良かったです。後は何度もイメージトレーニングを重ねて本番へ。競技順は最後の６番。おかげでコミとの打合せも余裕を持ってできました。競技中はきれいな仕事を心掛けていたのですが、途中、時間に追われて思い通りの作業ができず、身の回りの整理整頓がおろそかになってしまいました。結果、やはり厨房審査の減点が大きく、最大の敗因となり自分の未熟さを痛感しました。今回得た経験を仕事に活かして、より良い料理を提供できるよう努めてまいります。
最後になりましたが、今回当コンクールに携わって下さいました全ての皆様に感謝を申し上げます。モンタニェ日本支部の皆様、株式会社正木牧場の正木社長、アントワーヌ・シェフェールシェフ、山口シェフ、ご指導を頂きました弊ホテルの中村勝宏名誉総料理長、石原総料理長、クラブアトラスの皆様、アヴァンセの会の皆様、また、同行してサポートをして下さいました工藤シェフと古屋シェフ、大沢様はじめＦＦＣＣの皆様、また日仏料理協会の宇田川様にはルセット翻訳の件で大変お気づかいを頂きました。そしていつも練習に付き合ってくれた弊レストランの百瀬君、キッチンスタッフ、ご支援を頂いた全ての皆様、大変ありがとうございました。

## 第2回ゼラチン、アガー剤の特性を活かす料理・パティスリーセミナー

日：2016年11月30日（水）　会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」

新田ゼラチン株式会社、FFCC共催のゼラチンセミナー。今回はアガー剤（寒天やカラギーナン）についても掘り下げました。新田ゼラチン食材事業部アプリケーション・ラボ 森﨑文栄さんによる講義では、ゼラチン、アガー剤の特徴、使い方、ゼラチンのグレードの違いについての解説が行われました。又、ゼラチン、アガー剤で作ったゼリーを試食し、食感の違い等の比較を行い、参加者へ実感していただきました。
調理実演ではゼラチン・アガー剤を使ったメニューを提案。FFCCシェフ古屋伸行による前菜2品と、『ザ・キャピトルホテル東急』安里哲也シェフパティシエによるクリスマスをイメージしたデザートを披露し、試食が行われました。

講師：古屋伸行（FFCCシェフ）
写真①：サバと青リンゴ
（「ジェラーレジュレ」、「リーフゼラチンゴールド」使用）
写真②：フォアグラ　ルバーブ　イチゴ
（「ジェラーレ ソースアップ」「クールアガー」、「ジェラーレふわあわ」使用）

講師：安里哲也氏
（ザ・キャピトルホテル 東急
調理 ペストリー シェフパティシエ）
写真③：やわらかいイチゴのムース
（「ジェラーレふわあわ」、「クールアガーピューレ」、「ジェラーレ ソースアップ」、「顆粒ゼラチン ゼラチン21」使用）

①

②

③

## 福島県　郡山産ブランド食材セミナー

日：2016年11月16日（水）
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」
講師：『ラ・ブランシュ』田代和久シェフ、『ブランコ フクケッチァーノ』中田智之シェフ、『フレンチ割烹　ドミニク・コルビ』ドミニク・コルビシェフ

フランス料理文化センターと郡山市園芸畜産振興課の連携企画「福島県　郡山産ブランド食材セミナー　～福島県の食材の魅力を伝える～」が開催されました。東日本大震災・原発事故の被災者をフランス料理でもてなすために発足したボランティア組織「ラ・キャラバン・ボン・アペチ」のメンバーでもあるフランス料理文化センター 大沢晴美 親善大使がナビゲーターを務め、福島と縁の深い３人のシェフに、福島の食材を使ったオリジナルレシピを紹介していただきました。生産者が心を込めて作る個性豊かな食材は、安全性を確保する取り組みも充実しています。冒頭にご挨拶をいただいた郡山市・吉崎副市長のほか、ゲストとして参加してくださった県南鯉養殖漁業協同組合の熊田代表理事、福島ブランド野菜協議会の藤田氏も、それぞれ郡山市の伝統食材である鯉のこだわりの養殖について、郡山の風土にあった野菜を新しいブランドとして育てていく取り組みについて、お話を聞かせてくださいました。ブランド野菜の試食や、参加者の皆さんとの交流会もあり、盛り沢山な講習会となりました。

郡山市長、生産者の方々も来場

（左より）田代シェフ、中田シェフ、コルビシェフ

鯉のセビーチェ（中田シェフ）

うねめ牛の寿司スタイル
アスパラガスとリンゴ（コルビシェフ）

鯉のコンフィ（上）と内臓のリエット（下）（田代シェフ）▶

## 日本シャルキュトリ協会(ACFJ)主催
## 第3回パテ・クルート世界選手権アジア大会2017参加募集
### Championnat du monde de Pâté Croûte Edition 2017

本年で第3回を迎える日本シャルキュトリコンクール。FFCCも特別協力しています。本大会優勝者は、「パテ・クルート世界選手権決勝」にアジア代表として出場し、決勝大会後にはフランスでのシャルキュトリ特別研修へ参加できます。

2016年アジア大会決勝　選手、審査員

◆テーマ：パテ・クルート(Pâté-Crôute)
◆参加資格：プロの料理人、シャルキュチエ、パン製造業者、パティシエ、ケータリング業者に限る。
◆参加費：6,000円 / 日本シャルキュトリ協会会員特別価格：3,000円
※ 法人会員様の場合、会員価格での出場は社員に限り、1社につき3名まで。
◆応募方法、応募書類：日本シャルキュトリ協会(ACFJ)　公式HPをご覧ください　http://charcuterie.jp/
◆日程：4月 3日（月）参加申込書提出締め切り
4月14日（金）予選書類一式提出締め切り
4月19日（水）協会ホームページ上にて12名のアジア大会決勝出場者発表
5月18日（木）アジア大会決勝、授賞式及びソワレ開催
◆決勝会場：ルヴェ・ソン・ヴェール駒場（東京都目黒区駒場3-8-1 東京大学駒場校構内）
◆審査方法：「パテ・クルート世界選手権」公式規定に準ずる。
アジア予選：書類審査。
アジア大会決勝：試食審査。パテ・クルート3本（冷蔵に限る）は決勝前日に会場へ郵送。

【お問い合わせ】
日本シャルキュトリ協会事務局(ACFJ :Association de la Charcuterie Française au Japon)
〒150-0013 東京都渋谷区恵比寿3-12-8 3F [Sopexa Japon内]
TEL：03-5789-2568 / FAX：03-5789-2569 / Mail：info@charcuterie.jp　Web site：http://charcuterie.jp/

**シャルキュトリ特別講習会　開催決定！**
**日時：2017年5月15日（月）・16日（火）・17日（水）　※右欄イベント情報をご覧下さい。**

## アミティエ・グルマンド幹事一押し！の美味しいお店

紹介者

株式会社ユニマット・プレシャス
レストラン事業部 総料理長
**清水 郁夫** 幹事

一押しのお店

ビストロクゥー
シェフ
**杉山　健** シェフ

伊達鶏のローストとカスレ

### 清水シェフ☆推薦の理由☆

杉山さんが2004年のFFCC基礎コースを受講した時からのお付き合いです。
真面目な人柄で、真面目な料理を作る人。今は夫婦で地元密着の、気軽にフレンチが楽しめるお店をやっているので応援しています。JR京浜東北線の北浦和駅から徒歩5分なので、アミティエ会員の皆さんもぜひ、行ってみてください！

### ☆杉山さんからの☆コメント

清水シェフとは、基礎コースで講師をしていらしたことから出会い、「ブルーノート東京」でお世話になり、結婚式の証人にもなっていただきました。和の食材の使い方、フォンやブイヨンの取り方、ドレサージュなど、あらゆる面で影響を受けました。
ビストロクゥーを開店したのは一昨年7月です。コンセプトは、「すべて手作りの気取らないビストロ」。ドレッシングやソース、パンやソーセージなど、化学調味料を使わずに体に良いものを提供するのがこだわりです。昼はパスタランチ、ワンプレートランチに加え、前菜三種・スープ・パン・本日のメイン料理・デザート2種にドリンクもセットしたプチコース（1500円）をお出ししており、お客様の9割が女性です。夜はコースもありますが、ワインやビール、カクテルに合うお料理を大皿でサービスして、シェアしてもらうスタイルが人気で、ファミリーやグループでワイワイにぎやかにお食事していただいています。お子様もOKです。パーティー、貸し切りなどのご予約も承っておりますのでお気軽にお問い合わせください。

### ビストロクゥー

埼玉県さいたま市浦和区北浦和1-15-10
TEL : 048-767-3226
HP : http://bistrocoeur.com/
ランチ（平日のみ）：11:30 ～14:30 (14:00ラストオーダー)、
ディナー：17:00 ～23:00 (22:00ラストオーダー)
土日祝：15:00 ～23:00　月曜定休

※店内は木目と白を基調に、天井に梁を配した温かみのあるインテリア。24席。
ビストロクゥー（coeur）という店名は、子供２人の名前に「心」という字を入れたので、「3人目の子供」のつもりでつけたとのこと。

## 会員情報

### 厨BO!SHIODOME フランス料理文化センター セミナー・イベント情報

● アミティエ・グルマンド主催　イベント
・クラブ・アトラス料理講習会
日時：5月8日（月）13：00 ～ 16：30　、会場：「厨BO!SHIODOME」
講師：大西 孝典氏(『ル・トレトゥール024』)ほか
定員：50名（先着順）、会費：会員5,000円 非会員6,000円（税込）

● 東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」FFCC主催 イベント
・厨BO!SHIODOME」リニューアルオープンイベント
日時：2017年3月28日（火）、29日（水）
【午前の部】10：30～12：30、【午後の部】14：30～16：30
場所：「厨BO!SHIODOME」
講師：フランス料理「銀座レカン」高良康之氏（3/28午前の部）、日本料理　神楽坂「くろす」黒須浩之氏（3/28午後の部）／中国料理「スーツァンレストラン陳」井上和豊氏（3/29午前の部）、イタリア料理「アル・セッティモ・チエロ」矢口喜章氏（3/29午後の部）
定員：各回70名（先着順）、受講料：無料
・第1回 和・洋・中コラボレーションセミナー
日時：2017年4月10日（月）13：00～17：00、場所：「厨BO!SHIODOME」
講師：「Liberte a table de TAKEDA」武田健志氏、「銀座　六雁」秋山能久氏
定員：50名（先着順）、受講料：7,000円（税込）
・グランシェフシリーズ講習会
日時：2017年4月17日（月）13：00～17：00
場所：「厨BO!SHIODOME」、講師：「ラ・ピラミッド」パトリック・アンリルー氏
定員：50名（先着順）、受講料：アミティエ会員9,500円、非会員10,000円（税込）
・テロワールシリーズ第1回メゾン・モンス共催
美味しいフロマージュの活用術《アミューズ・フロマージュ》セミナー
日時：2017年4月24日（月）13：00～16：00場所：「厨BO!SHIODOME」
講師：「モンス」エティエンヌ・ボワシー氏、定員：30名（先着順）、受講料：8,500円（税込）
・飲食店収益アップセミナー
日時：2017年4月26日（水）13：30～16：00
場所：「厨BO!SHIODOME」、講師：月刊食堂編集長 通山 茂之氏、定員：40名（先着順）
受講料：3,000円（myTOKYOGASビジネス会員 2000円、アミティエ・グルマンド会員 2000円）
・フランス語レシピ 読み込み講座
日程2017年5月10日、24日、6月7日、21日、7月5日、19日 全6回（水曜日）
時間：14：00 ～ 16：00、講師：後藤祐子（FFCC通訳・翻訳）、定員10名
受講料：各回4,500円（全課受講者25,000円　税込）
・フランス料理基礎コース
日程：4月8日～9月9日まで（全10課）土曜日
①4/8②4/15③4/22④5/27⑤6/10⑥6/24⑦8/5⑧8/26⑨9/2⑩9/9
時間：第1回　12：30 ～ 17：30、第2回～9回　13：00 ～ 17：30
第10回（最終日）10：30 ～ 15：30
場所：「厨BO!SHIODOME」、講師：古屋伸行（FFCCシェフ）、最少催行人数6名
受講料：138,000（税込）
・日本シャルキュトリ協会主催　シャルキュトリ特別講習会
日時：2017年5月15日（月）・16日（火）・17日（水）13：00 ～ 17：00
会場：「厨BO!SHIODOME」、講師：ジャン・ピレット氏
受講料：1回20,000円　3日間 通し受講50,000円（ACFJメンバー：1回 17,000円、通し 45,000円）
・テロワールシリーズ 第二回 宮崎 西米良村の“山の宝”旬の夏鹿肉料理講習会
日時：2017年6月20日（火）13:00～17:00
会場：「厨BO!SHIODOME」、講師：宮崎「ふらんす食堂Bistroマルハチ」八田淳氏
受講料：アミティエ会員4,000円、非会員5,000円（税込）

### 会員情報

**開店情報**

● 会員 戸谷直樹さんの店舗「レストラン ル トリスケル」が移転し、新店舗をオープンしました
店名：『レストラン ル トロワ』
住所：〒460-0003愛知県名古屋市中区錦3-17-27ソシアルビル1F
TEL：052-253-8361

● 会員 石原浩子さんが2016年8月にお店をオープンしました
店名：東御ワインチャペル（TOMI WINE CHAPEL）
〒389-0516　長野県東御市田中63－4　TEL 0268－55－7511

**求人情報**

● 株式会社 水明館　下呂温泉　ホテル水明館
業　種：宿泊業
所在地：岐阜県下呂市幸田1268番地
募集職種：洋食調理（洋食レストラン 料理人）
勤務地：ホテル施設内店舗（店舗名：バーデンバーデン）
業務内容：フレンチを中心としたコース料理
問合せ先：㈱水明館 総務課　中島さん
TEL 0576－25－2800　Email：t.nakashima@suimeikan.co.jp

## 会員をたずねて

### 『Nabeno-Ism』 渡辺 雄一郎さん

日本人だからこそ作れる王道フレンチを目指す渡辺シェフ

浅草駅から隅田川沿いの小道に入り歩いていくと、ガラス扉の小さなビルがナベノイズムだ。エントランスを入ると、外光の入る明るい厨房が正面にあり、そこで働く皆さんの活気あふれる様子に、否が応でも料理に対する期待が高まる。右手のらせん階段を上っていくと、2、3階の客席からスカイツリーが望める絶好のロケーションだ。ナベノイズムは水辺の魅力向上と地域の活性化を目的とした東京都の実験的プロジェクト「かわてらす」に参加しており、2階のテラスはその一環として隅田川にせり出すように設置されている。花火大会や桜の季節には、他では味わえない特別なひと時を過ごせそうだ。

料理好きのお母様と、食にこだわるお父様の影響で、小さい頃から料理本を読むのが好きだったという渡辺シェフ。料理番組「料理天国」(TBS系列1975年～1992年)に夢中になり、小学校卒業時の夢は料理長だった。千葉の出身だが、野球に明け暮れた高校卒業後は、迷わず「料理天国」の監修をしていた大阪あべの辻調理師専門学校に進学。そのままフランス校へ、そしてさらにサントロペやクールシュベル、リヨンなどの星付きレストランで修行した。

最新の加熱機器を集めたハイブリット厨房

ネットで何でも検索でき、動画まで見られる今とは違い、何もわからない舌で本場の料理を味わい、日本人のいない厨房で働いたフランスでの経験は、衝撃が大きかったという。それでも何事もポジティブに取り組み、食材の仕入れや賄いの経験は、本当に勉強になったと振り返る。「Chabichou シャビシュー」★★では部門シェフのサポートや系列ビストロを経験、現料理長のステファン・ブロン氏とは、兄弟のような関係が続いている。26歳の時、日本でタイユヴァン・ロブションがオープンするという噂を耳にする。フランス校の学生時代、初体験のガストロノミー・レストランが、当時ロブション氏がオーナーシェフだった「Jamin ジャマン」で、料理のテクスチャー、味、香りのすべてに魅了され、秘密を知りたいと思っていた渡辺シェフには、願ってもないチャンスだった。1994年、ヴィアンドの部門シェフとして、全国から集まった料理人とともに立ち上げに参加。同年代のシェフたちと切磋琢磨し、助け合いながら、メインダイニングで3年、「カフェ・フランセ」の料理長として7年、店を支えた。

30歳で料理長になった「カフェ・フランセ」では、高級食材に頼らず創作したネオビストロ料理がマスコミで評判に。2004年に「シャトーレストラン ジョエル・ロブション」となってからは、ロブション氏から直々に総料理長就任を要請され、2007年に初めて発行されたミシュランガイド東京(2008年版)で3ツ星を獲得。この時はスタッフ全員で円陣を組んで祝ったそうだ。以来、3ツ星を守り続けてきたが、50歳を前に好きなことをやりたいという思いが強くなったところに、今回の物件で出店するチャンスが来て、独立を決意した。ロブション氏は店づくりのプランをじっくり聞いた後、21年間の礼を言って、Bravo! ブラボー！と快く送り出してくれたそうだ。

そうして開店したナベノイズムが目指すのは、フランス食文化と地域との融合、そして日本人だからこそ作れる王道フレンチだという。ロブション時代からの大胆なスタイルチェンジに、アレルギー反応を起こす顧客もいたが、アミューズに供されている最中や御輿は、無理やり料理に合わせたわけではなく、地域の食材の一つとしてとらえている。店のエントランスに飾ってある七宝焼きのフランス国旗は、日仏融合のシンボルであり、そこに刻まれたシェフのサインは、Parce que je suis japonais「自分は日本人だから」という気持ちと、オーナーとしての決意の表れだ。美味しいのは当たり前で、+αでお客様に「楽しかった」といわれるおもてなし。必ず自分が店にいて、お客様の笑顔を見送るという。

長らくオール電化の厨房で仕事をしていた渡辺シェフだが、今回はガス火を使い、最新の加熱機器を集めたハイブリット厨房で、炎を使った料理を楽しんでいるという。

(p2. クラブ・アトラス料理講習会の記事もご参照ください)

客席からの眺め

Nabeno-Ism
住所：〒111-0043 東京都台東区駒形2丁目1−17
電話：03-5246-4056
定休日：月曜日　毎月第4火曜日(変動あり)
ランチ12:00～13:30(L,O) 15:00 Close
ディナー18:00～21:00(L,O) 23:00 Close　席数：36席


あなたとずっと、今日よりもっと。 TOKYO GAS

東京ガス業務用ショールーム「厨 BO!SHIODOME」BO！セミナー

## 飲食店収益アップセミナー　～経営管理のノウハウを学ぶ～

経営管理に重要なコスト管理、集客アップのための生産性向上の実践学、繁盛店の経営ノウハウを「月刊食堂」の通山編集長をお招きして語っていただきます。開業予定、飲食店経営者など自店の収益アップをお考えのすべての飲食店関係者さまにおすすめのセミナーです！

| | |
|---|---|
| 開催日 | 2017年4月26日(水) |
| 時間 | 14:00～17:00(受付開始13:30～)<br>第一部：セミナー<br>第二部：ショールーム見学会(2017年4月リニューアルオープン) |
| 対象 | 飲食店、料理人、経営者全般、料理研究家など飲食業等に携わる方 |
| 会場 | 「厨BO!SHIODOME」セミナールーム |
| 参加費 | 一般：3,000円／myTOKYOGASビジネス会員：2,000円※<br>アミティエ・グルマンド会員：2,000円 |
| 定員 | 40名(4/19締切・先着順) |

※会員IDをご準備の上、「厨BO!SHIODOME」ホームページからお申込ください。

㈱柴田書店雑誌 編集部 部長
兼「月刊食堂」編集長
**通山　茂之 氏**

1998年㈱柴田書店入社、広告部配属。2002年「月刊食堂」編集部に異動、2005年に同誌副編集長、2010年7月に「居酒屋」編集長就任、2011年7月に月刊食堂編集長就任。2017年2月に雑誌編集部部長に就任。
柴田書店入社以降、日本全国はもちろんアジアなどの海外へも繁盛レストランの取材を数多く重ね、その豊富なデータと経験をもとにした情報発信・セミナーには定評がある。TV出演など、メディア露出多数。

セミナーのお申し込みや詳細は、
「厨BO! SHIODOME」ホームページから。
http://eee.tokyo-gas.co.jp/chubo-sr/
スマートフォンからも！

ご不明な点やご質問は、「厨BO!SHIODOME」内、「BO!セミナー」事務局までお問い合わせ下さい。
TEL：03-5408-4355　営業時間：平日10：00～17：00(休館日：土日祝・年末年始)

厨BO! 東京ガス 業務用ショールーム CHU-BO SHIODOME
東京都港区東新橋 2-14-1 NBFコモディオ汐留2階
10：00～17：00(休館日：土日祝日)
※ご見学はホームページからの事前予約制です。



飲食店・商店・事務所など、ビジネスで東京ガスとご契約のお客さまへ

4月スタート

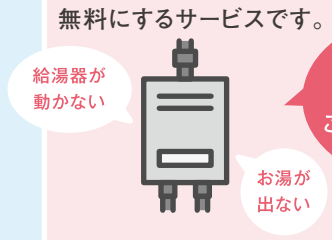
# ずっとも安心サービスビジネス

「任せて安心！ 東京ガス」
東京ガスだからこその
安心、お得なサービスをご用意しています。

あなたとずっと、今日よりもっと。 TOKYO GAS

ビジネスの現場の、急なトラブルで頼れるのが、
「ずっとも安心サービスビジネス」です。

**ガス機器トラブルサポート!**
給湯器などの修理出張費が、何度でも無料
ガス機器の修理にともなう出張費を無料にするサービスです。




さらに!
業務用ガス厨房機器をお持ちのお客さまは!
業務用ガス厨房機器も、修理出張費が無料

※出張費のみ無料、技術料・部品費・別途料金などはお客さま負担です。

**業務用安全確認点検**
日々のビジネスの現場で、お客さまの安心を支える。
それが、ずっとも安心サービスビジネスの「業務用安全確認点検」です。
東京ガス独自の「業務用安全確認点検」を1年に1度実施することにより、
お客さまに、より一層の安心と安全をお届けします。

ガス漏れ確認

ガス接続部に異常がないか、目視確認を行います。

燃焼状況確認

ガス機器の燃焼に不具合がないかを確認します。簡易的なメンテナンスも実施いたします。

「もしも」を「ゼロ」にするために、CO検知器の設置と過去1年間の鳴動記録を確認します。

万が一に備えて

消火器の法定確認の方法をご説明します。もしもの時に使えるか、万一の備えをお手伝いします。

**水まわりサービス特別割引**
水まわりの修理費用が特別割引に!
水周りの急なトラブルも、東京ガスにご相談ください。
修理費用を特別割引でご案内します。



店舗や事務所での突然の水まわりのトラブルも安心。「特別割引」でご案内します。

※それぞれのサービスには適用条件がございます。

法人・個人事業主のお客さま向け無料会員サービス
my TOKYO GAS ビジネス
東京ガスは、お客さまのビジネスをサポートするため、もっとお得で、もっと便利なWeb会員限定のサービスをご提供しています。
入会費・年会費無料
ガス/電気料金・ご使用量実績照会サービス
会員限定コンテンツ
ショールームご利用サービス
飲食店レイアウト支援サービス
myTOKYOGASビジネス会員なら、ずっとも安心サービスビジネスをWEBからでもお申込みいただけます。
「myTOKYOGASビジネス」会員のご登録は今すぐ!