

L'Amitié Gourmande

C L ' A M I T I E
2017.9.13 発行 第47号
SEPTEMBRE 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



アミティエ・グルマンド2017年総会・懇親会開催



8月22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、119名の方にご参加いただきました。総会では2016年度の活動・会計報告、幹事改選に続き、齊藤正敏会長（パレスホテル東京）、吉岡朝之さん（東京ガス株式会社）、加藤完十郎さん（ザ・キャピトルホテル東急）より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ました。最後に、アミティエ・グルマンド名誉会長福本涉さん（株式会社インフライトフーズ）による中締めの挨拶で閉会となりました。また、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・リカール・ジャパン株式会社、ユリリーパフランス、株式会社高畠精麦、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。

加藤完十郎さんの乾杯ご挨拶



齊藤正敏会長とアミティエ幹事

※写真提供：有限会社 アートファイブ

2016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43号：2016年6月23日発行 発行部数1200部 第44号：2016年9月27日発行 発行部数1200部
第45号：2016年12月20日発行 発行部数1200部 第46号：2017年3月21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

- (1) セミナー「第4回クラブ アトラス料理講習会」
日付：2016年6月22日、参加者：35名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：中鶴寿幸氏『ロアラッシュ株式会社』代表取締役（会員）
菊地美升氏『ル・ブルギニオン』オーナーシェフ
- (2) セミナー「田中一行シェフ フランスで活躍する若手日本人シェフのレストラン力」
日付：2016年9月26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：田中一行氏 フランス ラシース オーナーシェフ（会員）
- (3) セミナー「ハラルセミナー」
日付：2016年10月13日、参加者：52名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：福本涉氏（株式会社ティエフケー 事業戦略室 ハラルチーム）
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）
- (4) セミナー「第5回クラブ アトラス料理講習会」
日付：2016年11月7日、参加者：52名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：渡辺雄一郎氏『Nabeno-Ism』エグゼクティブシェフCEO
松本浩之氏『Restaurant FEU』料理長（会員）

3.幹事会・総会の開催

- (1) 幹事会
日付：2016年4月18日、参加者：12名、会場：フランス料理文化センター
内容：2015年度活動・会計報告、2016年度活動計画

- (2) 総会・懇親会
日付：2016年8月16日 参加者：135名、会場：パレスホテル東京（会員、齊藤正敏氏）
内容：2015年度活動・会計報告、懇親会

4.新年会の開催

- 日付：2017年1月16日、参加者：57名、会場：ホテル日航プリンセス京都（会員 中埜智史氏）

5.アミティエ・グルマンド会員数の報告

2017年3月31日計	
正会員	1,110名
名誉会員	60名
協力会員	10名
特別会員	1名
合計	1,181名 (年間増員数 46名)

6.アミティエ・グルマンド幹事名簿（敬称略）

名誉会長 福本涉	（株式会社インフライトフーズ 代表取締役社長）
会長 齊藤正敏	（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 ルヴェ ソン ヴェール東京 代表取締役）
幹事 青柳義幸	（株式会社明治記念館調理室 西洋料理総料理長）
幹事 浅井康子	（Y'sキッチンケータリング 主宰）
幹事 清水郁夫	（FFCCフランス料理基礎コース監修）
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	（学校法人誠心学園国際フード製菓専門学校 副校長 兼 技術室 室長）
幹事 山本正弘	（株式会社学士会館精養軒 料飲部担当部長）
幹事 大沢晴美	（フランス料理文化センター 親善大使、株式会社オフィス・オオサワ取締役）

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



齊藤正敏会長とアミティエ幹事

※写真提供：有限会社 アートファイブ

2016年度会計報告

(2016年4月～2017年3月) *2017年3月31日現在

	支出	収入
2015年度繰越	0	1,202,514
アミティエ・グルマンド入会費(48人)	0	144,000
総会	1,486,212	1,482,000
新年会	619,024	623,000
発送費	260,514	0
御祝金	0	150,000
雑費(花代)	38,850	0
第4回クラブ・アトラス	134,096	147,000
第5回クラブ・アトラス	108,389	182,000
ハラルセミナー	68,436	93,000
田中シェフ講習会	223,180	257,440
銀行手数料	3,888	0
預金利息	0	12
次年度繰越	1,338,377	0
合計	4,280,966	4,280,966

上記のとおり2016年度の会計報告をします。2017年4月25日 事務局 小林 宏
上記のとおり相違ないことを認めます。 2017年4月25日 会長 齊藤 正敏

2017年度アミティエ・グルマンド活動および収支計画

1.活動計画

- (1) アミティエ・グルマンド クラブレター発行(年4回→2回)に変更
①2017年9月 第47号発行予定 発行部数1,200部 ②2018年3月 第48号3月発行予定 発行部数1,200部
- (2) アミティエ・グルマンドセミナーの開催
①2017年5月8日 第6回クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会
②2017年10月2日 第7回クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会
③2018年1月18日 第2回ハラルセミナー（協力：株式会社ティエフケー）
- (3) 幹事会・総会の開催
①2017年4月25日 幹事会 ②2017年8月22日 総会・懇親会 ③2018年1月予定 新年会（京都）

2.収支計画

	支出	収入	備考
2016年度繰越	0		
アミティエ・グルマンド入会費(30人)	0	90,000	2016年度 48名
総会	1,500,000	1,500,000	
新年会(京都)	650,000	600,000	会員参加経費含む
2017発送費	200,000	0	クラブレター2回分
2016発送費	84,132	0	2017.3月TGCOM立替分
御祝金	0	0	
雑費	40,000	0	
5/8第6回クラブ・アトラス	80,000	100,000	5000円/人×20名
10/2第7回クラブ・アトラス	128,000	160,000	4000円/人×40名
1/18第2回ハラルセミナー	128,000	160,440	4000円/人×40名
銀行手数料	4,000	0	
預金利息	0	12	
次年度繰越	1,134,257	0	
合計	3,948,389		

2017年FFCC現代フランス料理上級コース国内研修開講報告

今年もFFCCの根幹ともいべき現代フランス料理上級コースが7月3日～31日まで開催されました。トップシェフによる少人数制での実習スタイルで、フランス料理の基本とエスプリをトータルで学んでいただくこのコース。多くの卒業生が巣立ち、フランス料理の第一線で活躍されています。今年の参加者は8名。年齢やバックボーンは違いますが、1カ月の間に一つのチームとなり、研修後もつながりが続いているのがこの研修の魅力の一つです。

一日の流れは、9時半～11時までFFCC後藤によるフランス語の授業です。フランス語のつづりと発音の規則や文法、数字、調理用語などの基本を学び、レシピの読み込みや映像の聞き取りにも取り組みます。その後、仕込み、昼食を挟み、調理実習へと移ります。

1週目はFFCC古屋伸行シェフが担当しました。フォン、フェュメの仕込みや鶏、仔羊、舌平目、オマールなど様々な食材を使い、パイ包み、ムース、ビスクなどフランス料理の基本の復習を行いました。また皆の動きをチェックしてチームとしてまとめ、2週目以降のグランシェフの授業がスムーズに進むよう、橋渡しの役割を果たしました。

7月10日～11日はFFCCフランス料理主任教授・中村勝宏シェフによる授業です。和やかな雰囲気の生まれ始めた上級メンバーにも、ただならぬ緊張感が漂い、シェフの言葉を一言も聞き逃さず、というみなさんの意気込みが伝わってきました。一日目のテーマ食材はオマール。メニューは「オマールのクネル」、「オマール海老のアメリア風」、「オマール海老のビスク」。二日目は鳩で、「若鳩の詰め物デュボワ風（写真①）」、「ラカン産若鳩の2種の味 モリーユとレンズ豆のガレット アスパラガス添え」のデモと実習でした。「この研修は生まれ変わるチャンス」とおっしゃる中村シェフ。厳しいながらも、実力のある料理人さんに育って欲しいというシェフの情熱と愛情が込められた2日間でした。



①



7月12日～14日までの3日間、講師を務めてくださったのは、今年4月に帝國ホテルの宴会シェフに就任された杉本 雄シェフです。初日には田中健一郎総料理長もお見えになり、研修生の皆さんを激励してくださいました。ご指導いただいた料理は、一日目が「ホワイトアスパラガスのクリーム仕立て、キャビアと一緒に」、「シャンパーニュでアロゼしたオマール海老 緑で着飾った爪と共に」、「ファルスを纏った鶏胸肉のロースト、ジロール茸をヴァン・ジョーヌの香りで」。2日目が「ハーブを纏った毛蟹のスフレ、コンソメに甲殻類バターを香らせて（写真②）」、「サーモンのグリエ、アンショワ風味 ジュヌボワーズ・ソースと共に」、「フランス産 ブレス鶏のアンクルート、モルトを香らせて」。3日目は「冷製サーモンの「ベルヴュ」スタイル、ハイビスカスの香りと共に」、「子羊のロースト、ビーツで作ったソーセージをカリカリのチュイルで」。火入れやソース作りの大切なポイント、盛り付けなどのテクニックの解説はもちろん、道具の選び方、素材へのこだわり、日仏の食材の違い、働き方の違い、フランスの厨房やコンクールの裏話などなど、さまざまな国際コンクールで活躍され、フランスの鉢々たる星付きレストランで腕を振るってきた杉本シェフならではの、興味深いお話をたくさん聞かせてくださいました。



②

2017年現代フランス料理上級コース開講報告【P2へ続く】

【P1から続き】2017年FFCC現代フランス料理上級コース国内研修開講報告

7月18日、19日の2日間は、堀田 大シェフです。日本西洋料理の草分け的存在の「東洋軒」で総料理長 兼 支配人まで務めた後、(株)マンジュトゥーを設立された堀田シェフ。現在はテタンジエ国際料理コンクールの日本大会審査委員長のほか、後進の育成や地域の食育活動など幅広く活躍しておられます。メニューは1日目が「スフレ・ド・カネトン・ルアネーズ 薫に詰めたプチ・ボワ添え ソース・ボルドーレーズとソース・ルアネーズ (写真③)」、2日目が「Oraキングサーモンと阿寒湖のエクリビスのパ

イヤソン ソースナンチュアと共に」。初日の仔鴨のレシピは、エスコフィエのもの。原語の単語の解釈など、細かいところまで解説してください、ブリデの方法を一人一人指導して下さいました。二日目はシェフオリジナルレシピにソースナンチュアを添えたサーモンの一品。付け合せのコールラビとの相性も抜群でした。2日とも、これぞフレンチの王道と感じさせるレシピでした。

7月20日、7月21日と24日、25日をご担当いただいたのは、セルリアンタワー東急ホテルの福田順彦総料理長です。実習していただいたレシピは、どれも「明日、すぐに店で提供できるもの」とても実践的な内容でした。

1日目は「舌平目のスチームクッキングヴェルヴェースの香り」と「蟹のサラダラディッシュ仕立て」で、アガードュレの使い方をクローズアップ。クリーミーでありながら、高温下でもダれない色とりどりのケリー

を作り、美しいデコレーションを実践しました。2日目は「柔らかく煮た牛肉のブレゼ タマネギのチャツネと蕪 夏トリュフの香り (写真④)」と「牛肉のオルロフ風 ヌーベルヴァージョン」の2品で、研修生は肉とガルニチュールの組合せで、いかに商品価値を高めるかを重点的に学びました。福田シェフは、緻密さが要求されるバティスリーやブーランジュリーの仕事から学ぶことがたくさんあると、毎年、研修にデザートとパンの授業を組み込んでくださいます。3日目はデザートで、「白桃のメレンゲグラス グロ



堀田 大シェフ

第6回 アミティエ・グルマンド会員向けセミナー 「クラブ・アトラスのシェフによる料理&お店作り講習会」開催報告

5月8日（月）に「クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会」が開催されました。

第6回のテーマは「生産者との絆」。「Le traiteur 024 ル・トレトゥール 024」のオーナーシェフ・大西孝典氏が、旬のグリーンアスパラガスをフォワグラと合わせ、目にも美しいテリーヌを、「Q.E.D. CLUB フレンチ」シェフの大村龍一郎氏が、17種の野菜を豚頭のコンフィと煮込んだガルビュールをそれぞれ披露しました。17種のほとんどが「ビオファームまつき」の野菜とのこと。お2人と親交があるというビオファームの松木一浩氏も、生産者として講習会に駆けつけ、色とりどりの新鮮な野菜を前に、ご自身の栽培のこだわりを語りました。後半は御三方へのインタビュー。オーナーとしてお店を持つことの決意、シェフとしてチームを率いる努力、若手料理人の方へ伝えたいことを話していただきました。



①



②



③

- ・「ジョゼフィンファーム」坂主さんのグリーンアスパラガスとフォワグラのテリーヌ トリュフのヴィネグレットと共に (大西孝典シェフ) 写真①
- ・「テット・ド・コション ガルビュール仕立て」(大村龍一郎シェフ) 写真②
- ・大村シェフ（前列右から2番目）、大西シェフ（右から3番目）、ビオファームまつき松木一浩氏（右から4番目）と、クラブアトラスの皆さん 写真③

「2017年プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール 第2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」 ～国境を越えて、フランス料理コンクールを戦う力～

主催：フランスレストラン文化振興協会（APGF） 運営：アヴァンセの会

特別協賛：株式会社正木牧場 会場協力：東京ガス株式会社 運営協力：フランス料理文化センター

今年2月に開催された第67回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクールの優勝者ジュリアン・ラルジェロン氏と、同コンクールに日本代表として出場して2位に選ばれた佐藤滋氏（東京ステーションホテル「ブランルージュ」）による料理講習会が8月21日、東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」で開催されました。まずは佐藤シェフが『鹿鞍下肉のロティ、セップの香り、ジュニエーヴル風味のソース』を、次にラルジェロンシェフが『オベラの現代的解釈』を披露。講習会のナビゲーターで、FFCC親善大使でもある大沢晴美APGF代表が、前半は2016年の第66回大会の日本代表を務めた市塚学シェフ（ホテルパークハイアット東京「ジランドール」）、後半は佐藤シェフとともに、フランスの料理コンクールの戦い方、とくに厨房審査の厳しさについて解説しました。

プロスペール・モンタニエ国際料理コンクールの日本代表は、FFCC料理コンクール「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”」の優勝者の中から選ばれ、挑戦しています。今年からAPGFがジャン・シリンジャー杯の主催となり、FFCCは運営協力をしています。



①



②



③



ラルジェロンシェフと佐藤シェフ



APGFとアヴァンセの会の旗の前で、集合

- ・『鹿鞍下肉のロティ、セップの香り、ジュニエーヴル風味のソース』(佐藤 滋氏) 写真①
- ・『オベラの現代的解釈』(ジュリアン・ラルジェロン氏) 写真③

ゼイユとヴェルヴェースの香り」と「タルトショコラ」。セルリアンタワー東急ホテルの牧野太志シェフペティシエが、液体窒素を利用してグラサージュと、クラシックで濃厚なタルトショコラを見せてくださいました。4日目はフランス産の小麦を使ったライ麦パン、海藻パン、ブリオッシュ。お店で提供できるパンということで、三沢徳明シェフブーランジェがスチコン用にアレンジしてくださいました。ホテルで長年、後進の指導に当たってこられた福田シェフは、研修生の皆さんにも自己実現のためのさまざまなアドバイスをしてくださいました。

2017年FFCC上級コース国内研修、最後に講師を担当して下さったのは上柿元 勝シェフです。

7月27日は「ズスキ、ホウレン草、トマトのパイ皮包み焼き プロヴァンス風 (写真⑤)」で美しいパイ包みのコツと、絶品のラタトウイユを教えてくださいました。2日目の「若鶏のソテー ヴィネガー風味」では、適切な鍋の大きさや、料理に使う油



⑤

の種類とその特性など、科学的な知識の大切さを解説してくださいました。そしてデザートとして「ジャスミン風味のブティボ」、さらにナスにオレンジやスパイスの香りを効かせた即興オリジナルデザートを披露してくださいました。この2日間、シェフは一つのレシピを何通りものプレゼンテーションで仕上げてくださいり、研修生の皆さんにも大いに参考になったことでしょう。研究熱心で、今でも夏にはフランスのレストランで修行させてもらっているという上柿元シェフ。フランスの修業時代のお話や伝統料理、地方料理の素晴らしさについても伺うことができました。ムッシュの料理と後輩料理人への熱い思いを改めて感じた2日間でした。

7月31日には、オフィス・オオサワ主催の「フランス料理留学コース@フェランディ」に参加する4名も加え、12名で修了試験が行われました。「主食材に伊達鶏を使った温製メイン料理+ガルニチュール2品以上」というテーマで、2時間で4皿を仕上げるというもの。講師の先生方のほか、フランス料理文化センターの大沢晴美 親善大使、リーガロイヤルホテルグループの太田昌利 総料理長、富士屋ホテルの北村雅之 洋食料理長、横浜ベイホテル東急の曾我部俊典 総料理長を審査員にお迎えしました。研修の成果と日頃の努力を最大限発揮しようと、皆さん精一杯取り組んでいました。結果発表後は、なごやかに懇親会が開かれ、1ヶ月の国内研修は無事に終了いたしました。



修了試験後の記念撮影

講師の先生方、研修生の皆様、当コースに研修生を派遣して下さった皆様、本当にありがとうございました。研修生の皆様がこれからますます活躍され、日本のフランス料理業界をさらに盛り上げてくださいますよう、FFCCスタッフ一同、願っております。

FFCCグランシェフシリーズ パトリック・アンリルーシェフ講習会

フランス・リヨンから30kmほど南の小さな町ヴィエンヌにあるレストラン「ラ・ピラミッド」。20世紀フランス料理史に残る偉大なシェフ・フェルナン・ボアンの店として知られ、ポール・ボキューズやトロワグロ兄弟、アラン・シャベルといった鋭々たるシェフを輩出しています。ボアンの死後、閉鎖に追い込まれたこの店を復活させ、1992年以来2ツ星を守り続けているアンリルーシーは、FFCCと縁の深いグランシェフの一人。今回、久々にグランシェフシリーズに登場し、アントレ3品とメイン1品をデモンストレーションしてくださいました。

実施メニューは以下の通り。

- ・紫のアーティチョークと野菜のバリグール イバイオナの生ハム モーサンス産オリーブオイルのエマルジョン 写真①
アーティチョークは固めに火入れして食感を楽しみ、またアイユ・ローズをきかせたバリグールソースにして南仏の香りに仕上げた一品
- ・オープブラック牛のフィレ ロック・オート産グリーンアスパラガス カルボナーラ風ブカティーニ 写真②
ブカティーニを円形容成し、牛フィレを載せ、季節のハーブ、コロナータ産ラルドの薄いベール、卵黄のクレムー、たまねぎのチュイルでデコレーション
- ・リゴット・ドゥ・コンドリューで柔らかく仕上げたロック・オート産グリーン・アスパラガスとリュック・オリーブのフリカッセ 写真③
リゴットチーズのムースに、米のフライや花を飾った華やかな一皿
- ・ジャンボマテ貝 カリフラワーのグリーンカレー風味のレムラード グラニー・スマスのジェレ 写真④
貝類とフルーツのさわやかなマリアージュ。グリーンカレー風味のアクセント。

*料理名は「ラ・ピラミッド」でのメニュー表記であり、当講習会で実際に使用した食材とは異なります。



①



②



③



④



⑤



アンリルーシェフを囲んで

日本シャルキュトリ協会(ACFJ)主催「シャルキュトリ特別講習会」開催報告



5月15日(月)～17日(水)の3日間、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厨BOISHIDOMEで開催されました。講師はMOFシャルキュティエで、オルレアンの「トレトゥール・ピレット」オーナーであるジャン・ピレット氏。肉のトリアージュと塩漬け、豚の頭のキュイソン、ガランティース、ソーセージ各種、リエット、パテクルート、テリースなどを実演してくださいました。

クナック、ジャンダルム、カスレール、フランクフォール、モルトー、キッシュ・ロレーヌ、ビール風味のパテロラン(パテクルート)などのアルザスのシャルキュトリが多数紹介されたほか、ピレット氏が拠点にしているオルレアン周辺、狩りがさかんというソローニュ地方の伝統の鹿のテリース、キジや鴨、ベカスのガランティース、リエットやアンドウイユなど、バラエティー豊かなラインアップ。

肉の切れ端や筋の部分をソーセージのファルスに使ったり、ペルノー、コニャック、グランマルニエなどのアルコールやナツツでファルスに味の変化をつけたり、さまざまな内臓のケーシングを使ったり、スモークの風味を加えたり、シャルキュトリの伝統に息づくさまざまな工夫を実感できた講習でした。

ジャン・ピレット氏



雉のガランティース



講習で披露した作品



パテアンクルート



フランス料理文化センターの2017年度最初の講習会「第1回 和・洋・中コラボレーションセミナー」は4月10日、「リベルテ・ア・ターブル・ド・タケダ」武田健志シェフと、「銀座 六雁」秋山能久料理長が講師にお迎えし、「厨BOISHIDOME」で開催されました。両氏とも、テーマ食材の“鯛”を【仏】、【和】それぞれの技法で一皿ずつ仕上げ、さらに【仏】×【和】のセッションによるほぼ即興の一皿を披露していただきました。普段から親交があるというお2人、【仏】と【和】が融合した「かぶら蒸」は、桜の花のクランチと桜葉のフリットをアクセントに、斬新な春の一品となりました。



①



②

③

・鯛かぶら ではなく 鯛たけのこ 土鍋仕立て(秋山シェフ) 写真①
・五島列島 天然鯛のヴァープル(武田シェフ) 写真②・コラボメニュー かぶら蒸し 写真③

フランスレストラン文化振興協会主催

「第17回 メートル・ド・セルヴィス杯に向けたサービス講習会」

2017年「第17回メートル・ド・セルヴィス杯」に向けたサービス講習会が東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIDOME」にて、5月から8月の計5回開催されました。

これまで、1994年～2015年の全16回に渡りFFCCが主催した「メートル・ド・セルヴィス杯」。今回より「フランスレストラン文化振興協会」が主催となり、「メートル・ド・セルヴィス杯」コンクール実行委員会が講習会・コンクール審査を担い、FFCCは運営をサポートしています。講習会では、サービスの基本知識の講義、テクニックのデモンストレーション(前菜、魚、肉、デザート)が行われました。



10月30日に学士会館で行われるサービスコンクール決勝は「レストラン形式」。当日メニューが発表され、ゲストの迎え入れから送り出しまでを審査します。詳細はフランスレストラン文化振興協会HPをご覧ください。

▶ <http://www.apgf.jp/>

会員情報

厨BOISHIDOME 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7回クラブ・アトラス料理講習会

日時：10月2日(月) 13:00～16:30、会場：「厨BOISHIDOME」
講師：清水 郁夫氏(FFCC基礎コース監修)、古屋 伸行氏(FFCCシェフ、基礎コース主任)
定員：40名(先着順)、会費：アミティエ会員・my TOKYOGASビジネス会員4,000円、非会員5,000円(税込)

・第2回ハラルセミナー

日時：2018年1月18日(木) 13:00～15:30(予定)
場所：「厨BOISHIDOME」、講師：近藤 豊彦 氏(株式会社ティエフー事業戦略室ハラルチーム)、福本 渉氏(株式会社インフライトフーズ、アミティエ・グルマンド名誉会長)
定員：40名(先着順)、受講料：アミティエ会員・my TOKYOGASビジネス会員3,000円、非会員4,000円(税込)

●東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIDOME」FFCC主催 イベント

・第3回「ゼラチン、ゲル化剤の特性を活かす料理セミナー(新田ゼラチン株式会社共催)

日時：2017年11月22日(水) 13:00～16:00
場所：「厨BOISHIDOME」、講師：高良康之氏(クラブ・アトラス会長)、古屋伸行(FFCCシェフ)
定員：40名(先着順)、受講料：3,000円(税込)

・FFCCフランス料理基礎コース

日程：10月14日～3月10日まで(全10課)土曜日
①10/14②10/28③11/11④12/2⑤12/16⑥1/20⑦1/27⑧2/24⑨3/3⑩3/10
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BOISHIDOME」、講師：古屋伸行(FFCCシェフ)、最少催行人数6名
受講料：138,000円(税込)

・フランス語レシピ 読み込み講座

日程：2018年1月17/1/31、2/7、2/21、3/7、3/14、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：2018年1月16日～2018年3月6日まで(全6課)
①1/16(火)②1/24(水)③1/30(火)④2/19(月)⑤2/26(月)⑥3/6(火)
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BOISHIDOME」、講師：宮崎辰氏(Fantastica21代表、FFCCサービス講師)、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：216,000円(税込) ※単価受講も可能

会員情報

開店情報

●会員 草野晋輔さんが9月7日にお店をオープンしました

店名：『レストランカシー』
住所：〒030-0965青森県青森市松森3丁目-20-52
TEL：017-764-0331 <http://www.restaurant-cassis.jp/>

●会員 佐藤比呂之さんが9月1日にお店をオープンしました

店名：『ワインビストロカルバ』
〒259-1321神奈川県秦野市曲坂1-3-7 1F
TEL：0463-871239 <https://wine-bistro-calva.shopinfo.jp/>

●会員 南谷桂子さんが10月1日にお店をオープンします

店名：『ROTISSEURIE KEIJUAN 桂樹庵 YUGAWARA』
〒259-0314神奈川県足柄下郡湯河原町宮上387番地の3
<http://keijuan.com/>

ストラスヴァリウス French Restaurant STRASVARIUS

〒231-0014 横浜市中区常磐町3-27-2

TEL: 045-227-7018

HP: <http://www.strasbourg.jp/>

営業時間: LUNCH 11:30～13:30(ラストオーダー)14:30(閉店)

DINNER 18:00～20:30(ラストオーダー)22:00(閉店)

※店内はアンティークとモダンが融合したインテリア。ラベンダーを基調とした色使いやシャンデリア、カーテン、壁紙、アシエット(お皿)まで、全てにシェフのこだわりを感じられる。とくに、お客様と話ができるゆったりしたカウンターにこだわったとのこと。サービスは奥様が取り仕切る。

益田秀明 幹事

益田先生☆お気に入りの理由☆

私の勤務が横浜になった当時、知人からレストランを紹介して頂きました。横浜には、料理に対して熱いシェフが多く、その中でも小山シェフは、料理はもとより仕事に熱く、その料理と人柄に魅力を感じました。家族で食事に行った時には、そのおもてなしと、美しさに感動しました。また、お店を紹介した知人も絶賛しておりました。私も、会うたびに刺激を受けております。この度、開業15年を機に全面改装し、ストラスヴァリウスとしてオープンしました。アミティエ会員の皆さんも是非、行ってみてください。

ストラスヴァリウス French Restaurant STRASVARIUS

〒231-0014 横浜市中区常磐町3-27-2

TEL: 045-227-7018

HP: <http://www.strasbourg.jp/>

営業時間: LUNCH 11:30～13:30(ラストオーダー)14:30(閉店)

DINNER 18:00～20:30(ラストオーダー)22:00(閉店)

※店内はアンティークとモダンが融合したインテリア。ラベンダーを基調とした色使いやシャンデリア、カーテン、壁紙、アシエット(お皿)まで、全てにシェフのこだわりを感じられる。とくに、お客様と話ができるゆったりしたカウンターにこだわったとのこと。サービスは奥様が取り仕切る。

ストラスヴァリウスの店内は、ラテン風の豪華な装飾で、壁面には大きな絵画やモザイクタイルが飾られています。天井にはシャンデリアが吊り下げられており、照明が温かみのある雰囲気を作り出しています。

テーブル席は、木製の椅子とカーテンで仕切られた個室があり、プライバシーを確保できます。カウンターバー席は、カウンターチェアで並んでおり、シェフによる調理を見ることができます。

料理は、季節の食材を活かした創作料理が特徴で、シェフの腕前が光る逸品ばかりです。特に、フランス料理の技術を駆使した豪華なコース料理は、絶品です。

益田先生との接客態度も、非常に丁寧で親切。また、スタッフの接客態度も、とても良い印象を受けました。

料金は、コース料金で、料金相応の豪華なディナーを楽しむことができます。また、個室料金も別途あります。

ストラスヴァリウスは、横浜で最も評判の高いフレンチレストランの一つです。ぜひ一度訪れてみてください。

ストラスヴァリウスは、横浜で最も評判の高いフレン

会員をたずねて

フレンチ食堂 iTToku 星一徳さん

小田原駅から商店街沿いを歩き5分ほどの場所に、「iToku」はある。外観は和風の建物で、ミントグリーンの色であしらわれた入口に趣のある店名看板が掲げられている。

中に入るとゆったりしたカウンターがあり、オーナーシェフの星一徳さんと顧客が楽しそうに会話を交わしながら料理をする姿が目に入る。

星さんは2009年FFCC現代フランス料理国内上級コース卒業生で、FFCC講習会等に多々参加しているアミティエ会員だ。

料理に目覚めたのは小学生時代。多忙な



オーナーシェフの星一徳さん

両親に代わり「自分でご飯を作ろう！」とキッチンに立ったのがきっかけで、料理の楽しさに目覚めた。中学生になると、ビーフシチューを作ったりしては家族や親せきにふるまっていたという。高校時代もステーキハウスなどでアルバイトをして、食を通じた喜びを体感してきた。

そして調理師専門学校卒業後、「富士屋ホテル」に就職。箱根のグループホテル数軒で経験を積んだのち、小田原駅隣接の「フュージョンダイニングF」に配属となり、シェフに就任する。

「フュージョンダイニングF」は富士屋ホテルがプロデュースするビストロ。ここで「街のレストランの楽しみを知った」という星さん。6年間料理長をつとめ、かねてから考えていた独立を決意した。

そして2017年1月15日に「iToku」をオープンした。物件は昭和20年代建築の建物で、元々寿司屋であったという。ビストロ営業形態であった前店舗を居抜きで契約し、改装した。和の雰囲気を残し

ながらもフランスのエスプリを感じる絶妙な店内となっている。

店内はカウンターとテーブルの全14席。もともとハイカウンターだったが、ゆったり過ごしてもらえるよう、低いタイプに変更した。カウンター、テーブル板とも、長野の栗の木が使われており北欧アンティークの椅子と相俟って温かみが感じられる。調度品はすべて星さんと奥様がセレクトした。なぜ小田原に出店したのか尋ねたところ「小田原は食材の宝庫。海があり、野菜、果物も豊富で生産者とのネットワークもあります。同じく食材が豊富な静岡県にも近いので、この地を選びました」と星さん。

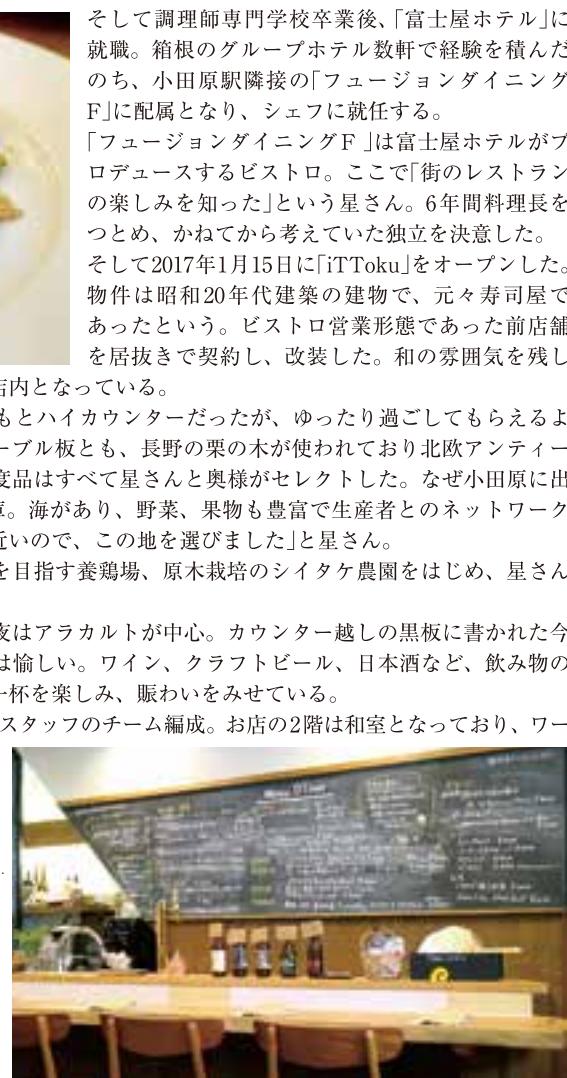
無農薬・有機栽培の農園、自然養鶏の事業化を目指す養鶏場、原本栽培のシイタケ農園をはじめ、星さんが信頼する造り手たちの食材を使っている。

ランチはコース(前菜、メイン、デザート)で夜はアラカルトが中心。カウンター越しの黒板に書かれた今日の一品の数々を眺めながらオーダーするのは嬉しい。ワイン、クラフトビール、日本酒など、飲み物の種類も豊富で、地元の人々が美味しい料理を一杯を楽しみ、賑わいをみせている。

厨房は星さんが一人で担当し、ホールは奥様とスタッフのチーム編成。お店の2階は和室となっており、ワーケーションなどのイベントも開催している。

ぜひ風光明媚な小田原を訪問する折には、「iToku」で美味しい時を過ごしてください。

フレンチ食堂 iToku
住所:〒250-0011 神奈川県小田原市栄町2-10-17
電話:0465-59-0090
定休日:日曜日・月曜日
ランチ:11:30~14:00(L.O.)
ディナー:18:00~21:00(L.O.)
<http://ittoku-odawara.com>



あなたとずっと、今日よりもっと。 **TOKYO GAS**

オピニオンリーダーが語る 廉談義

17坪以下の飲食店での「効率的な店舗・厨房設計」

飲食店デザイン研究所 代表 斎藤俊一 氏

小型の飲食店を繁盛店にするためには、「人が集まるデザイン・設計」が求められます。今回は飲食店デザイン研究所の斎藤代表をお招きし、飲食店設計に必要なノウハウをお話いただきました。



Q 飲食業界の現状と、飲食店デザイナーに求められる役割を教えてください。

現在はスマートやパソコンからお店の情報を簡単に得られるようになりました。以前は立地の良い場所が有利でしたが、今では路地にある小規模店舗でも見つけてもらいたくなりました。そのため、飲食店デザイナーは設備・設計ができるべき良い、というこれまでの役割から、「人が集まるデザイン」を提案するスキルが求められるようになりました。



Q 「人が集まるデザイン」とは具体的にどのようなものでしょうか。

まず「入りたくなるデザイン」です。人目に付くファサードやアプローチにデザインの比重を置くことで、入りたくなるお店を実現します。次に「また来たくなるデザイン」です。これには2つ考え方があり、もう1つは「来ない」というマイナス要因をなくすことと、店内までのアプローチでワクワク感を演出するなど、「会話が弾むデザイン」にすることです。3つ目にSNSで拡散したくなるような「行きたくなるデザイン」にすることも重要です。

Q 「3つのコスト」という視点から、さまざまなご提案をされていると伺っています。

事業全体の「資金的コスト」、面倒な作業を請け負う「時間的コスト」、専門家の知識により不安を取り除く「精神的コスト」の視点から、オーナー様に何をどのようにご提案するかを検討しています。初期の段階で現地調査や立地調査を行い、お店のターゲット、競合、消費者心理を考えて、他店との差別化のポイントを見つけていきます。事前調査からアフターフォローに至るまで、工程別に3つのコストの視点からオーナー様に提供するサービスを体系化しています。

Q 小規模店舗のデザイン・設計で、飲食店オーナーの期待に応える秘訣を教えてください。

心から納得していただけるご提案をすることが重要です。前述の提案内容に加えて、席数、客単価、満席率、回転率というオーナー様が気にされる数値について、具体的な提案を行うよう心がけています。例えば17坪の店舗の場合、一般的な席数は24席ほどです。客単価が4,000円で、満席率70%、5回転したとすると、1日の売上は約10万円になります。こうした売上予測から必要な資金計画を立案し、その中で実現可能なデザイン・設計をご提案します。17坪は、複数の店舗設計プランが可能な最小面積です。客席と厨房のバランス、客単価を上げるライティング、満席率を高めるテーブルゾーニングなど具体的に詰めていきます。

多くのオーナー様は、小規模な飲食店を繁盛店にしたいと真剣に考えています。「人が集まるデザイン」の提案を通して、これからも期待に応え続けたいと思います。

講義の詳しい内容は「myTOKYOGASビジネス」にご登録のうえ、「最適厨房 ONLINE」をご覧ください。
最適厨房 ONLINE ▶ <https://eee.tokyo-gas.co.jp/saitekichubo/>

ご不明点や質問は「厨BO! SHIODOME」内、「BO!セミナー」事務局までお問い合わせください。

東京ガス業務用ショールーム「厨BO! SHIODOME」

東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留2階

TEL: 03-5408-4355 【事前予約制】 営業時間: 平日10:00~17:00 (休館日: 土日祝日)

厨BO! 東京ガス
業務用テストキッチン
CHU-BO YOKOHAMA

9月4日
OPEN

東京ガス業務用テストキッチン 「厨BO! YOKOHAMA」 オープンのお知らせ

「厨BO! YOKOHAMA」とは

「厨BO! YOKOHAMA」は、食のプロの厨房づくりを支援する、東京ガスの体験型業務用テストキッチンです。

常時、飲食店の皆さんに身近な業務用ガス厨房機器を展示。気になる厨房機器の使い勝手、機能性、料理の仕上がりなどをお試しいただき、納得して厨房機器を選んでいただくことができます。また、定期的にイベントやセミナーを開催し、飲食店の皆さん、快適で働きやすい厨房づくりをお手伝いします。

対象者は「食に携わるプロフェッショナル」の皆さん



厨房機器の買い替えをご検討中の方

開業をご検討中の方

厨房改修をご検討中の方

「厨BO! YOKOHAMA」でできること

機器のお試し・比較ができる



飲食店の皆さんに身近な業務用ガス厨房機器をラインナップ。スチームコンベクションオーブンを中心に、気になる厨房機器の基本操作や料理の仕上がりなどをお試しいただけます。また、厨房機器のほか、換気、水まわり(洗浄・給湯)などの快適な厨房についてもご提案します。

調理実習やセミナーの受講ができる

定期的に「スチコン使いこなしセミナー」を開催。最新スチコンで調理体験をしながら、少量の油で揚げ物を行うヘルシー料理やメニューの幅を広げるスチコンの使い方を基礎から学べます。厨房機器の特性を活かした活用方法や、さまざまな調理方法などをご提案するセミナーも開催いたします。

セミナーや研修会場として利用できる

各種厨房機器を備えており、セミナーや研修の会場として便利にご利用いただけます。

イベントで交流できる

食に携わる人たちが、集い、つながり、可能性を広げる場所として大いにご活用いただけます。

厨房の相談ができる

お客様のお悩みにお応えする東京ガスの「厨房相談室」では、最適な機器と適切な換気システムを組み合わせ、快適な厨房を実現いたします。厨房改修や独立開業、機器の買い替えなどをお考えの方は是非ご相談ください。



東京ガス業務用テストキッチン

「厨BO! YOKOHAMA」(チューボ横浜)

〒231-0047 横浜市中区羽衣町1-2-1

東京ガス閔内ビル1階

TEL 045-253-5869 FAX 045-253-0201

[事前予約制]

営業時間 平日10:00~17:00(休館日/土日祝/年末年始)

厨BO! 相談室