

L'AMITIE GOURMANDE

2018.9.24 発行 第49号

SEPTEMBRE 2018

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



下野隆祥さんの
乾杯ご挨拶

アミティエ・グルマンド2018年総会・懇親会開催

8月20日「パレスホテル東京」にて、アミティエ・グルマンド総会・懇親会を開催し、140名の方にご参加いただきました。総会では2017年度の活動・会計報告に続き、会長 斉藤正敏さん（パレスホテル東京）と副会長 伊藤文彰さん（ルヴェゾンヴェール）、小西康弘さん（東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部長）、下野隆祥さん（フランス料理文化センター サービス主任教授）、傳 清忠さん（東京ガスコミュニケーションズ株式会社社長）よりご挨拶をいただきました。懇親会では美味しい料理の数々を囲みながら会員同士の交流を深め、アミティエ・グルマンド名誉会長 福本渉さん（株式会社インフライトフーズ）による中締め挨拶で閉会となりました。食材、商品を藤次郎株式会社、株式会社鳥新、ネスレネスプレッソ株式会社、新田ゼラチン株式会社、ベルノ・リカールジャパン株式会社、ユニリーバフランス（マイユ）、東京ガス株式会社にご協賛いただきました。ありがとうございました。

※写真提供：有限会社 アートファイブ



斉藤会長、伊藤副会長の挨拶とアミティエ幹事

2017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47号：2017年9月13日発行 発行部数1200部 第48号：2018年3月19日発行 発行部数1200部
（会員および入会希望者へ配布およびセミナー、イベント等にて配布）

2.セミナーの開催

- セミナー「第6回クラブアトラス料理講習会」
日にち：2017年5月8日、参加者：26名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：大西 孝典氏（『ル・トレトゥール024』オーナーシェフ）
大村 龍一郎氏（『Q.E.D.CLUB』料理長）
- セミナー「第7回クラブアトラス料理講習会」
日にち：2017年10月2日、参加者：43名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：清水 郁夫氏（クラブアトラス理事）
古屋 伸行（FFCCシェフ）
- セミナー「第2回ハラルセミナー」
日にち：2018年1月18日、参加者：29名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：福本 渉 氏（株式会社インフライトフーズ 代表取締役社長）
近藤 豊彦 氏（株式会社ティエフケー 事業戦略室 ハラルチームリーダー）
- セミナー「第8回クラブアトラス料理講習会」
日にち：2018年2月5日、参加者：44名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：小山 英勝 氏（『ストラスヴァリウス』オーナーシェフ）
生井 祐介 氏（『オード』オーナーシェフ）

3.幹事会・総会の開催

- 幹事会
日にち：2017年4月25日、参加者：12名、会場：フランス料理文化センター
内容：2016年度活動・会計報告、2017年度活動計画
- 総会・懇親会
日にち：2017年8月22日、参加者：125名、会場：パレスホテル東京（会員 斉藤 正敏 氏）
内容：2016年度活動・会計報告、懇親会

4.新年会の開催

日にち：2018年1月22日、参加者：52名、会場：レストラン ラ・トゥール（会員 伊藤 道彰 氏）

5.アミティエ・グルマンド会員数の報告

2018年3月31日計	
正会員	1,152名
名誉会員	59名
協力会員	10名
特別会員	1名
合計	1,222名 (年間増員数 41名)

アミティエ・グルマンド主催 クラブ・アトラス特別協力

第9回 クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会 ～フランス料理の技術の伝承とお店作りのポイント～

日程：2018年6月18日(月) 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
特別協力：クラブ・アトラス 特別後援：東京ガス株式会社
講師：相原 薫 氏（『サンプリシテ』オーナーシェフ）、古屋 伸行 氏（フランス料理文化センター シェフ）

講習会メニュー

- ・相原 薫シェフ：ブイヤベース・ノワール 五島列島 放血神経締め 九絵
- ・古屋 伸行シェフ：レモンバターでコンフィした鱈 レモングラスと生姜のブイヨンと共に

FFCCアミティエ・グルマンド、クラブアトラスのシェフによる料理講習会が2018年6月18日(月)、東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」フランス料理文化センターにて開催されました。9回目となる今回の講師は2017年12月に独立、お店をオープンされた『サンプリシテ』相原薫シェフと、クラブアトラス講習会で2回目の講師をつとめるFFCC古屋伸行シェフです。

当日はクラブアトラス副会長 小山英勝シェフ（ストラスヴァリウス）、渡辺雄一郎シェフ（ナベノ-イズム）、事務局長 伊藤文彰シェフ（ルヴェゾンヴェール東京）をはじめとする、沢山のメンバーのシェフの方達が講習会をサポートしてくださいました。

今回は両シェフとも魚がテーマ。古屋シェフの「レモンバターでコンフィした鱈 レモングラスと生姜のブイヨンと共に」では、鱈にレモン風味のバターを載せ、スチームモードで火入れし、香り高く仕上げるコンフィの技法を用いています。ソースはレモングラスや生姜、ココナッツミルク等を用い、色鮮やかなハーブオイルを合わせ、香りがたちのぼる一品です。



④



⑤



⑥



①



②



③

相原シェフは「ブイヤベース・ノワール」を。フュメ・ド・ソール（舌平目のフュメ）や香味野菜をベースとしたクリアなスープに、香味野菜とイカの内臓を炒め、ペルノーを加えて煮詰めたベースと合わせます。水温熟成したクエはさっと蒸し焼きに。鱈の素揚げ、フヌイユ（ウイキョウ）の香りが特徴的なルイユを添えます。

セミナー後半では、相原シェフのお店について話を伺いました。店内はカウンターとテーブル、個室から成る全18席。魚を中心に約13皿を提供しています（ディナーの場合）。今回の講習会でとりあげたクエの五島列島 林鮮魚店さんをはじめ、食材開拓の際は必ず生産者の方と会い、対話をするという相原シェフ。『サンプリシテ』の名の通り、生き方に、お客さまに、食材に「真っ直ぐ、誠実であること」を掲げたレストラン運営について話していただく貴重な機会となりました。

- ・「レモンバターでコンフィした鱈 レモングラスと生姜のブイヨンと共に」(古屋シェフ) 写真①
- ・「ブイヤベース・ノワール 五島列島 放血神経締め 九絵」(相原シェフ) 写真②
- ・相原シェフからのサプライズでアミューズを提供いただきました。(左) しらす、ボルディエバター、パートサブレ (右) 黒オリーブペーストと生ハムのブイヨン、竹炭、カカオバター 写真③
- ・相原薫シェフ 写真④、古屋伸行シェフ 写真⑤、クラブアトラスの皆さま 写真⑥

2018年FFCC現代フランス料理上級コース国内研修開講報告

多くの卒業生がフランス料理の第一線で活躍し、プロの料理人向けの研修として業界から高い評価を得ているFFCC上級コース。今年は5月と7月の2回に分けて開催されました。

PART 1

5月14日(月)～25日(金)はフランス料理の基本を見直したい方、フランスでの研修を検討している方向けの「Part1フランス式 レストラン実践研修」で、講師はFFCC古屋シェフです。



コンソメのクラリフィカション

初日は開講式に続いて、研修生の皆さんの自己紹介と、FFCC古屋シェフによるオリエンテーション。2週間の研修が円滑に進むよう、スตูブやスチコンの使い方、計器・備品の場所、動線などを確認します。午後はFFCC大沢晴美親善大使による特別講義「フランス ガストロノミーの歴史」でした。

2日目からの流れは、朝がフランス語の授業で、現地厨房での研修に欠かせない調理用語、食材名、ヒヤリングなどを学び、昼食をはさんで実習となります。実習1週目はフォンやソース、ジュを作り、その考え方や違いを学ぶほか、仔羊や舌平目、鳩

などの素材の下処理、コンソメのクラリフィカションなど、フランス料理の基本を修得します。そして翌日以降分の仕込みをしつつ、前日までに仕込んだものを仕上げていきます。

2週目は応用として、フランス語の授業で翻訳なしの原文のレシピを読み込み、午後の実習で実際に作り、仕上げて試食しました。また、フランスのレストランでの研修を念頭に、班ごとに分かれて数品の料理を仕上げ、担当した人が皆の前でプレゼンする授業も行いました。

毎日の昼食は、研修生が自分たちで準備します。この賄いも実習の一部となっており、火入れの復習をしたり、別バージョンの盛り付けを工夫したり、シェフを含め皆で食卓を囲んで、疑問点をディスカッションしたりします。



フォン・ド・ヴォライユ

PART 2

7月9日(月)～27日(金)は、国内のグランシェフの指導の下、さらなるスキルアップを目指す方向けの「Part2 国内グランシェフによる研修」です。

ご参加いただいたのは、年齢もキャリアもさまざまな6名の研修生。3週間の研修を通して、それぞれがレベルアップしながらチームワークスキルを身に着け、研修後のキャリアに活かしていただくためのプログラムです。

Part2は午前中のフランス語の授業がなく、一日中 厨房で実習となります。

7月9日～12日まではFFCC古屋シェフが講師。初日は翌日以降の実習のために仕込みを行い、あとの3日は前菜・メイン・デザートのコース仕立てのメニューを3チームにわかれて実習しました。基本的にチームごとの作業ですが、仕上げは全員で。効率よく、良い状態で料理を提供するための段取り、盛り付けなどを繰り返し実習します。

実習中、古屋シェフからは、作業に入る前に必要な道具はすべて揃えておくこと、事前に冷やしておく器材や仕込みの順番を確認することなど、料理以外にもたくさんの注意が飛びました。

調理後に全員で試食、当日の作業のポイントを整理し、それぞれが感想を述べ、翌日のメニュー説明をして実習終了となります。

5日目からは、国内のグランシェフが指導してくださいます。

トップバッターは、堀田 大シェフ(株式会社マンジュトゥー)。「仔羊鞍下肉のオルロフ風」を指導していただきました。セル・ダニョーを塊でポワレしてから、ロース肉の部分を取り出し、ソース・スービーズを絡めて元の場所に戻します。そして全体にソース・モルネーをかけてグラチネするフランス伝統料理の技法ですが、現代の味覚に調和するように仕上げます。堀田シェフからは、「レシピにすべて従うのではなく、自分の舌と経験を信じ、どのような料理にしたいのかイメージして作る事が大切」、「料理に大切なハーモニーは、皿の中だけでは完成せず、料理人、サービスパーソン、ソムリエの三者が揃ってこそ100%となる」とご指導いただきました。



①



②



③



④



⑤

オープンで加熱し、モリーユ茸のソースをたっぷりかけます。そして仔牛の腎臓「ロニョン」を、アンチエのままマスタードの衣を塗って火入れするものと、小房に切り離してポワレし、コニャックとマッシュルーム、ベーコンのソースで和えるものの2品を実習しました。

Part1最終日は大沢FFCC親善大使や、研修生の皆さんがお世話になっている方々をお招きし、レストラン形式でフルコースメニューを提供する授業でした。研修生もゲストと同席し、できた料理と一緒に食べながらコメントをいただきます。

お客様の一人のK料理長からは、「なぜ?と常に疑問を持ち、分からないことはどんどん聞くことが大切。すべての調理法には、そこに至る理由が必ずある」との言葉をいただきました。

最後に研修生の皆様一人一人から、「ソースやフォンなどを一から仕込んだことがなかったで、とてもよい経験になった」、「フランス料理の基本を改めて知り、目から鱗なことが多かった」など、研修を終えての感想をいただき、Part1は終了となりました。



フュメ・ド・ボワソン



ムース・ド・ボワソン



鶏のガランティース



最終日 アミューズの盛り付け

- ・仔羊鞍下肉のオルロフ風(堀田シェフ)写真①
- ・ルーアン風ピジョンのスフレ(杉本シェフ)写真②
- ・舌平目のショーフロワ マッシュルームのデュクセル(杉本シェフ)写真③
- ・オマールのソース・アメリカース(中村シェフ)写真④
- ・アーティチョークのフォワグラのムース詰め モリーユソース(中村シェフ)写真⑤
- ・キャラメル風味のミルフィーユ(牧野シェフパティシエ)写真⑥
- ・鶏肉のシューブレーム(福田シェフ)写真⑦
- ・鯛のスチームクッキング なめらかなジャガイモのピューレ オリーブとバジルのソース(福田シェフ)写真⑧
- ・パンの授業(三沢シェフブーランジェ)写真⑨
- ・最後の記念写真 写真⑩

そしていよいよ最終週。7月24日はセルリアンタワー東急ホテルの牧野太志シェフパティシエによるパティスリーの授業で、アシエットデセール「キャラメル風味のミルフィーユ」と、マドレーヌ、フィナンシェ、フォンダンショコラの3つのプティフルを作りました。製菓は材料の比率や温度管理によって出来上がりが左右されるので、料理以上に段取りがものを言います。料理人にとって製菓の経験は、調理の作業工程を見直したり、新たなインスピレーションを得たり、何かヒントをつかむきっかけになるのではないのでしょうか。

7月25日はセルリアンタワー東急ホテルの福田順彦 総料理長が指導して下さいました。「鶏肉のシューブレーム」は、ソ



⑥



⑦



⑧



⑨

られた時間の中で自分のルセットを仕上げるというチャレンジに、必死に取り組んでいました。終了後は、結果発表と講評。審査員の皆さんから、ソースやガルニチュール、ビジュアルについて、さまざまな愛情あるコメントが寄せられました。最後にディプロムの授与式、記念撮影を行い、懇親会でPart2を締めくくりました。

※来年の上級コースは5月中旬開講を予定しています。



⑩

「シャルキュトリ講習会」開催報告



9月4日（火）に厨BO!SHIODOMEで、日本シャルキュトリ協会（ACFJ）主催のシャルキュトリ特別講習会が開催されました。同会場でのACFJ特別講習会は5回目で、今回は1日のみ。講師にはシャルキュトリMOF（1996年）で、リヨン近郊のヴィルフランシュ-シュール-ソヌでトレトゥールを経営するジル・ジルー氏を迎え、ロヌ・アルプ地方のシャルキュトリのほか、100%フランス食材を使ったパテアンクルート、シェフがお店で販売しているフレンチ惣菜などを紹介いただきました。今もスタッフ3人と、毎日朝6時から厨房に立つというジルシェフ。ソーセージやパテだけでなく、ソースやプレゼンテーションのアイデアなど、人気トレトゥールの仕事を垣間見ることができました。

日本シャルキュトリ協会
Mail : info@charcuterie.jp
HP : <http://www.charcuterie.jp/>
Facebook : <https://www.facebook.com/CharcuterieJp/>
Instagram : https://www.instagram.com/charcuterie_jp/
Twitter : https://twitter.com/charcuterie_jp



メニュー

トレトゥール（フレンチ惣菜）
・ピスタチオ入りリヨン風ソーセージのブリオッシュ包み
・フリカッセ・ド・ヴォライユのカソレット モリーユソース
・ブーダン・ブラン「アルク・アン・シエル」のカソレット 桃のソース
パテクルート
・リドヴォーとフォアグラのパテクルート「ルクルス」
ロヌ・アルプのシャルキュトリとブラ
・ヴォライユのクネルとガトー・ド・フォワ ソース・フィナンシユール
・パピー・ジルーのリエット ・ブーニユ

『ゆったりと午後に楽しむアフタヌーンティー&チーズ』 フィリップ・カイウエット氏によるチーズセミナー 開催報告

2018年4月9日にフィリップ・カイウエット氏によるチーズセミナーを開催しました。メートル・ドテルMOFのカイウエット氏は長年、FFCCサービスコンクール審査員をつとめていただきましたが、今回は「メゾン モンス」のプロマジェとしての来日となりました。

セミナーではタイプ別チーズの製造方法や特徴等の映像を使つての講義と、アフタヌーンティーとして楽しむチーズの魅力に迫りました。

パヴェ・ド・ノール、アルティガスナ他、6種のチーズを用いた12種類のチーズアレンジレシピに合わせ、シャンパン「マム グラン コルドン」、ディンブラアイスティーのマリアージュの提案と試食を行いました。



カイウエット氏は「アフイナージュ（熟成）とは子供の教育と同じで、チーズの「香り」「風味」「味」といった良さを引き出してあげることが大事」とマリアージュについて語りました。卓越したチーズ熟成で高い評価を得ている「メゾン モンス」のチーズセミナーは、10月11月にも開催されます。



第11回「中村徳宏インビテーションショナルFFGC杯」開催報告



猛暑の8月1日（水）、東千葉カントリークラブにおいて第11回「中村徳宏インビテーションショナルFrench Food Golf Club杯」が開催されました。
参加人数：18名
優勝者：清水郁夫シェフ（Chez Shimizu）
料理業界のゴルフ好きが親交を深めるFFGC、年に2回程度コンペを行っています。

☆フランス語レシピ読み込み講座☆ 開催報告

FFCCは料理の分野に特化したフランス語講座を定期的を開催しており、レシピ読み込み講座も4回目となりました。今回は1回1レシピを取り上げ、音読と文法・用語・食材の解説をし、最後にヒヤリングという構成で実施しました。フランス語は難しいと敬遠されがちですが、レシピは動詞の活用がないですし、アミティエ会員の皆さんなら知っている単語も多いはず。レシピをとっかかりに、日常で使えるフランス語をめざしていただきたいと企画しています。次回のフランス語講座は、レシピ読み込みはお休まして、2019年1月7日～3月18日（月曜日・全6回）に「フランス語で料理名を書こう」を予定しています。料理名の表記の仕方の基本パターンを学びます。

「世界の医療団 支援者の集い ソワレガラ2018」開催報告

6月12日（火）、「世界の医療団支援者のつどい ソワレ・ガラ」がフランス大使公邸で開催され、フランス料理文化センターは今年も料理コーディネートを担当いたしました。お料理、サービス、お花をご提供くださった皆様、誠にありがとうございました。



「カナルディエ講習会」開催報告

カナルディエ協会日本支部主催の「ルーアン風仔鴨料理講習会」が8月6日、厨BO!SHIODOMEで開催されました。同支部では、日本のプロの料理人、サービスパーソンを対象に、ルーアンの伝統料理のオリジナルの調理およびサービス技術を習得していただく講習会を年に1-2回、企画しています。今回は6名のサービスパーソンが参加しました。

廣寄副支部長の挨拶の後、講師の福岡氏、武田氏が器材やゲリドンのセッティングについて、次に厨房でFFCC古屋シェフが仔鴨のフィスレの方法、火入れ、フォンの取り方、ガルニチュールについて説明します。さらに大沢晴美支部長がフランス料理の歴史やテロワール、ルーアン風仔鴨料理の成り立ちを講義し、その後に一人一羽使って、客前のデクパージュとソース作りを実習しました。



今年度は1月にもう一度、講習会があり、2月に認定試験と賞味会を予定しております。厨房とサービスの連携が大切なこの料理。次回講習会には、料理人の方の参加もお待ちしております！（カナルディエ協会日本支部より）

エマンスールナイフできれいにカット

● 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
・第11回クラブ・アトラス料理講習会 @厨BO! YOKOHAMA
日時：2019年2月（予定）13：00～16：30
場所：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!YOKOHAMA」
講師：クラブ アトラス会員シェフ ※決定次第FFCCHPにて掲載いたします
定員：24名（先着順）
- 東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」FFCC主催 イベント
・エルベ・モンズ、ローラン・モンズ来日
秋の特別チーズセミナー（メゾンモンズ共催）
日時：2018年10月24日（水）「エルベ・モンズが体現する熟成土の仕事」
2018年11月8日（木）「ローラン・モンズによるチーズスペシャリストへの道」
各日程共通：13：00～16：00
場所：「厨BO!SHIODOME」 定員：各回とも30名（先着順）
講師：10/24エルベ・モンズ氏、11/8ローラン・モンズ氏
受講料：各回8,000円（税込）、両講座受講価格：15,000円（税込）
・第4回「ゼラチン、ゲルの特性を活かす料理・パティスリーセミナー」
日時：2018年10月17日（水）13：00～16：00
場所：「厨BO!SHIODOME」 定員：40名（先着順）
講師：横田 秀夫氏（「菓子工房オークウッド」代表取締役）、古屋 伸行（FFCCシェフ）
受講料：3,000円（税込）
・FFCCフランス料理基礎コース 2018年下期
日程：2018年12月1日～2019年3月9日まで（全9課）土曜日
①12/1 ②12/8 ③12/15 ④1/19 ⑤1/26 ⑥2/2 ⑦2/9 ⑧3/2 ⑨3/9
時間：第1回（初回）12：00～17：00、第2回～8回 13：00～17：30、
第9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：135,000円（税込）
・フランス語レシピ 読み込み講座
日程：2019年1/7、1/21、2/4、2/18、3/4、3/18 全6回（水曜日）
時間：14：00～16：00、講師：後藤祐子（FFCC通訳・翻訳）、最少催行人数5名
受講料：各回4,500円（全課受講者25,000円 税込）
・サービスセミナーコース
日程：2019年1月16日～2019年3月6日まで（全6課）
①1/16（水）、②1/30（水）、③2/6（水）、④2/13（水）⑤2/20（水）、⑥3/6（火）
時間：12：00～17：00
場所：「厨BO!SHIODOME」
講師：宮崎 辰氏（Fantagista21代表、FFCCサービス講師）
監修・講師：下野 隆祥氏（監修、FFCCサービス主任教授） 最少催行人数5名
受講料：200,000円（税込） ※単価受講も可能
・2019年度 現代フランス料理上級コース
日程：2019年5月8日（水）～31日（金）予定
研修日数：18日間（土日祝除いた日数）最終日は修了試験あり
受講料：500,000円（税込）
講師（今年の例）：中村 勝宏氏（FFCCフランス料理主任教授、日本ホテル株式会社 統括名誉総料理長）、福田 順彦氏（セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人総料理長）、堀田 大氏（株式会社マンジュトゥー 代表取締役）、杉本 雄氏（帝国ホテル東京）、古屋 伸行（FFCCシェフ）
※詳細はFFCCまでお問い合わせください。
※フランス留学をお考えの方は櫛オフィス・オオサワ主催「フランス留学コース@フェランディ」にご相談ください
（TEL/FAX 03-3469-1132 harumi@now.mfnet.ne.jp）

会員情報

開店情報

- 会員 高良 康之さんが10月8日にお店をオープンします
店名：「Restaurant l' affinage レストラン ラフィナージュ」
住所：〒104-0061 東京都中央区銀座5-9-16 GINZA A5 2F
TEL: 03-6274-6541 FAX: 03-6274-6543 <http://laffinage.jp>
- 会員 朝比奈 悟さんが10月23日にお店をオープンします
店名：「ASAHINA Gastronome アサヒナガストロノーム」
住所：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町1-4 M-SQUARE Bldg 1F
TEL: 03-5847-9600 FAX:03-5847-9601 <https://asahinagastronome.com>

その他 イベント

- フランスレストラン文化振興協会（APGF）主催
日仏修好160周年記念ガラパーティ「輪になろう、すべてのコンクール！」
日時：2018年11月5日（月）19時より
会場：明治記念館2階 富士の間 会費：20,000円
お申込み・問い合わせ：フランスレストラン文化振興協会
（FAX:03-6252-4775 info@apgf.jp）
- 2018年ブロスぺール・モンタニエ国際料理コンクール
第3回正木特別賞記念 優勝者&2位入賞日本代表による料理講習会
日時：2018年11月6日（火）13：00～16：00
会場：「厨BO!SHIODOME」定員：40名（先着順）
ジュリアン・リシャル氏（優勝者、「Les ILES PAUL RICARD」）、工藤 雅克氏（準優勝者、㈱ミリアルリゾートホテルズ「ディズニープリンスホテル」）、クリスチャン・テッドワ氏（メートル・キュージニエ・ド・フランス 会長「クリスチャン・テッドワ」）、アリア・ポブナー氏（「ジョルジュ・パティスト杯」2018年優勝、「ホテル・プリストル」）
受講料：8,000円（税込）
お申込み・問い合わせ：フランスレストラン文化振興協会
（FAX:03-6252-4775 info@apgf.jp）

会員をたずねて

レストランぷーれ 福岡 俊和さん、佑香里さん

FFCCの元サービス教授 福岡俊和さん、佑香里さん夫妻の店「レストランぷーれ」は、京王線・上北沢駅から線路沿いに歩いてすぐのところにある。店の前には花やおしゃれな自転車、かわいらしい字体で描かれた看板があり、明るい住宅街にぴったりの、親しみやすい雰囲気。中は落ち着いたワインレッド主体のインテリアで、カウンターと、すわり心地にこだわったというテーブル席を合わせて17席。ランチ、ディナーはもちろん、バータイムも営業しており、地元の方が仕事帰りにぶらっと立ち寄り一杯飲めるようなレストランになっている。

オーナーは奥様の佑香里さん。もともとは料理人をめざして東京誠心調理師専門学校で学び、全国調理技術コンクールやFFCC主催（当時）サーヴィスコミコンクールに挑戦し、共に優勝を果たした。



オーナーは奥様の佑香里さん

るのは皮目を何度もアロゼし美しい色に焼き上げ、中は香りを生かし、しっとりとした仕上げた伊達鶏のローストチキン。そしてお客様には二人が今まで習ってきたデクパージュやフランパージュを生かしたデザートをぜひ、楽しんでほしいという。テイクアウトの対応も行っている。
今は来てくださったお客様を精一杯おもてなしすることを優先し、WEB等でのPRはあまりしていない。お客様を大切に、料理とサービスの魅力を提供していきたいという。

ぷーれ Restaurant フランス料理 レストランぷーれ
住所：〒156-0057 東京都世田谷区上北沢3-18-7川口ビル1階（京王線 上北沢駅南口より徒歩2分）
電話：03-6677-6755
定休日：不定休のため、直接レストランにお問い合わせください
ランチ：11：30～16：00 L.O
カフェ：14：00～16：00 L.O
ディナー：18：00～21：00 L.O
バー：20：00～22：30 L.O



FFCCの元サービス教授 福岡俊和さん

そんな中、講師として同校でサービスの授業を担当していた俊和さんと、運命の出会いが。この時初めてサービスという仕事を知った佑香里さんはその魅力に惹かれ、俊和さんの背中を追いかけて来たという。そしてもう一つ、佑香里さんがこの道を突き進むきっかけとなったのは、『銀座マキシム・ド・パリ』との出会い。学生時代に雑誌の特集で目にし、料理、インテリア、サービスの夢のような世界に衝撃をうけたという。フランス留学、都内レストランでの経験、母校での講師などを経て、ついにその夢の『銀座マキシム・ド・パリ』に女性初のレストランサービスとして就職、メートル・ド・テルまでなり、2015年6月に同店が惜しまれつつ閉店するまで勤務した。
2017年に俊和さんと結婚したのを機に、独立を志す。もとはカフェだった居抜き物件を、マキシムのカラーをイメージしてシックに改装。店の特徴を出すため、二人のサービステクニックを活かせるローストチキンのデクパージュを名物料理に据えた。現在提供してい



厨房機器の購入・メンテナンスの事例

メンテナンスから店舗設計まで、ワンストップで対応



リストランテ濱崎 オーナーシェフ

濱崎龍一 氏

2001年12月、東京・南青山にオープンした「リストランテ濱崎」。「お客さまに近い存在でありたい」という濱崎シェフの想いのもと、落ち着いた雰囲気のインテリアの中で、自然の豊かな味わいを引き出した料理の数々が提供される、イタリア料理の名店です。

Q1 東京ガスとの取引はいつ頃から始まりましたか？

東京ガスライフバルと本格的にお付き合いを始めたのは、今から7年ほど前のこと。それ以来、厨房機器の保守・買い替え・設置から、裏側の配管・ダクトなどの保守メンテナンスに至るまで、あらゆる相談に応じてもらい、厨房づくりの頼れるパートナーとなっています。

Q3 厨房設計へのこだわりをお教えてください。

レストラン経営で大切だと考えるのは、「人とのつながり」です。お客さまとも、食材などを仕入れる会社の担当者とも、友人のように長く付き合ってきました。お客さまには開店以来の常連の方も多く、私やスタッフと気軽に会話をしながら料理を味わって頂いています。また東京ガスライフバルのような外部パートナーにも、本気で向かい合うからこそ良い対応や提案をしてもらえるのだと思います。
開業から17年かけて自分の理想とする厨房を実現しましたが、それには東京ガスライフバルからの助言と提案が不可欠でした。席数30席のお店にはどんな種類の厨房機器が必要なのか、それをいかに使いやすく配置するか、裏側のダクトや配管はどうするかなど、いつも本当に的確なアドバイスをもらっています。不具合が生じた厨房機器を修理するか買い替えるかの相談や、店舗設備全体を見通した的確な提案もしてもらえる。いつも側にいてほしい、いわば優秀なブレンなのです。

Q2 東京ガスライフバルからのご提案は、どのようなものだったでしょうか？

数年前に「涼厨（すずちゅう）」のゆで麺器を導入した際は、離れた場所にあるガス湯沸器からゆで麺器までを配管で接続することを提案して頂きました。ゆで麺器に直接70℃のお湯を入れることが可能になり、作業効率が大幅に向上しました。また、高額な厨房機器を導入した時は、業務用リースを提案して頂きました。初期費用が不要で、さらに東京ガスと契約をしている場合は、特別リース料率が適用されるので経費削減につながりました。様々な相談に迅速・的確に対応する東京ガスライフバルを高く評価しています。

お問合せ

東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部「厨房相談室」

厨BO!相談室
CHU-BO

MAIL

cbsd@tokyo-gas.co.jp

URL

http://eee.tokyo-gas.co.jp/lp/inshoku-kaigyo-sien-service.html

あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS

【汐留】飲食店向け「BO!セミナー」

～中国料理の極意 新感覚の技を直伝～ 久保寺 貞男 氏

「南国酒家」の総料理長久保寺氏を講師に、旬の野菜を使用し、食材のもつ風味や触感を引き出す中国料理の技を学びます。
今回のセミナーはワークショップ形式（※1）でおこないますので、下処理・加熱などの技術を丁寧に学んでいただけます。
中国料理以外のジャンルの方もふるってご参加ください!



料理写真はイメージです

開催日 2018年11月12日(木)

時間 13時30分～16時(予定)
受付開始：13時

会場 東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」

内容 ・調理デモンストレーション ・ワークショップ(試食)

講師 久保寺 貞男氏「南国酒家」 調理指導本部 本部長

参加費 アミティエ・グルマンド会員 2,000円／非会員 3,000円
myTOKYOGASビジネス会員 2,000円 ※2

定員 24名(先着順) 主催 東京ガス(株)

お問合せ 厨BO!SHIODOME内 セミナー事務局 電話：03-5408-4355

※1 調理実習形式のワークショップです。調理実習はグループで行います。
※2 会員IDをご準備の上、「厨BO!SHIODOME」ホームページからお申し込みください。

久保寺 貞男 氏

「南国酒家」調理指導本部 本部長

1951年、神奈川県生まれ。ダイヤモンドホテルを経て、東京調理師専門学校を卒業。1972年に南国酒家に入社。1999年、原宿本店総料理長に就任。伝統の味は守りつつ、さらに全国の野菜をはじめ季節感あふれる最上級の素材を吟味して新感覚の中国料理を開発。1997年、東京都知事より優良調理師表彰。2002年、財団法人日本食生活文化財団より食生活文化賞銀賞受賞。2016年より、全国20店舗を展開する南国酒家の調理指導本部本部長に就任。



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。

