

L'Amitie Gourmande

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

2019.9.24 発行 第51号
SEPTEMBRE 2019

アミティエ・グルマンド2019年総会・懇親会開催

8月19日「東京會館」にて、アミティエ・グルマンド総会・懇親会を開催し、約160名の方にご参加いただきました。

総会では2018年度の活動・会計報告、幹事改選を行い、会長 斉藤正敏様（パレスホテル東京）、小西康弘様（東京ガス株式会社）、外山勇雄様（東京會館）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 福本渉様（株式会社ティエフケー）による中締め挨拶で閉会となりました。食材、賞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、ペルノ・リカルジャパン株式会社、FSX 株式会社、ユニリーバ・フランス（マイユ）、東京ガス株式会社よりご協賛いただきました。ありがとうございました。

2018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49号：2018年9月24日発行 発行部数1200部 第50号：2019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

- セミナー「第9回クラブアトラスのシェフによる料理講習会」
日にち：2018年6月18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：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）
- セミナー「第10回クラブアトラス料理講習会」
日にち：2018年9月10日、参加者：41名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：飯塚 隆太 氏（『レストランリユーズ』オーナーシェフ）進藤 佳明 氏（『レストラン ラリウム』オーナーシェフ）
- セミナー「第11回クラブアトラス料理講習会」
日にち：2019年2月25日、参加者：21名、会場：東京ガス業務用テストキッチン「厨BOIYOKOHAMA」
講師：飯笹 光男 氏（『シェ・フルール横濱』オーナーシェフ）中田 雄介 氏（『シャントレル』オーナーシェフ）

3. 幹事会・総会の開催

- 幹事会
日にち：2018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：2017年度活動・会計報告、2018年度活動計画
- 総会・懇親会
日にち：2018年8月20日、参加者：145名、会場：パレスホテル東京（会員 斉藤 正敏 氏）
内容：2017年度活動・会計報告、懇親会

4. アミティエ・グルマンド会員数の報告（2019年3月31日計）

正会員：1,184名・名誉会員：58名・名誉会員：58名・協力会員：10名・特別会員：1名
合計：1,253名（年間増員数31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12回 クラブアトラスのシェフによる料理講習会

日程：2019年6月10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

講師：川端 清生氏（『テロワール・カワバタ』）、岩田 充弘氏（『レストランメイ』）

講習会メニュー

- ・川端 清生シェフ：「アスペルジュブランシュ 桜海老オランダーズソース」写真①
- ・岩田 充弘シェフ：「枝豆パバロワ オーマル海老とムール貝を閉じ込めて 甲殻類のジュレ寄せ」写真②

6月10日に開催された、第12回クラブアトラスのシェフによる講習会のテーマは「スペシャリテ」。両シェフのお店で提供している料理を紹介しました。「アスペルジュブランシュ 桜海老オランダーズソース」は、川端シェフが伊豆高原のホテルの料理長をつとめていた頃に地産で旬の桜海老を使おう、と海を見てひらめいた料理です。バターと桜海老を桜海老バターにし、オランダーズソースに使います。野菜の優しい味わいをいかす為、ソースの酸味は白ワインのみで、ヴィネガーは使わないとのこと。白アスパラガスと桜海老オランダーズソースは、共に熱々で供され、桜海老の香り、アスパラガスが絶妙に火入れされた食感を楽しむ一皿です。



①

岩田シェフの「枝豆パバロワ オーマル海老とムール貝を閉じ込めて 甲殻類のジュレ寄せ」は、甘みを引き立たせるように火入れた枝豆とグリーンピースを、シュエしたタマネギと合わせ、ミキサーで乳化させ、ゼラチン、生クリームを加えます。カクテルグラスにオーマルコンソメを入れ、上にムールのキュイソン、ヴィネグレットで味をしたムール貝、枝豆、オーマル海老、冬瓜のをせ、その上に枝豆のパバロワを絞り、フロマージュブランや雲丹、花をあしらった一品です。

フランス料理基礎コース 2019年前期 開催報告

実施期間：2019年6月8日～9月21日（全9課）

今はプロではないけれど、将来的に何らかの形でフランス料理に携わっていきたいという方々を対象に、野菜の切り方・道具の使い方から食材に関する知識、火入れ、ソース、料理の盛り付けまで、少人数制でフランス料理の基礎を一通り学ぶコース。講師はFFCCの古屋伸行シェフです。季節の食材、日本では珍しいフランスの食材を実際に手に取って、プロ仕様の厨房で実習できるのが大きな魅力です。2019年前期に実習した料理を写真でご紹介します。

- ・古屋伸行シェフ 写真① ・グリーンアスパラとモリーユ茸のフリカッセ 写真②
- ・フォアグラ・梅・ブリオッシュ 写真③ ・ハーブを練りこんだラングスティエヌのラビオリ 写真④
- ・すずきとオーマル海老のムースのパイ包み 写真⑤
- ・フランス産牛仔フィレ肉のシャントリユーズ風 セップとジャガイモのソース 写真⑥



斉藤正敏会長の挨拶



就任幹事

※写真提供：有限会社 アートファイブ

アミティエ・グルマンド幹事名簿（敬称略）

名誉会長	福本 渉	（株式会社ティエフケー 料理担当シニア・マイスター）
会長	斉藤 正敏	（株式会社パレスホテル 取締役 総料理長）
副会長	伊藤 文彰	（株式会社 円居 代表取締役専務 本部長）
幹事	青柳 義幸	（株式会社明治記念館調理室 常務取締役 西洋料理総料理長）
幹事	浅井 康子	（Y'sキッチン 主宰）
幹事	清水 郁夫	（『シェ・シミズ』オーナーシェフ）
幹事	田中 優二	（株式会社パークフレンチ『レストラン タテルヨシノ』総支配人）
幹事	益田 秀明	（学校法人東京誠心調理師専門学校 国際フード製菓専門学校 副校長）
幹事	山本 正弘	（株式会社学士会館精養軒 取締役 料飲部長）
幹事	大沢 晴美	（株式会社オフィス・オオサワ取締役 フランスレストラン文化振興協会代表 フランス料理文化センター 親善大使）

2018年度アミティエ・グルマンド 会計報告（2018年4月～2019年3月）

2019年3月31日現在		
	支出	収入
2017年度繰越	0	1,259,935
アミティエ・グルマンド入会費（34人）	0	102,000
総会	1,595,000	1,595,000
発送費	173,790	0
御祝金	0	50,000
花代	5,000	0
雑費	9,011	0
第9回クラブアトラス	147,634	206,000
第10回クラブアトラス	96,448	188,000
第11回クラブアトラス	93,704	96,000
2019年第12回クラブアトラス	0	8,000
銀行手数料	2,916	0
預金利息	0	12
次年度繰越	1,381,444	0
合計	3,504,947	3,504,947

上記のとおり2018年度の会計報告をします。 2019年5月20日 事務局 小林 宏
上記のとおり相違ないことを認めます。 2019年5月20日 会長 斉藤 正敏

講習会後半では、両シェフのお店について伺いました。両店ともに2014年にオープン、ともに6年目を迎えます。岩田シェフは独立する際、融資が計画通りにいかず、オープン予定時期に間に合わないかも知れない、というピンチがあり事業計画書を出し直したこと、川端シェフは独立当初はホール一人、厨房一人であったため、ワンオペで出来る美味しい料理を、と、苦肉の策で作ったパイ包み焼きが好評となったこと、又、両シェフとも、仕込みに時間がかかるフランス料理だからこそ、レシピは量りやすく覚えやすい量にするなど、時間と労力を節約する工夫について話してくださいました。

独立した理由は、「料理人を志した時から経営者になると決めていた。50歳を過ぎてやっと機が熟した（川端シェフ）」、「キャリアの最初のころは独立の意思はなかったが、自分の意思で、やるべきことを決めたい、と思うようになってきた。そして震災の時、何が自分にできるか、と強く感じ自答した。結果、独立の道を選んだ（岩田シェフ）」とのこと。現在、両氏ともに、若手のスタッフたちと働いており「スタッフはファミリーだと思って接しています」と、講習会を手伝いに来たスタッフの皆さんを紹介し、ねぎらいました。そして、「今来てくれているお客様に対し毎日全力投球、誠実と努力。（川端シェフ）」、「これでいいかな、と妥協しないこと（岩田シェフ）」と繁盛店を切り盛りする二人の思いを話していただきました。



②



（前列中央）川端シェフ、岩田シェフ、サポートにかけつけた「クラブアトラス」メンバーとお店のスタッフと共に



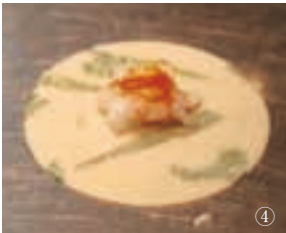
①



②



③



④



⑤



⑥

2018年FFCC現代フランス料理上級コース 開催報告

実施期間：2019年5月8日(水)～31日(金)※最終日は修了試験

第一週 (5月8日(水)～10日(金))

講師：古屋 伸行 (FFCC)

実習：フュメ・ド・ボワソン、フォン・ド・ヴォライユ、ジュ・ド・ヴォライユ、コンソメのクラリフィケーション、オマールのムース、ベシャメルソース「フォアグラのポトフ仕立て」、「舌平目のターバン仕立て」、「アドックとキャベツのブランデーード 半熟卵とヴァンジョーヌのエキューム」、「伊達鶏のロースト モリユ茸とグリーンアスパラガスのエデュヴェ」

内容：●基礎の確認。●段取りよく、きれいに作業することを学び、グランシェフの講習に備える。●チームで時間通りに料理を出す訓練。

第二週 ① (5月13、14日)

講師：高良 康之氏 (ラフィナージュ オーナーシェフ) 写真①



実習：「リドヴォーのプレゼ アメリケーヌ風味“コスモポリタン”」、「リドヴォーのムニエルとアスパラガスのクーリ」、「グルヌイユのスープ仕立て クレソニエル風味 写真②」、「グルヌイユのソテー フルムダンペールソース」

①

内容と講師からのコメント：●2日間共通で、小麦粉をはたいてバターでアロゼするムニエールの火入れと、ソースに加えるアルコールの詰め方を学ぶ。●最近、フレンチレストランのアラカルトに載らなくなったメニューをこの機会に学んでほしい。●常になぜ?という疑問をもち、論理的に考えることが、効率的できれいな仕事につながる。



②

第二週 ② (5月15、16日)

講師：岩崎 均氏 (ホテルメトロポリタンエンドモント総料理長) 写真③



実習：「うなぎのマトロット カルダモンの香り」、「平目の蒸し煮 オニオンソース トリュフ風味」(15日)、「蒸しアワビのボワレ シャンピニオンソース」、「ホロホロ鳥 2種の味 写真④」

内容と講師からのコメント：●同じレシピでも、食材の状態や実際のオペレーションに合わせて最高のものを作るのがプロの仕事。そのために素材・調理法の特徴と、それを使う意味を知り、さらにどう展開させていくかイメージ力を養っておくこと。●他にどんなソースが合うか、同じテクニックで別の食材を使えるか、応用力を高める。●道具の使い方やこまめな清掃、常に先を読んで動くことなど、プロとしての立ち振る舞いをしっかり身に付けてほしい。



④

第三週 ① (5月20、21日)

講師：市塚 学氏 (パークハイアット東京 副総料理長) 写真⑤



実習：「ウサギ腿肉のフリカッセ ココナツカレー風味」、「有塩バターでボワレした帆立貝とトリュフ風味のニョッキ 白ビールのシフォン 写真⑥」、「オープンで火入れたオンブルシュバリエ エシャロットコンフィのバターソース アプリコット ケッパー 菜園の花とハーブを添えて」、「フランス産ビジョン胸肉のローストと腿肉のコンフィ フォアのムースとポテトのフォンダン ジュにトンカ豆の香り」

内容と講師からのコメント：●初日のレシピは一つのココット鍋で火入れからソースまで仕上げるフランス料理の基本。●各ステップでしっかり味見をすること。●ジュの取り方一つでも、シェフによってやり方が違うので、学んだことを実践し、必要なものを取り入れて自分のスタイルを作る。●温度や食感の違いで一皿の中でコントラストを演出したり、増粘剤を使い分けたり、トンカ豆などの新しい食材を取り入れたり、研究を怠らないこと。●これからのフランス料理を担う世代として、地球環境のことを考え、これまで受け継がれてきたものをベースに、さらに料理を発展させてほしい。

⑤



⑥

第三週 ② (5月22～24日)

講師：杉本 雄氏 (帝国ホテル東京料理長) 写真⑦



実習：ジュ・ド・ブーレ、ソース・オマール、ソース・ヴァン・ジョーヌ、ラングスティースのコンソメ、ジュ・ド・コキヤージュ、「シャンパーニュでアロゼしたオマール海老 緑で着飾った爪とともに 写真⑧」、「ハーブを纏った手長海老のスフレ コンソメに甲殻類バターを香らせて」、「コンテンポラリストスタイルのサバの白ワインマリネ イカ墨のちゅいるにキャビアを添えて」、「ファルスを纏った地鶏 胸肉のロースト ジロール茸をヴァン・ジョーヌの香りで」、「胸肉と腿肉のロースとツブ貝“陸と海”の取り合わせ 磯香るサバイヨン」

内容と講師からのコメント：●初日はソースやジュに特化した授業。2、3日目はそれを実際に一皿に展開する。●パーツも作業も多い料理を提供するには、どの段階まで仕込みをするか、サービス時のオペレーションをどうするかしっかりした計画が必要。宴会ならベースは従来通りに作り、仕上げに現代のテクニックを利用するなど、工夫する。●今後コンクールに出るなら、テーマを正しく理解し、審査員に何を食べてもらいたい方向性をはっきりさせること。●料理人としてのキャリアに必要なのは目的意識。

⑦



⑧

第四週 (5月27～29日)

講師：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) 写真⑨、吉田 純氏 (同 ペストリー・ペーカー)、三沢 徳明氏 (同 シェフブランジェ) 写真⑩



実習：「アスパラガスとフレッシュモリユ茸のファルシ トリュフ風味の卵パウダー 写真⑩」、「シンプルにゆっくりとハーブと一緒にローストしたブルターニュ産乳のみ仔牛肉」、「渡り蟹のビスク」、「鶏肉のクリーム煮 ハーブのサヴァランムース」「パン・ド・トスカーナ」、「リュスティック」、「ブリオッシュ」、「マドレーヌ」、「パイナップルのスパイスヒーロースト 写真⑪」、「琥珀糖」

内容と講師からのコメント：●料理・パン・デザートは共同体。お互いを引き立てあうメニューを。料理だけでなく、パティスリーとブーランジュリーのテクニックも知っておくべき。学ぶことはたくさんある。●常にお客様に喜んでいただける料理をイメージする。冷製アントレなら、冷えた状態での最高のおいしさを追求。季節によってソースのバリエーションを提案。●料理は楽しく。楽しいことは自分で見つけること。

⑨



⑪

修了試験 (5月31日)

課題：伊達鶏一羽を使用した温製メイン料理 ガルニチュール2品 ソースまたはジュ (皿盛り 4皿) 制限時間：2時間

晴美コラム ①

2019年プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール 第4回正木賞記念APGF講習会「二人の侍ジャパンによる技の競演」開催

本年2月にパリ・フェランディ校で開催された「第69回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」では、日本代表、林啓一郎シェフ(大阪「プレスキル」)が「アヴァンセの会」メンバーとして二人目の優勝を成し遂げた。そして、8月7日に準優勝の金澤裕之シェフ(パリ「RECH」)が来日し、林シェフと共にコンクール作品を再現する講習会を開催した。

講習会メニュー (コンクール開催時の課題)

- ①メイン：鴨(クロワゼ) 1.3kg2羽を使用し、ブラ(50cm×70cm)に盛り付け。ソシエにてジュ、またはソースを提供する。8人分。
②ガルニチュール3種類：①季節の野菜またはフルーツを使用したもの。②トウモロコシ(粒)をベースにしたもの。③キャベツをベースにしたガルニチュール。8人分1つをサービスが切り分ける。
デザート：皿盛りでレモンを使用した創作。ソース(ジュ・ビュレ)をソシエで提供。

講習会では、林シェフが優勝作品「エビス香るクロワゼ鴨のファルシ、赤ワインソース」と「タルト・シトロン・ムラング抹茶の香るソース」を完璧に再現した。

2月に開催されたコンクール決勝の授賞式で、元「ジェラル・ベッソン」ベッソンシェフに称賛された林シェフのメイン料理。ちなみに、ベッソンシェフがMOFをロビュション氏とともに獲得した時の課題が「鴨のスフレ」であり、過去来日時にはFFCC講習会でこれを再現した。また、コンクール審査員の絶賛を浴びた林シェフのデザートは、試食した講習会参加の皆さんも大いに納得の様子であった。

林シェフは勤務先「プレスキル」でも、コンクール作品をお客様に提供する機会が多いとのこと。コンクールのために積んだ研鑽をそこで終わらせず、レストランの現場に生かしていくことが今後、コンクール参加者の課題となっていくだろう。

フランス滞在10年の金澤シェフは、コンクール参加時には「ルカ・カルトン」でスーシェフを務めていた。



④

本夏よりアラン・デユカスグループ「RECH(パリ市17区)」のシェフに抜擢されている。同店は歴史ある魚料理の名店だが、経営不振に陥っているとアラン・デユカスが買収し、再興を図っている。金澤シェフにはグループだけではなく、「RECH」を愛してきたパリの顧客層からも大きな期待がかかっている。金澤シェフはモンタニエコンクールには2度目のチャレンジ。コンクール課題が鴨と知り、まず国立図書館に通い様々な古典を紐解いたという。「フランスの地方でも仕事をしてきたけれど、こうした勉強の環境が整っているのはやはりパリ。これからもパリで仕事をしたい理由でもあります」とのこと。ネットで様々な情報が入手できる時代にあっても、フランス料理の世界では、歴史的に積み重ねられてきた本の知識がいかに大切かを再考させられる言葉であった。鴨の肉質をしっかりと食べさせる調理法と酸味のあるビガラードソースの合性は抜群で、コンクールの採点表を見ると、僅差とはいえメインで



⑤

写真①：林シェフ メイン料理 写真②：金澤シェフ メイン料理 写真③：林シェフ デザート
写真④：林シェフ(中央)、金澤シェフ(右)榎正木牧場 中津 真実専務取締役と 写真⑤：講習会の運営にあたったアヴァンセの会の皆さん

大沢晴美 (APGF代表)



①



②



③

2019年フランス料理留学コース @フェランディ報告

晴美コラム ②

主催：フェランディ・グループ(パリ・イルドフランス地方商工会議所)
運営：(株)オフィス・オオサワ運営協力：フランス料理文化センター(FFCC)
1988年に始まったこのフランス料理留学の参加者は、400名を超えます。1990年にフランス料理文化センター(FFCC)が設立されると、パリ商工会議所との提携により、同センターの主要事業として継続してきました。2017年より、フェランディ・グループが主催し、運営を大沢晴美が取締役を務める(株)オフィス・オオサワが行っています。毎日、日替わりの外部MOFシェフらの実習授業のほか、ワインとチーズの試食、「ル・ブリストル・パリ」見学、ブルターニュ地方研修旅行など多彩な内容。修了試験を経て、7月14日には「ホテルリッツ」でのランチビュフェでお別れ会を開催しました。2019年の研修生14名は現在、フランス各地のレストランで実地研修を行っています(最長1年間)。

講師陣のプロフィール (2019年) (敬称略)

Marc Ales：マルク・アレス フェランディ上級学校教授。トレトゥール部門のMOF受章者。
Gaël Orioux：ガエル・オリュー フェランディ上級学校卒業生。「ジョルジュV」、「タイユヴァン」、「ルカ・カルトン」、「ポール・ボキューズ」などの名店で修業を積み、「ル・ムーリス」でヤニック・アレノのスーシェフを務める。現在、パリ市内のレストラン「オーギュスト」で一つ星を獲得。
Jérôme Le Minier：ジェローム・ル・ミニエ フランス上院迎賓館シェフ。2004年MOF。
Fabrice Desvignes：ファブリス・デヴィーニュ フランス上院迎賓館シェフ。2007年「ボキューズ・ドール」優勝者。2015年MOF。
Antonin Bonnet：アントナン・ボネ「quinsou」★オーナーシェフ。一つ星を獲得し注目を集めている。
Eric Trochon：エリック・トロション フェランディ卒業生。MOF。レストラン「セミア」オーナーシェフ。
Philippe Mille：フィリップ・ミル ランスの「レ・クレイエール」★★シェフ。MOF。
Stéphane Buron：ステファン・ブロン 「ル・シャビシュ」★★シェフ。MOF

①



④



⑤

写真①：今年も来てくれたフィリップ・ミル講師
写真②：修了試験 写真③：ホテルリッツのランチビュフェ
写真④：サンマロの風景 写真⑤：チーズ授業のプラトー

厨BO!SHIODOME フランス料理文化センター & MLA 豪州食肉家畜生産者事業団 共催企画
Part 1 『ラム肉を知ろう!ラム肉の魅力再発見セミナー』



①

日程：2019年3月18日(月) 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」
講師：高良 康之氏 (『レストラン ラフィナージュ』オーナーシェフ) 写真①
宮川 順子氏 (社団法人MIIKU日本未育協会代表)
三橋 一法氏 (MLA 豪州家畜生産者団体、羊肉担当)

講習会メニュー

高良氏：「オージーラムラックのロースト、フルムダンペールソース」写真②
古屋シェフ：「ジュを纏ったジゴ・ダニョーのロティ」写真③
仔羊肩肉の煮込み「ナヴァラン・ダニョー・ブランタニエ」写真④

FFCCとMLA 豪州食肉家畜生産者事業団 (以下MLA) 共催の講習会「ラム肉を知ろう!ラム肉の魅力再発見セミナー」が開催されました。前半はMLA 三橋氏が世界と日本の羊肉市場の現状、日本の羊肉の歴史、最近注目されている理由、そして日本で羊肉を苦手とする人が多い理由を分かりやすく説明しました。またラム肉はどの宗教の人でも食べられる肉で、東京オリンピックを控えてさらなるインバウンドが見込まれる今、注目すべき食材だということです。講義の後は、FFCC 古屋シェフが異なる部位を使った2品を紹介し、受講生に実際にラム肉を味わってもらいました。オージーラムのPR大使「ラムバサダー」の一人である宮川順子氏も応援に駆け付け、栄養面から見たラム肉の魅力を解説しました。



③

締めくくりは高良シェフによる調理デモンストレーション。ラムラック (仔羊の背肉) の掃除はもちろん、火入れのポイントを途中の肉の状態を見せながら教えてくれました。臭みの元となる内臓側の骨肌をしっかり焼き、40℃～45℃の芯温を一分一秒でも長く保ってタンパク質に含まれる酵素を出来るだけ旨味に変えるそうです。焼いては休ませる工程を繰り返し、丁寧に焼き上げたカレ・ダニョーにはフルムダンペールを使ったソースと、季節のホワイトアスパラガス、空豆が添えられ、ラム肉の魅力が最大限に引き出された一皿となりました。また高良シェフから、家庭用のフライパンと魚焼き器を使って美味しく焼くコツが伝授され、参加者からは「こんなにラム肉が美味しいとは思わなかった」、「苦手意識が変わった」、「家でも気軽に焼いてみたい」などの声が寄せられました。



②



④

Part 2 『ラム肉<ワークショップ>3回シリーズ』

内容と日程	
第1回『ラム肉と味覚の話』2019年6月17日(月) 開催	
実習	カレ・ダニョー (ラムラック) を焼いてみる! 食べ比べ飼料の違いによるラム肉食べ比べ3種 (それぞれに合わせたソースを添えて)
・ラム肉と相性の良い味覚は苦味?酸味?	講師 宮川 順子 氏 (ラムバサダー (MIIKU日本未育協会代表)) 古屋 伸行 氏 (フランス料理文化センターシェフ)
・ラム肉と食材の「掛け算」で美味しいを上げる	
・調理方法でラム肉の「美味しさ」を引き上げる	
第2回『ラム肉とスパイスを知る』2019年7月22日(月) 開催	
実習	新鮮スパイスを使ってラム・キーマカレーを作る
・ラム肉に欠かせないスパイス、ハーブを学ぶ	講師 シャンカール・ノグチ 氏 (ラムバサダー、スパイスハンター) 古屋 伸行 氏 (フランス料理文化センターシェフ)
・スパイスの効果的な使い方と相乗効果をねらう	
第3回『名店「味坊」のラム肉の使い方を学ぶ』2019年9月2日(月) 開催	
実習	①ラム肉と長葱の塩炒め ②ラム肉炒め (クミン)③ラム肉と根菜の炒め煮 ④(デモのみ) 茹で羊肉の冷菜
・中国東北料理の老舗、神田「味坊」の調理法を学ぶ	講師 梁 宝璋 (リウ・ホウショウ) 氏 (ラムバサダー「神田味坊店主」) 小林 淳一 氏 (株式会社コバヤシライス代表取締役)
・名店の味を知る	
・調理方法でラム肉の「美味しさ」を引き上げる	

ラムバサダーとして活躍されている様々なジャンルの講師をお招きし、実習コースと見学コースを設けて3回シリーズで開催。インド料理や中華まで、幅広く使われているラム肉の調理法や活用法を学びました。美味しさの科学、国によるさまざまな味の引き出し方、飼料の違いによる味の違いなど、ラム肉について掘り下げて考える機会となりました。



宮川 順子氏



シャンカール・ノグチ氏



梁 宝璋氏



④

集合写真

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22日に厨BO!SHIODOMEで開催されました。今回の受講生はサービス6人、調理1人。講師はサービスがメートル・カナルディエの田村敏郎氏、酒井基裕氏 (ともに「銀座レカン」)、武田賢治氏、廣寄明博日本支部副支部長、そして調理がFFCC 古屋シェフでした。まず全員でルーアン風仔鴨料理とカナルディエ協会の歴史、そして調理法や付け合わせ、ノルマンディー地方の食材などを学んだ後、メートルのサービス実演を見学します。その後、サービスと調理に分かれて、実際に一人一人、鴨を使って実習します。来年はじめてもう一度、講習会を開催し、2月に認定試験と賞味会を予定しています。(カナルディエ協会日本支部より)



①



②

写真① プレスカナルを使って、ガラからエキスを絞ります 写真② メートルの皆さん、受講生の皆さん、一日お疲れさまでした!

『チーズと素材の相性効果!チーズが美味しい前菜やデザートに』
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



フィリップ・カイウエット氏

7月10日、「フロマー ジュリー・モンス アール・ド・リヨン」店主・MOF (フランス最優秀職人章) 受章メートル・ドテルのフィリップ・カイウエット氏の来日チーズセミナーを開催しました。

はじめに、チーズと食材の「味や香りのトーンを合わせる方法」(例：ヘーゼルナッツ香のあるチーズに、ナッツやパンを添える)や、「対照的な味を合わせる方法」(例：塩味が強いチーズに、果汁たっぷりの果物や甘いワイン)、又、「互いを補い合う手法」(ビールで外皮を洗った強い香りや苦みのあるチーズにビール)など、チーズをより美味しくする相性の良い素材との組み合わせについての講義が行われました。

試食では、タイプ別チーズ5種を使った前菜とデザート計10種を紹介し、チーズと素材の相乗効果の可能性について、フィリップが説明しました。



「モンス デイリーヨーグルト」の試食も行われた

チーズを使った前菜

ランゴ・デ・コース「夏野菜のティアン」/ブリア サヴァラン・プティ「アヴォカドとサーモンのシャルロット仕立て」/ピレネーブルビー「バスク風ブリュスケッ」/ロックフォール・セクション「ロックフォールのヴェリーヌ」/コンテ 8ヵ月熟成「コンテと大葉のフリット」

チーズを使ったデザート

ランゴ・デ・コース「ミルフィーユ」/ブリア サヴァラン・プティ「ブリア サヴァランのヴェリーヌ」/ピレネーブルビー「チェリーとチーズのクラフティ」/ロックフォール・セクション「ロックフォール風味のクレームブリュレ」/コンテ 8ヵ月熟成「メロンとコンテのプッシュェ」

「メートル・ドテルへ繋ぐ 実習型サービス講習会」

7月24日にFFCCサービス主任教授の下野隆祥氏による講習会を開催しました。長年、レストランサービス発展のための人材育成を担ってきた下野氏。「未来を担うサービスパーソンに今、伝承したいことがある」との思いから開催が実現しました。当日はプロの皆さんが集まり、季節の果物を使ったゲリドンサービスのデザート実習を行いました。また、元FFCCサービス教授の福岡氏も駆けつけアドバイスするなど、活気ある一日となりました。

内容
クレープフランベの基本とヴァリエーション 季節のフルーツフランベ (桃、ブドウ、イチジク) ミックスフルーツのフランベデザート



下野氏



①



②



③

写真① 実習風景 写真② 赤いフルーツのフランベ 写真③ 集合写真

★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

会員情報

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 (p.4「会員をたずねて」参照)
【募集職種】正社員、アルバイト
【勤務地】都営浅草線 東日本橋、都営新宿線 馬喰横山駅
【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 月曜定休 (月6休)
【問合せ】担当：本多さん (TEL：03-5825-4379)
【お店からのコメント】社員から独立希望、アルバイトからの社員希望も歓迎しております。少しでも気になったらお電話ください!

会員情報・投稿コーナー

● 第12回 中村インビテーションナルFFGC 杯 開催報告



②

投稿：会員 清水 郁夫さん 日時：2019年7月1日
会場：イーグルレイクゴルフクラブ (料理長はアミティエ会員 仲山正博さん)
参加人数：21名

優勝者 中宇祐 満也さん (ホテルインターコンチネンタル東京ベイ 総料理長)

会員をたずねて

 cillic チリック 本多 良平さん

今回訪ねたお店は、東日本橋の「cillic チリック」。昔ながらの繊維や服飾関係の間屋街が、近年のリノベーションによる古い建物の再利用や、マンションの建築で変わりつつあるエリアだ。お店の近くの細い道にはレトロな喫茶店やパン屋があり、一軒家の1階にあるチリックも、「隠れ家」の雰囲気。チリックのオーナーシェフは、FFCCがかつて開催していたスタジオエコースの卒業生・本多良平さん。料理好きのご両親の影響もあり、小学校のころから料理人になりたかったそうだ。東京調理師専門学校では、西洋料理の基礎とテクニックをマスターするため、フランス料理を中心に学んだ。卒業後は、とにかく街場で働きたい、そして30歳までに独立したいという夢を叶えるためにひたすら突き進む。まずは2006年、FFCCのスタジオエコースを利用してフランス留学。研修先には、日本人がいない厨房を希望して、ロスコフの「ル・トン・ド・ヴィーヴル」、次いでシャモニーの「アルペール・ブルミエ」で修行した。フランス人のシェフやスタッフがイメージしていたより優しく、いろんな場面で助けてくれたし、オーナーは実家でのバカンスにも連れて行ってくれた。そしてフランスの景色のすばらしさ、パンの美味しさ、食材の安さなどが印象に残っているという。また、一緒に留学したスタジオエコースの仲間とは、今でも連絡を取り合っている。



お客様のリクエストに合わせて
お得なコースを提案

最初の2年はソムリエと2人のチームだったが、今は自分1人とアルバイト。1～2人でのオペレーションで、頼りになるのは真空機と、火入れの時間と温度を管理できる低温調理器だという。お店のコンセプトは、気軽に来られて、オーダーメイドにも答えてくれるイタリアン。メニューはもちろんあるが、常連さん、リピーターが多いので、値段だけ決めてもらい、前菜・チーズ・野菜のロースト・自家製フォカッチャにメインの肉料理などを出すスタイルが人気だ。希望があれば賄い料理でも出し、飲み放題などの要望にも柔軟に対応している。平日ランチを木・金のみにしたり、このエリアには珍しい日曜営業にしたり、税込み価格で思ったより安いという印象を与えたり、さまざまな工夫をしており、売り上げ的にも満足できる状況とのこと。老舗につとめている会社員のランチ&ディナーに、新しくできたマンションの住人たちの行きつけにと、エリアのニーズにマッチしているようだ。今年の9月に3周年を迎えた「cillic」。最終的には5店舗くらいまで増やすのが目標で、とりあえず次のステップとして、近くにもう1店舗オープンしたいと思っている。それにはまず人探し。技術よりも、まずチャレンジ精神旺盛な人を求めている。若くしてオーナーになった自分の経験や、少人数での厨房のオペレーションのコツなども伝授し、いずれ独立希望の人は応援もするつもりだ。若いエネルギーにあふれたオーナーの人柄が感じられ、コストパフォーマンスが高い店。近くにこんな店があったらな、と思えるレストラン。ぜひ、皆さんも行ってみてほしい。

cillic チリック
営業時間：[火～金] Dinner 17:30～23:00(L.O22:30)
[土・日・祝]：Lunch 12:00～15:00(L.O13:30) / Dinner 17:30～23:00(L.O22:30)
[木・金]：Lunch 11:45～14:00(L.O13:30)
※20時以降はお飲物だけでも利用可
定休日：月曜日（祝日の場合は火曜日）

※店名の cillic は、桜が好きなお本多さんがイタリア語の桜「ciliegie」からイメージした造語。「また来てね」という意味を込めて、回文にしているというこだわりが。お店のロゴも自分でデザインしたもの。



オーナーの本多さん



居心地のよい店内



あなたのお店も
電気代を削減しませんか？

おトクは簡単！
まずは、お気軽にお電話ください！

どれくらい
安くなるの？

今の電力会社と
何が変わるの？

手続きは
本当に簡単？

東京ガスの電気を
ご検討されている法人・個人事業主の
お客さま専用ダイヤルです



03-6735-7235

受付時間：9:00～17:00（土日・祝日・年末年始を除く）

<https://eee.tokyo-gas.co.jp/special/power01/index.html>

東京ガスの電気 法人

検索



低圧も特別高圧・高圧も

電気のキャンペーン実施中

【キャンペーン期間】 低圧：2019年6月17日(月)～2019年10月8日(火)
特別高圧・高圧：2019年8月26日(月)～2019年12月20日(金)

東京ガス
業務用ショールーム
CHU-BO SHIODOME

－汐留－

東京ガス業務用ショールーム・テストキッチン
「BO!セミナー」

東京ガス
業務用テストキッチン
CHU-BO YOKOHAMA

－横浜－

「繁盛しながら、生き残れる飲食店」
ワインが必須!あなたのやり方、古くないですか？



講師
銀座 やまの辺 江戸中華
オーナーシェフ
山野辺 仁氏

「2019東京最高のレストラン」にも選ばれ、今や予約の取れない人気店、銀座やまの辺 江戸中華。日本全国から厳選された食材が集まる場所、「江戸」で、旬の食材を使い中国料理に仕上げ、お客様に新鮮な驚きと食材との出逢いを感じていただくことを大切に考えるオーナーシェフ 山野辺 仁氏。

フランス現地に足しげく自ら赴き、一軒一軒ワイン生産者を訪問。信頼関係を築き上げ、フランス、北欧の一流ホテルやレストランでのみ流通していたワインを日本に輸入。また、生産者や料理ジャンルを超えた料理人達との深いネットワークを持ち、様々な分野で活躍する蓮見孝子氏。



講師
(有)三幸蓮見商店
蓮見 孝子氏

競争が激しい現代の飲食業界で、繁盛しながら生き残るにはどうすれば良いのか。お二人にトップとして大切にしていること、そして仕事に対する熱い思いを存分にお話しいただきます。

日程：2019年11月5日(火)
時間：14:00～16:30（受付13:30～）
会場：「厨BO! SHIODOME」
参加費：7,000円(当日支払い)
★アミティエ・グルマンド会員さま割引あり！★
★東京ガスの電気をご使用の店舗さまは割引あり！★
※割引適用には条件がございます。必ずHPで詳細をご確認ください。
対象：飲食店オーナー、経営者の方
定員：45名(先着順)

※お車やオートバイ等を運転されるお客さまの
飲酒はお断りさせていただきます

セミナーの
お申込み詳細は
こちら



「お米講座」

五ツ星お米マイスター直伝
うちのお店にぴったりのお米を見つけろ！

「お米にこだわっていますか？」
日本人の食の原点とも言える「お米」。
身近な存在すぎて「美味しくご飯を炊く」ことの大切さを忘れがちです。
東京ガスでは、五ツ星お米マイスターをお招きし、厳選した新米の食べ比べやお店のメニューに相性ぴったりのお米を見つける「お米講座」を開催いたします。
ますますお米が美味しい季節、お店で「美味しいご飯」をもっとアピールしてみませんか？

講師
小池精米店 三代目 店主
お米マイスター五ツ星
小池 理雄氏



日程：2019年11月6日(水)
時間：14:00～16:00（受付13:30～）
会場：「厨BO! YOKOHAMA」

参加費：2,000円(当日支払い)
★東京ガスの電気をご使用の店舗さまは割引あり！★
※割引適用には条件がございます。必ずHPで詳細をご確認ください。
対象：料理人・業務用でお米を扱う方
定員：24名(先着順)

セミナーの
お申込み詳細は
こちら

