

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

2021年の春を迎えました。皆さまにおかれましては、昨年から引き続き新型コロナウイルス感染拡大防止対策を行いながら、現在も店舗営業などにおいて様々な対策をとりながら、健康に気を付けて過ごされているかと思います。

今年の新年会は中止とさせていただきます。一方、自粛していたセミナーですが、2020年下期よりオンライン料理セミナーを開催し、多くのお客さまにご参加いただいております。セミナー中の質問や、開催アンケートで感想、メッセージを寄せてくださるなど、直接会えずとも皆さんの様子や、今、知りたいこと等が分かりとても嬉しく思います。オンラインイベントは継続して開催する予定です。ぜひ多くのご参加をお待ちしています。

【お知らせ】クラブレターの紙発行終了

2005年8月準備号をモノクロで発行して以来、54号に渡って会報誌を紙面発行して参りましたが、今号をもちまして紙媒体での発行は終了させていただくこととなりました。ご理解のほどお願い申し上げます。今後はメールマガジン配信、またFFCCホームページ内「アミティエ・グルマンド」ページや、SNSにてイベント、会員のお知らせや業界情報を発信して参ります。つきましてはメールアドレスの登録手続きをお願い申し上げます。

【重要】メールアドレス登録のお願い

アミティエ入会時にメールアドレスを事務局へお知らせしていない方、また、メールアドレスを変更されている方はお手数ですが、必ずFFCCホームページ内「アミティエ・グルマンド」のページ「入会・お申込み（住所変更）」のボタンからメールアドレスお知らせ手続きをお願いいたします。今後はメール配信にて会員の皆様へお知らせをお送りします。

アドレスを変更したか、又、登録したかどうか分からない場合、重複しても構いませんので再度お手続きをしていただくと確実です。ご協力のほど、どうぞよろしくお願いいたします。ご不明な点は事務局までお電話・ファックスにてお問い合わせ下さい。

【問い合わせ先】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

FFCC ホームページ (www.ffcc.jp/amitie.html)
電話：045-253-5869 FAX：045-253-0201 (担当：大町、新村)
メール：ffccinfo@tokyogas.com.co.jp



クラブレター終刊に際して

2021年3月 FFCC親善大使 大沢晴美

2005年に発足した「アミティエ・グルマンド」はFFCC同窓会です。1990年FFCC創設以来、15年目のことでした。FFCCが姉妹校関係を築いてきた学校「フェランディ・パリ」の同窓会組織、「フェランディ・コンタクト」の会長を務めていたフランソワ・パストゥシェフ（「フェランディ・パリ」フランス料理上級学校1期生）を日本に招聘したり、日本からFFCC留学生の受け入れをお願いする中で、同窓会の存在を知りました。FFCCはあくまでもプロフェッショナルの皆さんの人材育成とフランス食文化継承を活動をする組織であり、学校ではありません。けれどもフランス料理留学や講習会、コンクールなどFFCCの活動に参加して下さった皆さんの中では「FFCC卒業生」という意識をもって日々、フランスガストロノミーの発展に尽くして下さる方々が多くいらっしゃいました。「FFCCは僕たちの寺子屋です」というお声も聴いています。

「FFCC同窓会」を作りたい!という、長年の思いを実現して下さったのは東京ガスの田辺修都市エネルギー事業部長（当時）と中山潔副部長（当時）でした。以降、歴代の都市エネルギー事業部長のご支援をいただき、アミティエ・グルマンドのクラブレターを皆様にお届けすることができました。心より感謝申し上げます。時代が進み、クラブレターもメールマガジンへと衣替えすることとなりました。私のような旧世代には寂しい気もしますが、若手の次世代にとってはより便利なツールとなるでしょう。アフター・コロナの「アミティエ・グルマンド」をつなぐ大切な絆となることを願っています。

2005年準備号

15年間FFCC料理教授をつとめた「アントワヌ・シェファールスペシャルインタビュー」を特集。大沢元事務局長による「アミティエ」結成への思いも掲載（写真①）

2010年第19号

「FFCC厨房が引っ越します!」。東京ガス新宿ショールームでの20年の活動を前編、後編にわたり掲載

2011年第24号

「日本、そしてフランスの支援活動」。東日本大震災後、食に携わる日仏の人々の復興支援活動を紹介

2016年第41号

「FFCC創設25周年記念授賞式ガラパーティ、料理・サービスコンクール」を特集（写真②）

2016年第45号

1988年から続いた「FFCC現代フランス料理上級コース」。1990年から続いた留学コースはこの年を最後に国内コースのみの開催に



① 2005年準備号

② 2016年第41号

クラブアトラスのシェフによるオンライン料理セミナー

2020年11月16日

「ペタル ドゥ サクラ」難波 秀行オーナーシェフ

「伝えたいソース プレイズウエスト（ソース・アルモリケンヌ）」

～ローカル食材を使った薬膳フレンチの一品～

難波シェフを講師に迎え、東京ガス業務用テストキッチン「厨BO!YOKOHAMA」を拠点にオンライン料理セミナーを開催しました。難波シェフは、フランス・ブルターニュ地方「オテル・ドゥ・カランテック」オーナーシェフであった、パトリック・ジェフロワ氏のもとで2度にわたり働きました。調理デモに選んだ一品は、生粋のブルトン（ブルターニュ人）である、氏のエスプリを継承した一品「オマール海老と朝採り茄子ソース プレイズ ウェスト」。オマール・ブルーに、難波シェフが早朝に収穫した、身が柔らかな茄子を合わせます。キャビア・ド・ベルジヌ（茄子のキャビア風）を揚げた茄子に詰め、同じ畑で育っていた金時草とシェフオリジナルブレンドの薬膳スパイス、チョリソーパン粉、ニラの花をアクセントにあしらひ、最後にソース・プレイズウエストをかけて供します。ソースの「プレイズ」はブルトン語でブルターニュを、「ウェスト」はフランス人にとってのアメリカを意味するそうです。



左から「ルメルシマン・オカモト」岡本シェフ、「テロワール・カワバタ」川端シェフ、「ルヴェンヴェール 東京」伊藤シェフ、「ペタル ドゥ サクラ」スタッフ池田シェフと難波シェフ夫妻、「シェ・フルール横濱」飯笹シェフ、「ラ・ロシェル南青山」川島シェフ、「ナチュラム」杉浦シェフ



「オマール海老と朝採り茄子ソース プレイズ ウェスト」



シェフオリジナル薬膳スパイスをオンライン料理セミナー参加者へ送付しました

ラムバサダーによる味覚とラム肉のオンラインセミナー

2021年3月8日、ラムバサダーとして、また味覚学、食育のプロとして活躍されている宮川順子氏（アミティエ・グルマンド会員）を講師に迎えてのオンラインセミナーが「厨BO!YOKOHAMA」にて開催されました。健康に配慮し、今年はWEBで開催された東京ガス「お店のこと相談フェア」のイベントの一つとして、オーグーラムのPRに取り組んでいるMLA（豪州食肉家畜生産者事業団）との特別コラボイベントとなりました。飲食店の方を中心に全国から100名を超えるご参加をいただきました。



ラムバサダー発行のテキスト。事前に受講者に送付された

セミナーのテーマは『「味覚学」で紐解くジンギスカンのタレの新たな可能性』。『味覚学』というアカデミックな視点から羊肉に合う調味料や食材についてジンギスカンのタレにスポットを当てました。セミナー前半で、人間が「美味しい」と感じるメカニズムと味の設計方法を学び、後半はそれをもとにタレ作りを実演。ウイスキーをたっぷり用いたオーリーブオイルとニンニク、リーベングソースを加えたタレと、アボガドとヨーグルト、チーズを使ったタレ2種を紹介していただきました。簡単に出来て美味しく、新しいタレの可能性を実感しました。羊肉の注目が高まり、ジンギスカンや焼肉店等の店舗が増える今、オリジナルのタレでお店のファンを増やす、大きなヒントを示す内容でした。

美味しさを感じる仕組みと味の組み立て方を知る事は全ての料理に共通するテーマです。今後も引き続きセミナーを企画する予定ですのでご期待ください。

数々のタレを紹介。実演された手前左のアボガドベースのタレと手前右のウイスキーベースのタレ



難波シェフ

2021年2月22日

「ナチュラム」杉浦 和哉オーナーシェフ

「モダンシックな料理と空間で顧客を魅了する

「ナチュラム」の一品とお店づくり」

杉浦シェフを講師に迎えた2回目となるオンライン料理セミナーは、東京ガス「お店のこと相談フェア」特別企画として開催されました。杉浦シェフは洋食店勤務の後、21歳でフランスに渡りブルターニュ、コートダジュール地方のレストランで修業。帰国後、約10年間フレンチレストランで働き、レストラングループ「ルヴェンヴェール」ではシェフとして活躍しました。その後、再渡仏し、パリ「Sola」に勤務し帰国。そして「マルクト」のシェフに就任し、当時カフェスタイルであった店舗を



「アーモンドを纏った平目 カリフラワーと信州青林檎グラニースミス、ブルノワゼット」

レストランに変更しました。2018年に同店舗のオーナーシェフとなり、店名を新たに「ナチュラム」と名付けました。調理デモの一品は「アーモンドを纏った平目 カリフラワーと信州青林檎グラニースミス、ブルノワゼット」。杉浦シェフが料理構成を考える際に最も大切にしている季節の食材を使い、味のバランスや香りの豊かさを一品に表現した「ナチュラム」らしい料理です。ふっくら焼いた平目に香ばしい焦がしバターソースを供します。青林檎やカリフラワーは旨味を引き出すようじっくり火を入れたものと、食感や香りを生かすために生のスライスを合わせています。完成した料理は、クラブアトラス会長 高良康之シェフ（「ラフィナージュ」）が代表で試食し、素材の使い方、料理構成や味、香り、さらには料理所作などについてプロならではのコメントを参加者に伝えました。

お店づくりの話では「お客さまが構えずに来店し、料理を楽しんでいただくことで、フランス料理の裾野を広めたい」というシェフの思いから、店内は明るく上品なビンテージスタイルでカジュアルな雰囲気になっているとの事。そして「カリテ・ブリ（上質な料理を良心的な価格で提供）」のスタイルが評判を呼び、幅広い客層が来店する人気店となっています。さらに、ECサイトを立ち上げて料理と菓子販売を開始し、コース料理のテイクアウト、デリバリーも行っているそうです。

昨年秋にFFCCホームページでスタートした新企画「レシピの話」。フランスの地方料理にはその土地の歴史や気候風土が大きく影響しています。フランス地方料理を知ればさらにフランス料理が楽しくなる！をテーマに料理をはじめ、お菓子にもスポットを当て、レシピとシェフエピソードを毎月ご紹介しています。

フランス各地で研修したシェフT氏の体験談は面白いと好評です。シェフの研修時代の逸話は読むと懐かしを感じる方が多いかもしれません。「食材の話」ではオーブオイルやエスカルゴなどフランスの食材の歴史なども織り交ぜてご紹介しています。これからもお楽しみに。また取り上げて欲しい地方料理や、ご感想などもお待ちしております！

【好評連載中】FFCC ホームページ「レシピの話～フランス地方料理巡り～」

書籍発売のお知らせ

● FFCC親善大使・一般社団法人フランスレストラン文化振興協会（APGF）代表大沢晴美さんの書籍が発売されます。

FFCC立ち上げ時からAPGF設立までの33年間に、フランス・ガストロノミーの世界で出会った多くの仲間との交流を糧に、料理・サービスコンクール開催等の活動を継続してきた、氏の集大成となる一冊。ぜひお読みください。

書名：「フランスレストラン」に魅せられて
著者：大沢晴美 定価：2970円（A5判）
出版社：キクロス出版
発売日：4月中旬（全国主要書店・主なネット書店で販売）

イベント情報

● APGF「第19回料理・サービスコンクール」開催決定!

①料理コンクール「メートル・ジュリエット・ド・フランス」ジャン・シリンジャー杯」・エントリー締切：7月2日（金）予選：西日本大会8月19日（木）東日本大会9月10日（金）決勝：10月25日（月）
②レストランサービスコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」・エントリー締切：7月10日（土）準決勝：9月上旬・決勝：10月25日（月）APGF協会HP：www.apgf.jp

【叙彰のお知らせ】

大沢晴美さんがフランス共和国より「レジオン・ドヌール勲章」を受章されました。おめでとうございます！

会員出店情報

「PIT INN Cooking Laboピットインクッキングラボ」 赤塚 愛さん 2020年10月OPEN

赤塚さんは「FFCC現代フランス料理上級コース」の卒業生です。人気の料理教室「ピットインクッキングサロン」を長きに渡り主宰しています。ローカルの野菜や、身体に優しい食材を用いた安心・安全で美味しい調味料や料理・菓子の商品開発を以前から行っており、評判を呼んでいました。そして2020年に地元の京都で無添加発酵調味料・お惣菜の店「ピットインクッキングラボ」をオープンされました。

【赤塚さんからのメッセージ】

お料理教室を始めて20年目の節目に、以前から体に良くてとびきり美味しい、そして何より毎日のお料理が楽しくなれそうなアイテムを揃えた唯一無二のお店をしてみたいと思い、主人と2人で念願のお店をオープンしました。麴をベースとした発酵調味料と、それを使用した冷凍のお惣菜・季節のこだわり素材でさまざまなスイーツ・コンフィチュールの販売をしています。



【店舗情報】

店名：「PIT INN Cooking Labo ピットインクッキングラボ」
住所：京都市左京区岡崎天王町12番地
Instagram：www.instagram.com/aakatsuka/



「天空房 ルシエール」佐野 藍沙さん 2020年12月OPEN

佐野さんは「FFCCフランス料理基礎コース」の卒業生です。魚介類や農産物の評判の高い五島列島。しかし若手後継者不足や気候変動を背景に、豊かなフードチェーン（食のつながり）が切り切れてしまう危機に直面しており、佐野さんは養殖・畜養、畜産や農業に携わる若い世代を応援する「生産者主役型のショーケースレストラン」をコンセプトとした、サステイナブルな循環を作る一歩として、自身のお店をオープンされました。



【佐野さんからのメッセージ】

1年半前に五島列島にUターンし、山のてっぺんにプライベートダイニングをオープンしました。五島列島は美しく清らかな自然に囲まれていて、美味しい魚、牡蠣、肉（五島牛・地鶏しまさざなみ・五島美豚）、お米やワインまで揃う食材の宝庫です。FFCCで学んだフランス料理の技術も取り入れながら、若い世代が生産に携わる特産品を中心に、それぞれの食材の良さを最大限に生かして提供できるよう、勉強の日々です。また食材コンシェルジュとして、島内各所から最高品質の食材を発掘しましたので、飲食店さまからの五島産食材に関するご相談もお待ちしております！



【店舗情報】

店名：「天空房 ルシエール」
住所：長崎県南松浦郡新上五島町内（住所非公開）
予約：tenkubo.leciel@gmail.com
Instagram：www.instagram.com/le_ciel_kamigoto/



テイクアウトの注文を増やしたい...

店外モバイルオーダーサービス

予約管理がたいへん...

予約 / 顧客台帳サービス

スタッフ教育はむずかしい...

動画マニュアルサービス

店舗レイアウトを見直したい...

厨房相談室

新しい設備を導入したい...

業務用サポートリース

東京ガス
プレミアム特典
あります！

お店の悩みは、東京ガスへ。

飲食店運営に役立つサービスを WEB でご紹介しています。

「おしごとサポート」は、飲食店の現場で役立つさまざまなサービスを、東京ガスが厳選してご紹介するWEBサイトです。

東京ガスの
おしごとサポート

お問い合わせ

東京ガスのおしごとサポート事務局
e-mail：ss_info@tokyo-gas.co.jp

東京ガスのガスをお使いいただいているお客さまに
独自の安心サービスをご用意しています

ずっと安心サービスビジネス

ガスのプロがお客さまのガス機器を**無料**で点検！
業務用安全確認点検

ガス接続具確認

燃焼状況確認

点検方法サポート

※点検作業の内容によって所要時間は異なりますが、およそ3〜4台で20分が目安です。

業務用でガスをお使いのお客さまは
ガス機器の修理出張費が何度でも**無料**に！
業務用修理出張費無料サービス

ガスコンロが
つきにくい

給湯器が
動かない

火力が
不安定

お湯が
出ない

安心して機器の
不調をご相談
いただけます

※出張費のみ無料。技術料・部品費・別途料金等はお客さま負担です。
※小型湯沸し器、貯湯湯沸し器、貯蔵湯沸し器等は対象外です。

水回りの修理費用が**特別料金**に！
水まわりサービス特別割引

水回りの
トラブルも
ご相談
ください

それぞれのサービスには適用条件がございます。
詳しくはWEBサイトをご確認ください。

ずっと安心 ビジネス

東京ガスの「ずっと電気」新規お申し込みで
電気代基本料金
3ヶ月無料 START!!

※ 対象条件、付帯メニュー定義書
【ずっと電気新規申込割 電気代基本料金3か月無料】、
詳しくはWEBサイトをご確認ください。

あなたのお店・会社・ビル・事務所も
電気代を削減しませんか？

東京ガスの電気が選ばれる **3つの理由**

お得

初期投資不要※1で
電気代を削減※2。
企業のコスト削減を
お手伝いします。

安心

電気の品質・信頼性は
そのまま！
万全の体制でお客さまを
サポートします。

簡単・便利

お手続きは東京ガスの
サポートで簡単！
ガス・電気料金まとめて
管理できて便利！

●法人・個人事業主のお客さま向けの電気について
詳しくはWEBサイトをご確認ください。

東京ガスの電気 法人

電話でのお問い合わせ

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 月〜土曜日 : 9:00〜19:00
☎ 03-6735-8787 (IP電話など) 時間 日曜日・祝日 : 9:00〜17:00

※1 切り替えに伴い自動検針化の工事が必要となる場合がありますが、その費用については地域の電力会社（送配電事業者）が負担します。その他特別な工事が必要となる場合はこの限りではありません。
※2 お客さまの電気のご使用状況によっては電気料金を削減できず、お見積りを辞退する場合もございます。あらかじめご了承ください。