

L'Amitie Gourmande

2019.3.24 発行
MARS 2019

第50号

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



アミティエ・グルマンド主催 クラブ・アトラス特別協力 第10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～

第10回 日時：2018年9月10日（月） 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO'SHIODOME」

講師：『Restaurant Ryuzu レストラン リューズ』飯塚隆太シェフ 写真①
メニュー：秋刀魚と長茄子のルエル 苦味の効いたタブナードソース 写真②

講師：『Restaurant l'allium レストラン ラリウム』進藤佳明シェフ 写真③
メニュー：焼き茄子のムースと水茄子のサラダ 北海道産 生雲丹と香り高いコンソメジュレと共に写真④



①

クラブ・アトラスのシェフによる第10回の講習会は、講師に『Restaurant Ryuzu レストラン リューズ』の飯塚隆太氏と、『Restaurant l'allium レストラン ラリウム』の進藤 佳明氏をお迎えしました。かつて「ラトリエ ドゥ ジョエル ロブション」で料理長、副料理長として共に一時代を築かれたお二人です。調理デモンストレーションでは、両シェフから茄子を使った料理をご披露いただきました。一品目は飯塚シェフの「秋刀魚と長茄子のルエル 苦味の効いたタブナードソース」。生姜で風味を付けた秋刀魚のフィレを皮面だけ香ばしく焼き、半生の状態から余熱で火入れを仕上げます。揚げた長茄子はブイヨン、カレー粉等で味を煮含ませます。そして秋刀魚、茄子、トマトコンフィの3つを筒状（ルエル）に。秋刀魚の肝が入ったタブナードソース、トマトソース、ハーブオイルが旨みと苦み、酸味のアクセントが調和する一皿です。



②



クラブ アトラスの皆さま

第11回 日時：2019年2月25日(月) 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO'SHIODOME」

講師：『Les Chanterelles シェフ 写真①
メニュー：「鱈のマリネとニンジンソース」写真②
講師：『シェ・フルール横濱』飯笹光男 シェフ 写真③ メニュー：「Sawara」写真④

11回目の講習会は、東京ガス業務用テストキッチン「厨BOIYOKOHAMA」にて開催されました。講師は、横浜で長年活躍されている『シェ・フルール横濱』の飯笹 光男氏と、クラブ・アトラス講習会初登場の『Les Chanterelles シェフ』(渋谷区)の中田 雄介氏。今回のテーマは、両シェフともにお気に入りの「鱈」。実際にお二人がお店で提供している料理です。



②

ジンとともに頂く一品です。

飯笹シェフの「SAWARA」は和の食材を用いたアプローチが特徴的。新潟県・佐渡の鱈を軽く焼き色を付け、スチームコンベクションオーブンのコンビモードで身の厚さに応じて時間を調節しながらしっとり火入れします。路味噌を鱈の皮目に塗り香ばしく色付けます。旬のフキノトウと仙台味噌、太白胡麻油等で作り、えぐみを出さず、旨みと苦みを引き出すのがポイント。ブランシールした鱈の白子とカブ、柚子汁を使った白子ソースはカブチーノ仕立てに。菜の花のソテー、カブと菜の花ビュレなど、地元横浜産野菜をたっぷり使った一品です。



④

両シェフのお店についてのインタビューでは、多くのスタッフを束ねる飯笹シェフは「昔、『自分』を貫き通した時期があり、その結果、自分1人が必死に闘っていても人はついてこないことが分かりました。今は、スタッフそれぞれの個性、考えを尊重し、信頼関係を持ったチーム体制で仕事をしています」と話しました。少人数チームで働く中田シェフは「限られたスタッフと自分でつくりあげる料理は、時間が経つとともに変化してきました。良い意味でサンプリシテ（簡素さ）を表現出来るようになり、その日に一番良い食材は何かを考え、応用がきくようになってきたと思います」と答えました。日々の営業は「オープンして7年たちますが、正直、毎日ビリビリと仕事をしています。もっと上のレベルに行きたいと思っています。そんな中で、お客さまにお越しいただき、美味しい！と喜んでいただけること。それが自分の人生で一番嬉しいです（中田シェフ）」、「キッチンからお客さまの喜ぶ顔を見た時、この仕事に出会えてほんとうによかった、と感じ、毎日が楽しいです（飯笹シェフ）」。それぞれの思いを正直にお話していただきました。



③

講習会後半は、両シェフにお話を伺いました。「お店を出す際に大切なことは？」との質問には、「ビジョンを持つ、何が自分に足りないかを考える、人との繋がりを大切に（飯塚シェフ）」。「オーナーシェフとしてやっていく際のアドバイスは？」には「オーナーはつらいことも多い。いかにネガティブにならないかが大切。ネガティブだと誰も付いて来てくれない（飯塚シェフ）」「自分のやりたいことを資金と相談しながら、何を選んでやっていくかが大切。（進藤シェフ）」とのこと。

その他「スペシャリテ、定番料理について」「スーシェフとして求められることは？」など多くの質問に丁寧に答えていただきました。また「幸せだと思う時は？」の質問には、両シェフとも「お客様に喜んでもらえた時」「生産者、漁師さん、スタッフなど、お店を取囲む人たちが幸せになってくれることが自分の望みです。」という言葉が印象的でした。



④

「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」

セッション1

良質な熟成チーズを世界に輸出している「メゾンモンズ」とFFCCによる特別セミナーが、2回にわたって開催されました。10月24日の第一回は、「エルベ・モンズが体現する熟成士の仕事」と題して、エルベ氏が自身の哲学を通して熟成士としての役割を解説しました。「メゾンモンズ」の前身は、モンズ兄弟の両親によって1965年に設立された「オーベルニャー」で、彼らの出身であるオーベルニュ地方特産のサンネクテルを生産者から買い取り、ロアンヌの市場で行商していたそうです。子供の頃から手伝いをしていたエルベ氏は、チーズ生産者やバリのチーズ専門店で修業をした後、家業を継ぎ、弟のローラン氏と共にチーズ熟成会社「メゾンモンズ」として新たなスタートを切りました。2000年には初めてチーズ業界にMOF（フランス最優秀職人章）のコンクールが実施され、MOFを受章します。

熟成会社にとって、良質なチーズ生産者との関係は生命線。長年に渡りエルベ・モンズ自身が各生産者と「土壌、餌となる牧草、飼育環境」を話し合いながら確立してきた生産者ネットワークや、生産者に対する資金的、技術的な補助などについてお話をさせていただきました。



セッション2

11月8日の第二回目は、「チーズ（乳製品）のスペシャリストへの道」と題して、乳製品研修センター「OCC（Opuc Caseus Concept）」ディレクターとして教鞭をとるローラン・モンズ氏が来日し、研修センターのプログラムをもとに、チーズのスペシャリストとして必要な知識、技術をどのように修得するかを講義していただきました。

「メゾンモンズ」は2007年にOCCを設立。自社の社員や、取引先の販売員教育を行ってきましたが、現在ではフランス国内のみならず、世界中から乳製品の仕事に従事するプロや、チーズ熟成を修得したい生産者らが学ぶ場となっています。

セミナーでは、マンステール、レティエ産ブティ・マンステール、工場産ウォッシュチーズの比較と、また、シェブル「クロッタン・ド・シャヴィニヨル」の3段階熟成別チーズの試食を行い、熟成によって育まれた香り、触感、味わいの違いを体験していただきました。セミナー後半では、タイプや形に適したチーズのカット方法、包装方法、チーズプラトー、アシエットフロマージュ、ブッフエフロマージュなどのチーズ提供方法について映像を交え解説が行われました。

執筆協力：藤澤 祥子さん（メゾン・モンズ 日本市場担当）

段階の熟成度合の異なるクロッタン・ド・シャヴィニヨル



大沢晴美氏 フランス農事功労章コマンドゥール 大澤 隆氏 フランス農事功労章シュバリエ 叙勲祝賀会



FFCC親善大使 大沢 晴美氏と、食文化研究家の大澤 隆ご夫妻が、それぞれ農事功労賞コマンドゥール、シュバリエを受章されたことを受け、3月6日にロイヤルパークホテルにて祝賀会が開催され、お二人のこれまでの功績、温かいお人柄から、アミティエ会員をはじめ250名を超える方々が駆けつけました。今年は晴美さんと隆さんが出会って40年の記念の年とのことで、「出会い Rencontre」と題したインタビュー映像が上映され、また斉藤 正敏シェフ（パレスホテル東京）、伊藤 文彰シェフ（ルヴェンソングェール）、笹木 浩一シェフ（羽田エクセルホテル東急）、ゲストシンガーのKarenさんによる演奏もあり、会場は大いに盛り上がりしました。

カナルディエ協会日本支部主催 カナルディエ講習会・賞味会

フランス北部の都市ルーアン伝統の鴨料理を学ぶ カナルディエ協会日本支部主催の今年度2回目の講習会が1月22日に、「メートル・カナルディエ」認定試験が2月26日に厨BOISHIODOMEで開催されました。

講習会（1月22日）

講習会は日本支部長の沢 晴美氏による講義で、カナルディエ協会の概要と歴史、ルーアン風仔鴨料理の成り立ちについて学ぶところから始まります。続いて厨房でカナルディエ（調理）の古屋シェフが、この料理の鴨のブリデや調理のポイント、ノルマンディー地方の食材を使った付け合せなどを解説しました。参加者の皆さんはソースの決め手となるジュの味をしっかりと確認して、イメージを高めていました。その後は、メートル・カナルディエの長谷川 純一氏（俺の株式会社）と森山 岳穂氏（ルヴェ・ソン・ヴェール）、幸 正巳氏（カフェフランセ ユキ）によるサービス法のデモンストレーションで、美しい所作や、制限時間内に仕上げるためのコツを伝授していただきました。受講者の皆さんも実際に一人一羽をさばいて、ソースを仕上げました。本番の試験ながら、皆さん真剣に取り組んでいました。



プレスカナールを使って血と骨髓のエキスを抽出

認定試験（2月26日）

毎年、多くの方が受験を希望される認定試験ですが、現在は年1度の開催となっています。今年は9名のサービスパーソンが受験され、3名が新「メートル・カナルディエ」として認定されました（写真参照）。審査は廣崙 明博副支部長（東京栄養食糧専門学校）と、幸、森山、長谷川の各氏にご協力いただきました。



賞味会

毎年恒例のカナルディエ賞味会は同日、認定試験の後に開催されました。今年の会場はグランドプリンスホテル高輪の「ル・トリアノン」。都心とは思えない美しい庭園に面し、本格フランス料理と行き届いたサービスでゲストを魅了する名店です。カナルディエ協会日本支部の沢 晴美 支部長の開会の挨拶の後、ル・トリアノンの福島シェフと安藤 ソムリエからメニュー説明を受け、廣崙 副支部長が乾杯の音頭をとって会がスタートしました。食事の途中で、ベテランメートル・カナルディエの幸氏、小松 雄介氏（メゾンタテルヨシノ・大阪）が大沢支部長の実況つきでルーアン風仔鴨料理のサービスのデモンストレーション。お客様からの質問に答えながら見事な手さばきを見せました。

カナルディエ協会の入会・問合せは事務局（FFCC）まで

新メートル・カナルディエ
（左から）森山 明氏（ホテルオークラ東京）、原 奨氏（ザ・リッツカールトン大阪）、清水 竣馬氏（東京會館）

第4回「ゼラチン、ゲル化剤の特性を活かす料理・パティスリーセミナー」



古屋 伸行シェフ



横田 秀夫シェフ

FFCCと新田ゼラチン株式会社共催のセミナーが2018年10月17日に開催されました。ゼラチンとゲル素材についての講義では、ゼラチン原料の由来（牛、豚、魚）、抽出のグレードや形態と使い方について、また、餅のような食感やなめらかな泡を作り出すゲル化剤についての説明と試食が行われました。調理デモンストレーションでは、FFCCシェフ古屋 伸行に前菜を、「菓子工房オークウッド」横田 秀夫シェフよりデザートを提案していただきました。

講師：古屋 伸行（FFCCシェフ）：鶏ささみのショー・フロワとキノコのギモーヴ 写真①
最高級グレード「リーフゼラチンプレミアム」を用い、艶のある口どけのよいショー・フロワソースを鶏ささみにコーティングする。ギモーヴはキノコのコンソメを「ふわあわEG」でなめらかな新食感の味いに。

横田 秀夫シェフ（菓子工房「オークウッド」代表取締役）：
パッションフルーツのパナコッタとライチの泡雪ソース 写真②
ふやかさずに使える「顆粒ゼラチン21」を用いた口どけのよいパナコッタと、ふんわりしたライチの泡、「クールアガー」を使ったみずみずしいワインゼリーの調和ある一品。
もちもちマンゴーとパイナップルのカルパッチョ 写真③
柑橘やハチミツ、スパイスのきいたソースに浸けこんだパイナップルのカルパッチョと、「もちのび」を使用したマンゴーのゼリー。もちのように伸び、且つずっと溶ける食感のデザート。



①



②



③

FFCCサービスセミナーコース

2019年1月16日より3月6日まで、「FFCCサービスセミナーコース」が開催されました。サービステクノロジー、テーブルセッティングをはじめとする基本から、ゲリドンサービステクニックまで、一人一人が実習し、集中的に学ぶことができる内容です。今年も日本各地より受講生の方々が集いました。講師は下野 隆祥さん（FFCCサービス主任教授）、宮崎 辰さん（Fantagista21、2012年「クープ・ジョルジュ・パティスト サービス世界コンクール」優勝）。両氏によるきめ細やかなフォローのもと授業は進められました。又、レストランに必要不可欠な厨房との連携を重視し、FFCC古屋シェフによる食材知識や調理方法についての説明と調理実演も



行われました。初回の授業ではサービステクノロジー、コンソール、テーブルセッティングの解説と実演が行われ、2回以降は毎回、受講生自らがコンソール、セッティングを交代で担当しました。サービスはゲストを迎えるまでの準備、もてなす時の立ち振る舞い、デクパージュなどのテクニック等、送り出しに至るまで細かな気配りが必要な仕事です。全6回の課目を通してテクニックのみならず、効率の良い準備、食材を無駄にしない事、サービスのスキルによって商品価値を上げること等も学び、修了しました。



集合写真

セミナー内容

第1回：サービステクノロジー、フルーツカッティング

第2回：コンソール、テーブルセッティング、冷前菜、食材知識（魚）

第3回：魚・甲殻類、食材知識（鶏）第4回：家禽・肉

第5回：ワイン、チーズのサービス 第6回：デザート・フルーツの復習

「マイユ料理コンクール2018」



める大沢 晴美FFCC親善大使です。厨房審査は福本 渉氏（㈱インフライトフーズ、アヴァンセの会）、市塚 学氏（パークハイアット東京、アヴァンセの会）が担当し、厳正なる審査が行われました。その結果、金賞に輝いたのは、一皿の中でマスタードの様々な味わいを表現し、ビネガーと合わせて繊細な作品に仕上げた小林 涼太さん（㈱ミリアルリゾートホテルズ ディズニーアンバサダーホテル）。



②

銀賞は和食の椀にビネガーとマスタードを取り入れながら、和食ならではの季節感も表現した磯村 悠介さん（Wa風本舗おやぢの台所）が輝きました。今年度で7回目の開催となるマイユ料理コンクールは、応募作品のレベルが毎年上がってきており、金賞・銀賞を獲得した2名のみならず、最終審査を通過した料理人全員が、マスタードの辛みとビネガーの酸味のバランスをとりながら、食材の美味しさを引き出すことに成功していました。和洋問わずどんな料理にも活躍する「MAILLE」のビネガーとマスタードの新たな魅力を引き出すコンクールとなりました。



①

写真：料理王国 © Yasutaka Hoshino

金賞「パンデビスを纏った鶏ムネのファルス 焦がしマスタード香るシェリービネガーソース」（小林 涼太さん） 写真①
銀賞「マスタード餅の蓮根つぐね碗」（磯村 悠介さん） 写真②

コンクール詳細、結果はこちらをご覧ください → <http://www.sbfoods.co.jp/maille/concours/2018/result.html>

2018年度 フランス料理基礎コース

2018年度の基礎コースは、前期が2018年6月2日～9月8日（全8課）、下期が2018年12月1日～2019年3月9日（全9課）に開催されました（土曜日開催）。プロとしてのフランス料理を基礎からしっかり学べる人気コースで、今年は飛行機を利用して遠方から来て下さる方や、フレンチ以外ですでにプロで活躍されている方もいらっしゃいました。授業を担当するのはFFCC古屋伸行シェフです。

初回は「フランス料理基礎の基礎」として、シェフがフランス料理のフォン（出汁）の取り方をデモンストレーションし、簡単なレシピへ展開していきます。続いて第2回は旬の食材や、伝統のシャルキュトリを使ったオードブル。その後は魚・甲殻類、家禽、豚・牛仔、牛・仔羊と、各回のテーマ食材ごとに知識と調理法を学びます。もちろん、デセールをテーマにした回もあります。そして最終日は、それまでの授業を振り返りながら、全員でコース料理をつくるという流れです。

野菜の切り方1つとっても、家庭での料理とプロの料理は全く違います。切り方の基本や、あわてず作業をするための段取り、温製料理を仕上げるタイミング、各食材への適切な火入れの実施と見極め、美しい盛り付けなどなど、コース全体を通じて、現場で働くプロの技術を垣間見ることができます。また実習で、日頃扱うことのない食材に触れたり、プロ用の器材と設備で作業をしたり、時間内に魚をおろして、付け合せ、ソースまで一人一尾仕上げたり、少人数制ならではの体験ができます。

基礎コースは2019年度も引き続き開催されます。次回は2019年6月8日～2019年9月21日（いずれも土曜日 全9課）の予定です。



①



②



③



④

・フュメ・ド・ポワソン 写真①
・ラングスティースのカダイフ巻き エキゾチックフルーツのチャツネとビスク 写真②
・ビジョンのロティ セップ茸のリゾット添え 写真③
・フィレ ド ブフ ロッシーニ風 写真④

第69回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール 林 啓一郎シェフ（プレススキル:大阪）優勝！



フランス最古の歴史を誇る「プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」は2019年2月4日（月）にフェランディ（パリ市）にて開催され、日本代表選手、林 啓一郎氏が見事、優勝の栄誉を獲得した。林氏は2017年に開催された「第17回メートル・キュイジニエ・ド・フランス ジャン・シリンジヤー杯」で優勝し、同国際大会の出場権を得た。

メートル・キュイジニエ・ド・フランス（MCF）とプロスペール・モンタニエ

MCFは1951年に設立。フランス料理シェフが加盟する最も有力な団体で、1994年にジャン・シリンジヤー会長（当時）がフランス料理文化センターにトロフィーを委託し日本ではプロフェッショナルを対象とした、MCFコンクールが開催されてきた。MCFコンクールは2017年より主催団体が「フランスレストラン文化振興協会（APGF）」に交代したが、林氏は同コンクールの優勝者である。MCFは「MCF憲章」ののっとり、協会として人材育成に注力し、フランスおよびヨーロッパでは「最優秀アブランティコンクール」を主催している。一方、「最良の食材からしか、最良の料理は作れない」という名言を残したプロスペール・モンタニエを讃えるクラブガストロノミック・プロスペール・モンタニエは1950年に設立された。フランスで最も旧くからプロフェッショナルの料理コンクールを開催しており、「モンタニエコンクールはMOFの待合室」といわれるほど、故ジョエル・ロビュションシェフをはじめ優勝者からは多くのMOFを輩出する歴史あるコンクールだ。しかしモンタニエ日本支部は1982年より、若手の育成のために「見習いコンクール」を開催していることから、日本からモンタニエ国際コンクールに代表選手を派遣することがなかった。このジレンマが解決されたのは2010年、MCF ミシェル・ブランシェ会長（当時）とモンタニエ、アンドレ・フルネイ会長が話し合った末に、日本におけるMCFコンクール優勝者にモンタニエ国際コンクールへの挑戦権が与えられることとなった。初めての挑戦者は青柳 義幸氏（明治記念館）で2011年、見事3位入賞を果たした。

正木賞と日本選手の活躍

2012年より正木牧場 正木 裕文社長が「正木賞」を創設、パリで行われるモンタニエ国際コンクール選手団派遣が定着した。日本代表選手は全員、3位以上の入賞を果たし、2014年にはジョエル・ロビュションが審査委員長を務めるコンクールでついに、隈元 香己氏（ホテルエドモント）が優勝を果たした。林 啓一郎氏の優勝はまさに5年ぶりの快挙となった。

コンクールの運営

昨年より、フェランディの教授で、モンタニエコンクール優勝者、MOFシェフのニコラ・ブノア氏がコンクール運営に全面的にかかわるようになり、その運営が大きく改善されたといえる。まず、前日（日曜日）に食材・器材を持ち込み、厨房の説明、調理順の抽選までがおこなわれるようになった。このためコンクール当日は早朝に集合し、コミ（フェランディの学生）の抽選による選定、コミとの打ち合わせなどに時間をしっかりとれるようになったことから、選手の無駄なストレス軽減に大いに役立っている。またテレビクルーも入るようになり、広報面での改善も見られる。

審査委員と選手

本年の審査委員長はホテル・リッツの総料理長ニコラ・サル氏。フランシス・デュマラン会長とともに、採点はしないがすべての皿の試食をする。メイン料理試食審査はギイ・ルゲイ、ジャン・フィリップ・ジラルダン、そして昨年優勝者のジュリアン・リシャル氏ら6名。デセール審査はシャンパーニュの名店、クライエールのフィリップ・ミル氏、・フロラン・マンティ他6名。厨房内審査は例年通り、クリストフ・モワザンとジャン・クロード・ショئل。選手はビアリッツのレジーナホテルからアントワヌ・シュワール、パリ市内レゼルヴからポールゲントン、同パリのセミア（MOF エリック・トロションの店）のトマ・エストラド、ルカ・カルトンから金沢 裕之、三つ星の名店ランブロワジの吉富 力。なんと6名の決勝選手のうち、3名が日本人という対戦となった。とりわけ、吉富 力氏は「パテ・クルート国際コンクール」での優勝経験の持ち主とあって、注目が集まった。林氏はすでにパリでの試作を行っており、火入れなどの修正点も把握していることで、終始落ち着いた様子。時間内に出せば良い結果が望めるのではないかという観測もあった。ただ、例年、厨房審査が関門でフランス語でのコミュニケーションがとりにくい日本選手は厨房点数が上がりにくい。また、年々、仕事台の整理整頓、衛生面、また食材の無駄を厳しく採点される傾向が強まっている中、厨房採点に十分留意することがもとめられた。

結果発表授賞式

5時間の熱戦が終わり、いよいよ結果発表となった。例年通り、まず「最優秀コミ」が発表。なんと林氏のコミがこれを獲得！続いて4位としてフランス人3名の名前が呼ばれた。残ったのは日本人のみ。続く3位は吉富氏。残るは金沢氏か林氏か。優勝者林氏の名前が呼ばれた時には、日本から駆け付け付けた応援団が一斉に大歓声。5年ぶりの快挙を喜んだ。そして、正木氏が2016年にフランスで創設したPrix MASAKI は今まで、優勝したフランス人に授与され、若きフランス人シェフを日本に招聘してきたが、今年は2位の在パリ日本人、金沢氏に授与された。金沢氏は来日し、優勝者の林氏とともに講習会を開催する予定である。林氏の快挙の理由は2点あったようだ。まずデセールの圧倒的勝利。そして厨房内審査で最高点を出したこと。多くの選手がメイン料理に注力するあまり、デセールが不得手、という傾向がある中、「林氏のデセールはパーフェクトだった」（フィリップ・ミル氏談）。授賞式にはジェラルド・ベッソンシェフ、ベルナル・バコーシェフも出席し、自らのMOF課題だった「鴨のスフレ」というスペシャリティを持つベッソンシェフが「素晴らしいカナール・スフレだ」と林氏の料理を称賛してくれたのか印象的だった。おめでとう、林さん！！



（文章:大沢晴美）



© MatièreNoire-CPM

フランスレストラン文化振興協会（APGF）主催プロスペール・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 ～フランスレストラン文化の伝統と今～

2018年プロスペール・モンタニエ国際料理コンクールの優勝者・ジュリアン・リシャル氏、2位入賞日本代表・工藤 雅克氏、さらにはメートル・ド・キュイジニエ協会（MCF）会長でMOFシェフ・クリスチャン・テットドワ氏（リヨン「テットドワ」）、2018年フランス「ジャルジュ・パティスト杯」優勝者アリシア・ボブネー氏（ホテル・プリストル レストラン「エビキュリアン」アシスタント・メートルデル）を講師に迎えた豪華な講習会が11月6日、「厨BOISHIODOME」で開催されました。まずは工藤シェフが、プロスペール・モンタニエコンクールの前業の課題写真①「キッシュロレーヌの現代的解釈」を披露しました。竹炭を混ぜた黒いパートを球状に仕立てた、斬新なプレゼンテーションで、中のキッシュにはアジャンのプラムを加え、柚子のゼストで香りをつけています。続いてリシャルシェフが、コンクールのメインの課題「エイと3種のガルニチュール」として創作した「エイに野菜のファルスを用いた料理ニース風 ニョッキを添えて写真②」をデモンストレーション。エイはイカをファルシして低温調理でムニエルにし、レモン風味のエマルジョンソースを添えます。ガルニチュールはポワローで包んだ牡蠣と、タイムやレモンで香りをつけたニョッキ。両氏はまた、コンクールを戦う心構えや、1秒でも無駄にしないためのオペレーションなど、貴重なお話を聞かせてくださいました。さらにテットドワシェフが「仔羊のロースト ハーブのクルート包み セップのフラン添え写真③」を作り、サービスコンクールの優勝者ボブネー氏がデクパージュの技を披露する盛りだくさんの内容でした。テットドワシェフは2015年以来、4年連続の来日。A G P Fのコンクールやガラディナーに協力しているほか、毎年、学生会館でガストロノミック・フェアを開催しています。



講習会を終えて



① キッシュロレーヌの現代的解釈



② エイに野菜のファルスを用いた料理ニース風 ニョッキを添えて



③ 仔羊のロースト ハーブのクルート包み セップのフラン添え

第69回プロスペール・モンタニエ料理コンクール テーマ

メイン料理

- ① クロワゼの鴨2羽（それぞれ1.3キロ前後）。丸ごと持ち込み、提供の形は自由。鴨は各自の方法で調理し、それぞれ違う方法で調理すること可。（50cm×70cmの長方形皿の上に用意。8人分）
- ② この料理には以下を付け合わせる可
・ジュ、またはソース（ソシエに入れて提供する）
・1つめのガルニチュール（個別に用意、内容自由。8人分）
野菜、もしくは季節のくだものをベースにしたもの
・2つめのガルニチュール（個別に用意、内容自由。8人分）
トウモロコシを主として構成されているもの（トウモロコシの粒を絶対に使用すること）
・3つ目のガルニチュール（8人分を一つ。サービスによって切り分けられる）
キャベツをベースにしたもの。
- ③ ※キャビア、フォアグラ、トリュフの使用は認められていない。
- ④ ※ソシエ（ソース、ジュ用）プラトー、丸皿はコンクール運営側より提供される。

デセール（丸皿に個別に提供。8人分。）

- ⑤ あなたにとってのレモンを使った最良のルセット（創作可、あるいは菓子の伝統より抜粋したもの可）を提供すること。
- ⑥ このデセールは以下によって構成される可
・ジュ、もしくはソース、もしくはビュレ（ソシエに入れて提供）
・一つ、もしくは複数種類のレモン
・アシエット盛り（直径25cmのアントルメ皿を使用）



© MatièreNoire-CPM



© MatièreNoire-CPM

プロスペール・モンタニエ国際コンクールを終えて

今回、沢山の方々のご支援とご協力のお陰で世界大会に挑戦する事が出来ました。全面的に私たち選手をサポートしてくださった正木牧場 正木社長はじめ、APGF 大沢 晴美代表、モンタニエ日本支部 藤田事務局長、今大会まで道を作って下さったアヴァンセの会の皆様、本当に有り難うございました。何も知らない私に一から料理人としての在り方を教えてくださいださった上柿元ムッシュ、先輩方、料理関係者の皆様、練習の為に協力頂いた大和学園京都調理師専門学校の皆様、そして何より佐々木シェフはじめプレススキル全員の支え、家族の応援。全ての皆様と一緒に掴み取った優勝だと思います。現地では食材や機材などをBOTANIQUEの山口シェフにご協力頂き、練習、本番とスムーズに行うことが出来ました。5時間の競技中、慣れない厨房で思うように作業が進まずに何度も心が折れそうになる局面がありましたが、その度に応援してくれる方々の事を思い出し、なんとか乗り越えることが出来ました。自分が料理人になりたての頃、沢山の先輩方が様々なコンクールで活躍する姿を見て、いつかは自分もと、その背中を追いかけて来ました。今回の大会には昨年のアンダー 29コンクールで優勝した山本さん、向高さんもサポートとして同行して頂きましたが、これらを担う20代の人たちにも今大会の経験を繋げていけるように、今後はより一層気を引き締めて頑張っていきたいと思います。感謝
プレススキル 林 啓一郎

会員情報

★ご住所や勤務先等に変更がございましたら、事務局にご一報ください。★
TEL:03-5408-4355 / E-mail:ffcinfo@tokyogas-com.co.jp

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12回クラブ・アトラス料理講習会
日時：2019年6月10日（月）13：00～16：30
場所：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」
講師：クラブアトラス会員シェフ 受講料：4,000円（会員）、5,000円（非会員）（税込）
※決定次第FFCCHPにて掲載いたします
- 東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」FFCC主催 イベント
・FFCCフランス料理基礎コース 2019年上期
日程：2019年6月8日～2019年9月21日（全9課）土曜日
①6/8 ②6/22 ③6/29 ④7/13 ⑤7/27 ⑥8/3 ⑦8/24 ⑧9/7 ⑨9/21
時間：第1回（初回）12：30～17：30、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）
・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）
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（2018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）、杉本 雄氏（帝国ホテル東京）、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（株式会社マングョトウ 代表取締役）、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）

- 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 料理、サービスコンクール
①第18回メートル・キュイジニエ・ド・フランス “ジャン・シリンジヤー杯”
一次予選（ルセット審査）：2019年7月17日（水）
西日本大会（実技審査）：8月23日（金）（会場：学校法人大和学園 京都調理師専門学校）
東日本大会（実技審査）：8月28日（水）（会場：フランス料理文化センター 東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」）
決勝（実技審査）：11月18日 会場：「厨BO!SHIODOME」
②第18回メートル・ド・セルヴィス杯 プロフェッショナル部門／学生部門
2019年8月26日（月）予選通過者選考
準決勝：9月18日（会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」）
決勝：11月18日（月）（会場：学士会館精養軒）
★両コンクールとも、結果発表・授賞式 ガラパーティーは2019年11月18日（月）明治記念館（東京）
申込・問い合わせ：フランスレストラン文化振興協会（info@apgf.jp）

求人情報

- 会員・FFCC留学コース卒業生 本多良平さんのお店がスタッフを募集中です
・cillic（チリック）イタリアンレストラン
【募集職種】正社員（アルバイトも募集あり）
【勤務地】都営浅草線 東日本橋、都営新宿線 馬喰横山 JR総武線 馬喰町
【給与・保険】年齢給以上、交通費全額支給 労災保険、雇用保険あり
【勤務時間】11～23時半（休憩含）月曜定休（月6日）
【問合せ】担当：本多さん（TEL：03-5825-4379）
【お店からのコメント】15～18席と小さなお店だからこそ、色々挑戦できます。社員から独立志望、アルバイトからの社員志望も歓迎いたします

会員をたずねて

シェ・シミズ 清水 郁夫さん

自由が丘と田園調布の間に位置する奥沢は、落ち着いた街並みの中にフレンチやパン屋さんなどの名店が隠れているエリア。シェ・シミズは奥沢駅から3分、アミティエ・グルマンドの幹事である清水 郁夫シェフが、2018年6月6日にオープンしたお店だ。長いカウンターとテーブル席が2つの、アットホームな雰囲気店内。壁一面に所せましと並べられた料理本が目を引く。ガルバリウムのメニュー表や、黒いペンダントライトがシンプルでおしゃれ。元はバーだった店を改装するにあたり、堅苦しいフレンチではなく、工場や工房をイメージしたという。もともと馴染みがあった東急沿線で開業しようと、物件を探していた、とんとん拍子に決まった。取材させていただいた日は、遅めのランチのお客様で賑わう中、調理から接客までシェフが一人でこなしていた。清水シェフがプロの料理人の道に入ったのは、26歳の時。会社員として働いていたものの、学生時代にアルバイトしていた飲食業の楽しさが忘れられず、飛び込んだのだそう。最初の職場は、とんかつ屋だった。その後、フランス料理への憧れがつのり、全くの独学で修行をはじめた。



オーナーシェフの清水 郁夫氏



伊達鶏のロースト
季節の野菜をふんだんに取り入れ色鮮やかに

フランス料理基礎コースの講師もつとめた。2000年には、ニューヨークの「Bleu Note」を本店とするジャズクラブ「ブルーノート東京」の総料理長に就任。1回のライブに300名が来場するこの店で、1日2回の公演と出演アーティストの食事、スタッフの賄いを担当したが、オードブル、魚、肉、デザート、そして時にはパンやうどんまで、出来合いのものは使わずに料理を提供した。同店でシェフを務めた12年間、さまざまな工夫を凝らしてバリエーション豊かな料理を作り、国際的なアーティストと交流する中で、さらに創作の世界が広がったという。

FFCCが縁で親しくしていた故中村 徳宏シェフと、以前から独立の夢を語り合っていたという清水シェフ。60歳を前に決断した。「60からでも、ちっとも遅いと思わない」とのこと。今の店は、地元のお客様が多く、昼はコース中心、夜はアラカルトと手頃な価格で取りそろえたお酒を楽しむスタイルが人気。野菜を多く取り入れた料理を提供し、その時々でひらめいた自家製のドリンクやシャルキュトリ、魚の塩漬けなどを取り入れる。旬の食材をベースにしながら、奥沢の豊かな緑や、個性的なお店の看板の色合いなど、ふだんの風景が料理のインスピレーションになるそう。清水シェフのこだわりが詰まったシェ・シミズ、会員の皆様にも、ぜひ足を運んでいただきたい。

シェ・シミズ
住所：〒158-0083 東京都世田谷区奥沢3丁目36番地11
キャッスル奥沢
電話：03-6421-8233
営業時間：LUNCH 11:30—14:00(L.O)
DINNER 18:00—21:00(L.O)
月曜日定休日、他月2回不定休



料理本が並ぶ本棚とカウンター



目標設定シートによる上司との面談風景

株式会社 Plan・Do・See PROFILE

- 設立 ：1993年4月
- 資本金 ：1億円
- 代表者 ：代表取締役 野田 豊加
- 事業内容：レストラン/バンケット（ウェディング）/ホテル等の運営
- 企画従業員数：社員834名、総従業員1652名（2018年11月現在）



株式会社 Plan・Do・See
(ブランドウシー)
平山 桂子 様

「I am one of the customers. : もし自分がお客様だったら」の行動指針に裏打ちされた組織人材開発が高く評価されている株式会社 Plan・Do・See (ブランドウシー) 様。「働きがい」に関する調査として世界で最も信頼されているGPTW 日本の「働きがいのある会社」調査で、2010年から9年連続ベスト5に、2018年度は従業員1000名以上の参加企業の中で第2位に選出されました。働きがいがあり、従業員満足度の高い組織は、どうしたら実現するのか。人事部門の平山 桂子さんに伺いました。

従業員満足度向上のヒント

企業事例 株式会社 Plan・Do・See

働きがいのある従業員満足度の高い組織づくり

成果を生み出す組織とは、個人のスキルの高さより、会社と社員の絆が強く、方向性が一致している組織です。

個人と会社の価値観が同じ方向を向いている

「働きがいのある会社」調査で評価されているのは、当社の行動指針がシンプルかつ明快で、社員が働きがいを感じながら過ごせる場所や制度、文化があるからだと思います。当社では人間の「Doing：スキル・行動・パフォーマンス」よりも「Being：価値観・考え方・感じ方」に重きを置いており、会社の価値観と方向性が同じ人を採用します。その価値観はシンプルな行動指針に凝縮されており、そこから、採用を含めたすべての意思決定が行なわれ、組織の隅々まで浸透しています。たとえば、私がウェディングプランナーだった時に、お客さま対応について先輩に相談したことがありました。先輩は「けいちゃんがそのお客さまだったら、どうされたいの?」。それを聞いて、改めてお客さまに向かい合い、自分で考えた対応をして喜んでいただくことができました。つまり細かなマニュアルよりも、その核心にある行動指針を先輩や同僚など全員が深く共有しているからこそ、お客さまにご満足いただける対応が可能になります。そして、それが自分の喜びにも繋がり、チームの絆を強くし、会社の成長にも貢献できる。この循環がとてうまくいっているのだと思います。

あなたのお店は大丈夫？

これまで重視されてきた「お客さま満足度(CS)」の追求という経営理念。近年、それは「従業員満足(ES)」を高めることによって、お客さま満足につなげていくという発想、いわば「ES発想」へと転換がすすんでいます。

お店の隠れた課題や改善点を見つける「厨房ESチェックリスト」を使って、現状確認から始めてみませんか？



チェックリストのダウンロードはこちらから



<https://eee.tokyo-gas.co.jp/service/saitekichubo/es/>

あなたとずっと、今日よりもっと。



東京ガス「厨房相談室」 開業支援事例

レストラン ラフィナージュ 高良 康之シェフ

ラフィナージュは、私の30年以上の経験をすべて注ぎ込んだお店です。多くのカテゴリーを経験し、引き出しを増やし続けた料理人として、素材の味・香り・ソースの3つを深化させました。バランスの良い厚みのあるフランス料理、ラフィナージュだからこそ出来るワインとのマリアージュ。そんな唯一無二のフランス料理店でありたいと思います。厨房相談室の丸山さんには店舗全体の設計から厨房機器の選定、空調のバランスまであらゆる面で相談にのってもらいました。夢に描いた理想のお店を共有し、客観的なアドバイスしてくれるので、とても心強かったです。



高良オーナーシェフ



東京ガス 厨房相談室
丸山 文洋

開店にあたっては、東京ガスの厨房相談室が全面的にサポート。店舗全体の設計から厨房機器の選定、空調の設置方法など、あらゆる面でアドバイスしました。例えば、店舗スペースを有効活用するためにカウンター席を設けることを選択しましたが、厨房の煙や臭いがカウンター席に漏れないように、風切音が出ない最大の換気量に調整。また厨房内を歩く時、嫌な雑音が出ないように、床に設けた排水スリットを細型タイプにするなどの工夫も、厨房相談室の提案によるものです。特定の厨房機器メーカーの枠にとらわれず、厨房相談室のスタッフはあくまで中立的な観点から、高良シェフの理想を実現するために、多くの選択肢や代替案を提案し、高い評価をいただきました。



グレーをベースとしたシックな店内



厨房相談室の丸山氏と

◀ 飲食店の開業、運営についてお悩みではありませんか？ ▶

新規開業したい

店舗を改装したい

厨房機器の導入を行いたい



厨房相談室にお任せください！
飲食店の店舗づくりを幅広くお助けしています！
まずはお問合せからお気軽にご相談ください！



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



厨房相談室に
お問い合わせ

