

L'Amitié Gourmande

2016.12.20 発行 第45号
DECEMBRE 2016

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



FFCC現代フランス料理上級コース2016 フェランディ・パリ研修

今年のフランス料理上級コース・フェランディ・パリ研修は、8月23日(火)～9月8日(木)まで、全13課で開催されました。参加者は、国内研修から引き続きの5人と、フランスから参加の5人。年齢も、料理人としての経歴もさまざまですが、3週間のフェランディ・パリ研修をともに乗り切る「チームFFCC2016」です。



ミルシェフの授業

8月19日(金)に現地入りし、週末はパリ市内の交通手段の確認や生活必需品の買い物、モバイル機器の購入など、現地の遠藤コーディネーターがパリ生活立ち上げのための準備をサポートしました。今年、フェランディの授業を担当して下さったシェフは10人で、うち8人がMOF(一人は野菜・果物のスペシャリスト・プリムールMOF)。フェランディの教授に加え、星付きシェフを講師に迎えた、他では考えられない豪華な顔ぶれです(リスト参照)。



ラベシェフと記念撮影

2016年FFCC現代フランス料理上級コース 講師リスト

Benoit NICOLAS ブノワ・ニコラ

フェランディ・パリ教授。2008年にはFFCC国内研修の講師を務めた。2009年、第59回プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール優勝。2015年MOF受章。

Philippe MILLE フィリップ・ミル

ランスの名店「レ・クレイユール Le Parc Les Crayères★★」料理長。2009年、ボキューズドール国際料理コンクール フランス代表、3位入賞。2011年MOF受章。

Philippe LABBÉ フィリップ・ラベ

「ブラザアテネ★★★」、シャングリラ「ラベユL'Abeille★★」を経て2016年4月、パリ「トゥール・ダルジャン La Tour d'Argent ★」の料理長に就任。

Christian HATON (Ferrandi Paris) クリスチャン・アトン

フェランディ・パリ教授。2011年MOF受章。

Fabrice DESVIGNES ファブリス・デヴィーニュ

フランス上院付きレストランシェフ。2007年ボキューズドール国際料理コンクール優勝。2015年MOF受章。

Frédéric JAUNAUT フレデリック・ジョノー

MOFプリムール。ランジスの「Ecole du Fruit et Légume (果物と野菜の学校)」校長。さまざまなイベントやTV番組で活躍。

Gaël BOULAY ガエル・ブーレー

パリ16区の人気店「カント Quinte」の元オーナーシェフ。現在スイスの老舗レストランの料理長としてオープニング準備中。

Jérôme LEMINIER ジェローム・ルミニエ

フランス上院付きレストランのオーナーシェフ。2004年MOF受章。

Éric TROCHON エリック・トロション

パリのレストラン「セミーヤ Semilla」オーナーシェフ。「デザイン・キュリネール design culinaire」の第一人者、コンサルタント。2011年MOF受章。昨年はFFCCグランシェフシリーズ講習会にも登壇した。

研修生は朝8時に学校に集合。まずはその日の担当シェフとの顔合わせ、そしてレシピに関するミーティングです。その後、9時～13時頃まで厨房でアミューズ・アントレ・メイン・デザートで4班に分かれて実習。各班は事前のミーティングに従って自分たちで食材をチェックし、分担を決めて実習を進めていきます。当日の食材によって、シェフがアレンジを加えることもしばしば。野菜の切り方や大きさ、火の入れ方などは、シェフに逐一チェックしてもらいます。

どの皿も仕上げは全員で行い、一品ずつテーブルについて試食していきます。その際、サービス講師がワインとのマリアージュについて解説してくれ、デザートの前にはチーズ、食事の後にはハーブティーのミニ講義が毎日あります。これに加えて研修期間中、ワインの製法、テイスト理論、AOPチーズの特別講習が各1回(2時間程度)、ランジス市場の早朝見学が1回行われるという充実したプログラムです。

夕方講義が終わると、次の日の班分けをしてレシピの予習です。それでもパリの夏はまだまだ日が長い! 買い物に行ったり、星付きレストランの食べ歩きをしたり、皆さん思い思いに過ごしていました。

研修の締めくくりとして、9月8日に修了試験が行われました。課題は、授業で実習した鱈のリースリングソースと、鶏を使った創作料理の2つ。国内研修と同様、コンクール形式で4皿ずつを仕上げました。国内でも修了試験の審査員を務めた大沢FFCC親善大使はもちろん、授業を担当して下さったフェランディの先生方も、研修生の皆さんが期間中に大きく成長したことを感じていたようです。試験後の打ち上げでは、皆さん緊張から解放され、長かった研修の思い出や研修先についての話に花が咲いていました。

そして9月9日、それぞれの研修先へとパリから旅立っていった皆さん。上級コースは最大1年の滞仏で終了しますが、フランスでの経験や出会いを活かして、ますます活躍して下さいますよう、FFCCスタッフ一同、心より願っております。



アンチョビのマリネ ノルウェー風 (デヴィーニュシェフ)



バニラ風味のアボカドのエクラゼ

小エビのソテー クレソンのジュ (ジョノーシェフ)



カリソン アマンド (トロションシェフ)



タルト・オ・ショコラオレ (ルミニエシェフ)



フェランディスタッフ:

写真左:
 クリスチャン・ドゥブルイユ サービス講師
 左から2人目:
 国際部フィリップ・チャンピオン氏
 右から2人目:
 クリスチャン・アトン教授

FFCC親善大使 大沢晴美コラム

ガイドのガイド LA LISTE 2017 公表!

12月5日(月)正午、パリ6区のフェランディ校にて『LA LISTE 2017』の記者発表があり、同日夕刻からオルセー河岸にそびえるフランス共和国外務省迎賓館にて記念晩餐会が開催されました。昨年に引き続き最優秀1000店のうち、日本が118店でトップ、アミティエ・グルマンドの会員の方々のお店も多数ランクインしています。



La liste2017 記念晩餐会

「今年から、順位より点数で見て頂きたい。」LA LISTE社CEOのフィリップ・フォル氏(元駐日フランス大使、現フランス永世大使)は、こう強調しています。順位だけで語ると、世界135ヶ国、400を超えるガイドブックやサイトが取り上げるレストランの内の上位1000店に入っているのに、下位の店を落胆させてしまうから、とのことでした。

トップは、100点満点中99.75を獲得した『ギィ・サヴォワ』、99.50の『京味』とニューヨークの『ル・ベルナルダン』が同点2位で続いています。

また、今回最優秀1000店とは別に、「BEST VALUE」として世界から10,000店が選ばれた他、その11,000店のすべてが地図上で確認できる『LA LISTE』のアプリも開発されました。同アプリは、アップルストアにてla lsiteで検索すれば、無料でダウンロードできます。

『LA LISTE 2017』は、国際サイト(laliste.com)でも日本語で閲覧できますが、まだバグが多く正確な表示ができていませんので、日本語版サイト(laliste-japon.com)中の「アップデート」掲載の速報をご覧下さい。なお、『LA LISTE』掲載を意識した新たなレストランガイドである『レ・メイユール』(lesmeilleurs.jp)が立ち上がっていますので、そちらもぜひご覧ください。

(大沢 隆、晴美)

LA LISTE 2017「世界の優秀レストラン」

ランクインした日本のレストラン118店(以下、日本のベスト10とFFCCアミティエ会員店舗の順位)

順位(日本)	店名	点数	順位(世界)	順位(日本)	店名	点数	順位(世界)
1	京味	東京 99.50	2	1	日本料理 龍吟	東京 96.00	16
2	銀座 久兵衛	東京 99.25	3	8	瓢亭	京都 95.75	17
3	ガストロ/ミーゾエル・ロブション	東京 99.00	4	9	未在	京都 95.25	19
4	吉兆 嵐山	京都 98.50	6	10	京料理 中村	京都 95.25	19
5	菊乃井 本店	東京 97.00	12				
6	カンテサンス	東京 96.75	13				
7	松川	東京 96.50	14				
11	ミシェル・プラストーヤ ジャポン	北海道 94.75	21	39	モリエール	札幌 86.25	55
13	オテル・ドゥ・ミクニ	東京 94.25	23	42	アビシウス	東京 85.25	59
18	ロオジエ	東京 92.50	30	43	シェ・イノ	東京 85.00	60
19	エスキス	東京 92.25	31		京料理 高木	芦屋 84.50	62
20	リベルテ・ア・ターブル・ド・タケダ	東京 92.00	32	45	ラ・ベカス	東京 84.25	63
22	メゾン・ド・タカ芦屋	芦屋 91.50	34	46	レストランタテル ヨシノ 銀座	東京 84.00	64
24	ページュ アラン・デュカス東京	東京 91.00	36	47	GINZA TOTOKI	東京 84.00	64
25	クレセント	東京 90.75	37		ラシーム	大阪 83.75	65
27	ラブランシュ	東京 90.00	40	48	ラトリエ・ドゥ・ジョエル・ロブション	東京 83.75	65
28	ナリサワ	東京 89.75	41		レストランRyu	三重 83.25	67
31	HAJIME	大阪 89.00	44		ルヴェゾン ヴェール	東京 83.25	67
33	コート・ドール	東京 88.50	46		ピエール・ガニエール	東京 83.25	67
34	トゥーランドット臥龍居	東京 88.00	48	49	ラ・グランターブル・ドゥ・キタムラ	名古屋 83.50	66
35	レ・セゾン	東京 87.50	50		キュイジーヌ[S]ミッシェル・トロワフロ	東京 83.50	66
36	トワール・ダルジャン	東京 87.00	51		ルポンドシエル	大阪 83.50	66
37	レヴォ	富山 86.75	53		フランス料理 ボルドー	京都 83.25	67
38	レストランリュース	富山 86.75	53	50	クラウン (パレスホテル東京)	東京 83.25	67
38	開花亭sou-an	福井 86.50	54		レストラン パッション	東京 83.25	67
					フロリレージュ	東京 83.25	67
					ドミニク・ブシェトキー	東京 83.25	67
					ラ・ビオグラフィ	京都 83.25	67

以上日本のベスト10 以下、FFCC顧客・アミティエ会員店舗を抜粋

アミティエ・グルマンド ハラルルセミナー

日時：2016年10月13日（木）
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」

機内食を手掛ける株式会社ティエフケー様の特別協力によりアミティエ・グルマンド ハラルルセミナーが開催されました。



(左より) (株)インフライトフーズ 福本渉さん(アミティエ名誉会長)、
(株)ティエフケー ハラルルチーム 近藤豊彦さん、副総料理長 加藤正勝さん、
料理部長 鬼塚光敏さん。

ムスリムのお客様に食事を提供するのために必要なポイントについて、福本渉アミティエ名誉会長より解説していただきました。試食後、「この美味しいフランス料理がハラルルに対応しているんですね！」というコメントが多々ありました。参加された皆さんはハラルルの取り組みに深く関心を持っており、質問の飛び交うセミナーとなりました。

同社は歴代FFCC上級コースに参加された方が多くいらっしゃり、この貴重なご縁でセミナーが実現しました。セミナーの前半はハラルル対応の取り組みについての講義。実際のハラルルキッチン運営例を挙げながらお話いただきました。後半は、ハラルル対応料理メニューの試食が行われました。配布されたレシピを元に、



福本シェフの解説

メニュー

- スモークサーモンと野菜のタンパル仕立て ハーブの香り
ライムでマリネした海老と軽いマヨネーズソースを添えて **写真①**
- 仔羊肩肉の柔らかシチュー ローズマリー風味のソース
アーモンド入りポテトピューレ 季節の彩り野菜と共に **写真②**
- 抹茶風味のロールケーキ ミックスベリーのコンポートを添えて **写真③**



①



②



③

アミティエ会員の皆さんへ 大沢晴美からのメッセージ

皆さん、私、大沢晴美は事務局長として、また2015年7月からは親善大使として、FFCCのオフィスを拠点に活動をしてまいりましたが、2017年1月より以下の連絡先に変更となりますので、紙上をおかりしてご連絡申し上げます。

株式会社 オフィス・オオサワ
〒153-0041 東京都目黒区駒場1-1-16-202
携帯電話：080-2556-1365 / Mail: harumi@now.mfnet.ne.jp
※これまでの携帯電話・メールアドレスは使用できませんのでご注意ください

今後も「フランス料理文化センター 親善大使」として、アミティエ会員の皆さんとともに、FFCCの活動を支え、フランスとの交流のネットワークもふくめ、FFCCの歴史と活動の遺産をしっかりと次世代に伝えていきたいと思っております。

1988年より実施され、FFCCの基礎を作ってきた「FFCC現代フランス料理上級コース（国内研修・フランス研修）」のうち、フランス研修は「フランス料理留学@フェランディ・パリ」として、フェランディ・パリおよびFFCCの協力のもと、2017年よりオフィス・オオサワが運営する運びとなりましたことをお知らせ申し上げます。

私はこの留学コースを含め、日仏食文化交流にさらに貢献してまいりたいと思っております。

FFCC親善大使 大沢晴美

「私のテロワール」料理セミナー

日時：2016年10月28日（金）
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：ジャン・マルク・ボワイエ Jean-Marc Boyer
【ル・ピュイ・デュ・トレゾール Le Puits du Trésor】★ オーナーシェフ
特別協力：レストラン・パッション



左からボワイエシェフ、パッションシェフ、
大沢親善大使

新鮮な食材や郷土料理で知られ、最近では良質なワインの産地としても注目を集める南仏ラングドック＝ルシヨン地方のテロワールをテーマにした講習会が10月28日、FFCCで開催されました。メイン講師は、中世の面影が残るラストゥール村の「ル・ピュイ・ドゥ・トレゾール」★ オーナーシェフ ジャン・マルク・ボワイエ氏。近隣のカルカソンヌ出身の「レストラン・パッション」アンドレ・パッションシェフ、ナビゲーターの大沢晴美FFCC親善大使も加わり、トークと実演の楽しいひと時となりました。

参加者の方々もコックコートを着て、試食スプーンを手に、一緒に厨房に入り、鹿肉をさばいたり、野菜を切ったり、盛り付けを手伝ったり。ボワイエシェフの火入れのこだわりや、手の込んだ料理の工程一つ一つを、じっくり間近で観察していました。最後に全員でラウンジに移動して、ラングドック＝ルシヨン地方のワインとともに料理を試食しました。

メニュー

- 鹿の鞍下肉 ジャン・マルク・ボワイエ流 **写真①**
- 鱈のポシェ ラングドック風アイオリ風味 **写真②**



①



②

アミティエ・グルマンドセミナー

「フランスで活躍する若手日本人シェフのレストラン力」
田中 一行シェフ(レストラン ラシーヌ)

日時：2016年9月26日（月）
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」



田中一行シェフ

田中シェフは2006年にFFCCの現代フランス料理上級コースに参加した当時、20歳でした。渡仏後、様々なシェフの下で修業を重ね、昨年自身の店「ラシーヌ(根)」をシャンパーニュ地方ランスにオープン。セミナーは、「なぜこの火入れなのか？」など、1つ1つ分かりやすい説明を交えて行われました。また、「三ツ星レベルの納得できる料理を出す」ために、敢えて席数を15席程度に抑えていること、少ない人手で手の込んだ料理を作るために、徹底した仕込みの工夫をしていることも語って下さいました。料理人としての熱い情熱が実り、夢を着々と実現してきた田中シェフ。創作からは、料理への愛情が溢れていました。



オマール海老、ジャガイモ、ベルガモット



大山どり、根セロリ



チョコレート、洋ナシ、コリアンダー

2016年FFCC現代フランス料理上級コース 国内研修・補講・フェランディ研修・レストラン研修に参加して 株式会社ホテルニューグランド ル・ノルマンディ 料理長 花木洋一郎さん

この度、「FFCC現代フランス料理上級コース」に参加し、パリ・フェランディ校、そしてフランスレストラン研修という貴重な体験をさせて頂きました。

国内研修では、午前は現場レストランで必要なフランス語講座、午後はグランシェフ指導の元、古典料理、料理理論などフランス料理の基礎を学びました。今までの自分の仕事を確認する意味でも大変勉強になりました。

本年度から国内研修の補講が開設されたということで、3日間参加し、少数ならではの緊張感ある研修で精神面、技術面で非常に充実した授業を受ける事が出来ました。

パリ・フェランディ校では、朝のミーティングに始まりアミューズからデザートまで4チームに分かれ、決められた時間内に課題料理を提供する実習を行いました。途中、他の担当チームに勉強しに行くこともありました。重要なポイントでは講師のシェフが皆を集めさせ、デモンストレーションしてくれました。MOFの講師陣はとても紳士的で、人間的にもMOFだと感じました。

フェランディ校修了試験も無事に終わり、次の日にはもうそれぞれ、各地方へ研修に向かいます。自分はそのままだり市内での研修なので、みんなを見送る役目になりました。フランスの醍醐味は地方にあると思っているので、地方で研修出来るという事がとても羨ましく感じました。

パリでの研修先は、老舗の一つ「ル・タイユヴァンLE TAILVENT」★★です。自分の勤務先がクラシックホテル、料理もクラシック料理が多数あるので、とても相性がよいと感じました。研修はヴィアンドセクションに入り、自分よりも若いシェフパルティのサポートをする事になりました。仕事自体は今までの経験でこなしていけるのですが、やはり言葉が聞き取れなく、苦勞する場面もありました。

レストランで研修して、シェフのアラン・ソリヴェレス氏の仕事ぶりや、スタッフをまとめる力は大いに参考になり、また食材の色使いや味付けのセンスなどを身近に体験できた事は大変勉強になりました。

フェランディ校、タイユヴァンと短期間のフランス研修でしたが、自分にとってこれからの料理人生にかけがえのないものとなりました。フランス・パリで感じた様々な思いや出会いを大切に、そして日本人としての誇りを持ち、フランス料理の発展に励みたいと思っております。

このフランス研修にあたり様々なご協力、ご支援いただきました関係者各位に御礼を申し上げます。



フェランディ校の修了証を手に、
アラン教授と



ソリヴェレスシェフと

アミティエ・グルマンド幹事一押し!の美味しいお店

<p>紹介者</p>  <p>株式会社明治記念館調理室 総料理長 青柳 義幸シェフ</p>	<p>一押しのお店</p>  <p>Bar LIBRE オーナー・ミクソロジスト 清崎 雄二郎氏</p>	 <p>Bar LIBRE 店内</p>
---	--	---

青柳シェフ☆お気に入りの理由☆

果物や野菜、ハーブなどを組み合わせたオリジナルカクテルをいだけ、ゆったりと寛げるオーセンティックバーです。どのカクテルも本当に香りがよいし、五感をフル活用した創作の過程は、ガストロノミーの料理に通じるものがあります。若くして国際コンクールでも活躍してきた清崎さんは旧知の仲で、レシピのアイデアをもらったり、こちらから香りについてアドバイスをしたり。またこの店は、料理人はもちろん、さまざまな業界の人に愛されていて、思いがけない出会いがあるのもポイント。

☆清崎さんからのコメント☆

ミクソロジーのカクテルをメインにしたお店です。ミクソロジー「Mixology」とは、Mix と Ology(学問・科学)という単語の造語。「混ぜることの研究」、「混ぜる哲学」といった意味です。サイフォン、スモークマシン、遠心分離器などの様々な機材を使って、古典的なカクテルを再構築したり、料理やコーヒーなど、バー以外のところからインスピレーションを得て全く新しいカクテルを生み出したりします。リブレでは10種類以上の季節のフレッシュフルーツ、200種以上のシングルモルト、クラフトジン、オリジナルのビターズを揃え、お客様とのコミュニケーションから、その日の気分や体調にぴったりの一杯をお出しします。チーズの香りのマティーニといった面白いカクテルや、香水を使った演出などもお楽しみいただけます。香りの職人フレイバーリストとのコラボレーション、食材とのペアリングなど、イベントを開催することもありますので、ぜひHPやSNSなどでチェックしてください。アミティエ会員の皆様へメッセージ：料理人とパートナーの情報共有の場を築いていけたらと願っています。ご来店お待ちしております。

BAR LIBRE

東京都豊島区西池袋3-25-8 相馬屋ビル地下1F
TEL: 03-5956-6406
HP: http://bar-libre.jp
営業時間: 18:00 ~ 翌2:00 (年末年始 定休)
※店内はカウンターとテーブルで15席ほど。
事前の電話予約がおすすめです。

FFCC グランシェフシリーズ

『クリスチャン・テッドワ』クリスチャン・テッドワ料理講習会

日時：2016年9月14日（水）

会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」



リヨンより『クリスチャン・テッドワ』テッドワシェフが来日し、講習会を開催しました。「Cuisiner, c'est partager 料理すること、それは分かちあうこと」をモットーとし、食の都リヨンでミシュラン一つ星レストランのオーナーシェフとして活躍するテッドワシェフ。1996年MOF(フランス最優秀職人章)受章、2011年レジオン・ドヌール国家名誉功労章を受章、そしてフランスで最も会員数が多い歴史のあるシェフの協会「メートル・キュイジニエ・ド・フランス」の会長を務めています。講習会で「料理はPatience(根気)。どんなこともコツコツ、丁寧に積み重ねていくことが大切です」と語ったテッドワシェフ。細やかで無駄のない仕事、その中から生み出される料理の美しさと美味しさが際立っていました。

メニュー

- フォアグラのエスカロップのボワレ フランボワーズ風味 写真①
- サン・ピエール、枝豆と貝 写真② ○ アニョー・デュ・ブルボネ 写真③
- テッドワのモンブラン 写真④



①



②



③



④

写真提供：有限会社アートファイブ

『メゾン・モンズ』ローラン・モンズ氏 チーズセミナー



ローラン・モンズ氏と『メゾン・モンズ』藤澤祥子さん

日時：2016年10月24日（月）
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」
フランス『メゾン・モンズ』ローラン・モンズ氏を講師に迎えたチーズセミナーを開催しました。OCC(乳製品研修センター)所長として、世界のチーズ業界で働く職人を数多く育成してきたローラン氏。セミナーでは品質を保証する表示(地理的表示保護、原産地呼称統制制度、その他の品質表示)についての解説に続き、チーズの比較と試食を行いました。チーズの本当の美味しさ、熟成具合とは？を常に追求する『メゾン・モンズ』。フランスの偉大な農産品であるチーズをより深く理解するセミナーとなりました。



①



②

- ・ ルブションの乳牛業者産、農家製 工場製の比較 写真①
- ・ 写真左上より
クール・ドゥ・サヴォア、アボンダンス・フェルミエ、サント・モール・ドゥラ・ドラゴニエ 写真②

「マイユ料理コンクール 2016」開催報告

日時：10月25日（火） 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」

第5回目となるマイユコンクールが開催されました。FFCCは第1回よりマイユコンクールの運営協力に携わっています。コンクールの課題は「MAILLEのマイユビネガー、マスタードを使用した皿盛りのデザートメニュー」。書類審査を経て選出された6名の選手が、決勝実技審査に進出しました。決勝選手はフランス料理の料理人、パティシエ、中華料理人、学校の教師、というプロの顔ぶれが揃い、6名中4名は女性の方でした。決勝の試食審査には、「パティシエ・シマ」島田進シェフ、「帝国ホテル」望月次次郎シェフ、「ザ・リッツ・カールトン東京」宮崎慎太郎シェフ、「アヴァンセの会」から市塚学シェフ(パレスホテル東京)、FFCC親善大使 大沢晴美らが審査を担当しました。そして「アヴァンセの会」工藤雅克シェフ(ディズニープラザホテル)が厨房審査員を担当しました。結果発表・授賞式では、銀賞に宮嶋 悠さん(Brilliant the 銀座)が選ばれ、金賞には梅田尚子さん(エクシブ京都八瀬離宮)が輝きました。



審査員、選手の皆で記念撮影

審査員の大沢は、「第5回目のコンクールなのでテーマがデザートと聞き、とても楽しみにワクワクしていましたが、実際に審査して、とても面白かったです。このコンクールを通して素材をどう生かしていくか、という工夫と経験は日々の仕事に生きてゆくはずです」とコメントしました。



①



②

写真提供：エスピー食品株式会社

- 写真① 金賞 梅田尚子さん「ラズベリー風味のビネガー・ジュレと小豆のムースハニーマスタードのアイスクリームと共に」
- 写真② 宮嶋悠さん「ブルゴーニュをたまごにつめて」

ホテルニューオータニ「トゥール・ダルジャン」レストラン力講習会

日時：2016年10月31日（月）

会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」

講師：＜エグゼクティブシェフ＞ルノー・オジェ氏 ＜シェフパティシエ＞ロイック・ビヴォ氏



オーナー・テライユ氏と講師、大沢親善大使、アシスタント

FFCCは2013年に「レストラン力」講習会シリーズを立ち上げ、これまで主に料理とサービスのコラボレーションの実例を紹介してきましたが、10月31日の講習会は新しい試みとして、「シェフ&パティシエによる レストランコースメニューの提案」をテーマとし、「トゥール・ダルジャン東京」のルノー氏、ビヴォ氏を講師にお招きしました。

日本のお客様はコースメニューでオーダーすることが殆どなので、季節やテーマによってさまざまなメニューを提案するほか、老舗グランメゾンだけあって、ディナーには店のクラシックばかりを集めた「ル・グラン・メニュー・トゥール・ダルジャン」を常時ラインナップしているそうです。オジェシェフは来日当初は、日本向けの小さめのポーションに合わせるのに苦労したというお話も伺いました。パティシエとのコラボレーションについては、ビヴォシェフと日頃からコミュニケーションを取って意見交換し、料理にフルーツを使う時は、デザートにチョコレート・カフェ系にしてほしいなどの要望を出すこともあるそうです。ビヴォさんも、「お互いをよくわかっているし、信頼してくれているので、自由に創作できる」とのこと。料理デモもわかりやすく、丁寧に、ユーモアを交えて実演してくださり、視察に立ち寄られたトゥール・ダルジャンの現オーナー・アンドレ・テライユ氏も笑顔でした。

メニュー

- ほんのり温かいカワズスキのポシェ サンセルの香り レタスのクーリ セップのギモーヴ ポワローのエクルヴィス・ファルシ 写真①
- ジャがいものパイヤソンでパネした雷鳥とフォアグラのアルカン 芽キャベツと根菜 サバンのソース 写真②
- アマロンのシュブレーム 栗とメレンゲのパトン アルデーシュのビスキュイ グリオッティエスのチャツネ 写真③



①



③



②

写真提供：有限会社アートファイブ

「中村徳宏インビテーショナルFFGC杯」開催報告



左から中宇祐シェフ、清水FFGC新会長

第8回FFGCゴルフコンペは11月22日(火)、栃木県のゴールド佐野カントリークラブで開催されました。前会長の故 中村徳宏シェフに敬意を表し、今回から「中村徳宏インビテーショナルFFGC杯」と大会名を改め、持ち回りの豪華トロフィーを創設！初の栄冠を手にしたのは、やはり中宇祐満也シェフ(浦和ロイヤルパインズホテル)でした。中宇祐シェフの優勝コメント「中村さんの名前を冠した第一回目の大会に優勝でき、感無量です。幸い好天に恵まれ、皆さんプレーを満喫できたのではないのでしょうか。次回大会にたくさんのご参加をお待ちしています」

会員情報

2017年フランス料理文化センター セミナー・イベント予定

- アミティエ・グルマンド主催 イベント・新年会
日時：2017年1月16日(月) 18:00～21:00
第一部：18:00-19:00
「フランス 食の教養講演会(テーマアルザス、フォアグラ盛衰記)」
講師：大澤 隆氏(食文化研究者)
第二部：19:15～21:00懇親会(立食buffestail)
会場：ホテル日航プリンス京都
京都府京都市下京区烏丸高辻東入高橋町630番地
参加費：11,000円(第一部講演会から参加)、10,000円(懇親会のみ参加)
- FFCC主催 プロフェッショナルと食べ手を高める「食の教養力」
「フランス 食の教養講座」
日程：2017年2月14日(火)～3月14日(火) 全5回(火曜日)
(2/14、2/21、2/28、3/7、3/14)
時間：13:00～16:00
会場：東京ガスコミュニケーションズ株式会社
東京都港区浜松町2-4-1 世界貿易センタービル10階
受講料：各回4,000円、全課受講者19,000円
講師：大澤 隆氏(食文化研究者)、大沢 晴美(フランス料理文化センター親善大使)

会員情報

- 開店情報
- 会員 武元利親さんが4月にお店をオープンしました
店名：『SAKE ビストロ 日本のお酒と日本のワイン Na-Na』
住所：東京都目黒区三田2-4-6 B1
TEL：03-6452-2634 HP: http://na-na-q.com
- 会員 本多貴貴さんが11月1日にお店をオープンしました
店名：『キュージーヌフランセーズ ヒロ Cuisine francaise HIRO』
住所：宮城県仙台市青葉区支倉町4-27 TC支倉ビル201
TEL：022-721-3488
- 会員 星一徳さんが2017年1月にお店をオープンします
店名：『フレンチ食堂 ittoku』 住所：神奈川県小田原市栄町2-10-17
TEL：0465-59-0090

- お知らせ
- 東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」リニューアルに伴い下記の期間閉館いたします。
2016年12月19日(月)～2017年3月末日
- アミティエ事務局からのお願い
転居等で住所変更がある場合は必ずFFCCアミティエ事務局までご連絡ください。

会員をたずねて

Le Traiteur 024 ル・トレトゥール024 大西 孝典さん

田園調布駅から美しい景観の閑静な住宅街を抜けて徒歩8分、KEYAKI GARDENの1階に、今年8月25日、大西孝典さんが「Le Traiteur 024」を開店した。車の往来が多い道路沿いにありながら、アプローチに植えられた草花や樹木とテラス席が穏やかな雰囲気を醸し出している。同じビルには、料理研究家の有元葉子さんのキッチン雑貨のセレクトショップ「Shop281」、熟成肉の「中勢以」、カフェ「キルシェ」と、食に関するこだわりの店が軒を並べる。「Le Traiteur 024」の店内はお惣菜のショーケースと大き目のカウンター、イートインスペース、シェフのセレクトした調味料などのディスプレイ棚があり、白い壁と木目家具のすっきりとしたインテリアに、銅のランプシェードと店名プレートがアクセントになっている。奥のガスキッチンスペースとの間はガラス張りで、将来的に料理デモや貸切イベントなど、いろいろな使い方ができるよう工夫されたレイアウトだ。現在は大西シェフとスタッフ



大西シェフ

1人で調理から販売まで行っている。シェフが料理人を志したきっかけは、子供の頃、TVで観ていた「料理天国」(1975年～1992年にTBS系列で放送された料理バラエティ番組)。番組レギュラーだった小川忠彦シェフが作るフランス料理に、憧れを募らせたそうだ。高校卒業後にホテルに入社して料理修行を開始、フレンチやパンケットで働いた後、エクセレントコースト横浜へ。そこで現「レストラン ストラスブール」オーナーシェフ 小山英勝シェフに師事して実力を蓄え、店のスタッフにも背中を押されて、さらなる飛躍のために渡仏した。ブルターニュ地方の2ツ星(当時)「ル・ブルターニュ」、ブルゴーニュ地方の3ツ星(当時)「ベルナル・ロワゾー」、ラングドック地方の「ダヴィッド・モレノ」でテロワールと料理を学び、1999年に帰国。都内のレストラン勤務を経て、「Q.E.D. Club」のフレンチ料理長に就任した。

「Q.E.D. Club」料理長の頃から、生産者との信頼関係を大切にし、野菜をメニューの柱に据えた「ライトフレンチ」を手がけてきた大西シェフ。とくに通年で安定して入手可能でありながら、テロワールの個性が強く感じられるジャガイモ、ニンジン、タマネギにはこだわりがあり、店のロゴマークもこの3つの野菜の断面をデザインしたものだ。自分の店では、全国の生産者との絆を大切にしつつ、安心・安全なレストラン・クオリティの惣菜を気軽に、幅広い年齢層の人に食べてもらい、心身ともに豊かになってもらいたいという。

生産者との交流は現在も続いており、KEYAKI GARDENの他の店舗と合同で、定期的な小さなマルシェを開催している。今後はさらに各種のイベントなども企画して発信力を高め、ご近所から愛される店作りをしていきたいと語る大西シェフ。アミティエ会員の皆さんも、緑豊かな田園調布の散歩を楽しみつつ、立ち寄っていただきたい。ランチ限定のObentoは特におすすめ。



Le Traiteur 024
〒158-0085
東京都世田谷区玉川田園調布2-8-1 KEYAKI GARDEN
営業時間：11:00～20:00(月曜定休)
Tel: 03-3721-8024 URL: http://www.letraiteur024.jp

厨房相談室 事例紹介



蔵元佳肴 いづみ橋

蔵元のお酒とこだわりの和食料理のお店
江戸時代から続く泉橋酒造株式会社様の直営レストラン「蔵元佳肴 いづみ橋」が、2016年7月に海老名にオープンしました。海老名・神奈川の地元食材を中心に据えたこだわりの料理と、それに合う多彩な日本酒をコースで提案するお店。外観も内装もモダンで現代的なデザインながら、日本酒の製造工程で使う道具「麴箱」をイメージした杉張りの天井や漆喰の壁など、和の要素を取り入れた落ち着いた雰囲気です。



根本料理長

蔵元佳肴 いづみ橋 根本 真様

日本酒は仕込んだ年度や飲む温度帯などによって、味わいがさまざまに変化するのが魅力です。また泉橋のお酒は、料理のうま味や香りを引き立ててくれます。ゆっくりとコースを召し上がっていただき、一皿一皿のお酒とのマリアージュを楽しんでください。ここでしかできない体験をして、幸せな気分でご帰っていただけました。



店内の様子

お店づくりは、厨房相談室のアドバイス

出店にあたって、料理長の根本様が東京ガス厨房相談室のHPを目にされ、業務用ショールーム「厨BO! SHIODOME」に見学いらしたことから、厨房相談室が理想の厨房作りをお手伝いさせていただくことになりました。お店の季節メニューの一つ「さんま黄金煮」は、サンマを丸一本、骨まで食べられるようになるまで8時間以上、火入れして提供するもので、火加減が命。煮詰まってしまうからの微妙な調整によってサンマ本来の味が引き出されてふっくら仕上がります。臭みもなく、日持ちするそう。そのために、細かな火力の調整を可能にする外付けレンジコックを。揚げ物用に、火力の強いガス機器を。遠赤外線でごんがりおいしく食材が焼けるよう、直接バーナーで炭を熱することができる焼き物器を。打ち合わせを重ねながら機器をチョイスし、ガスコンロのサイズを検討し、一つ一つ課題を解決していきました。



さんま黄金煮



レンジコック



炭火グリラー

メーカーの枠にとらわれず、厨房スペースとお店にあった厨房機器の導入提案ができること、無駄のない導線や換気空調、保安面のアドバイスにいたるまで、トータルでコーディネートできることが東京ガス厨房相談室の強みです。

ずっと安心、もっとお得な無料会員サービス

東京ガスの法人・個人事業主のお客さま向け無料会員サービス「my TOKYO GAS ビジネス」にご加入いただくと、厨房レイアウト設計支援をはじめ、さまざまな安心・便利なサービスが受けられます。ぜひご登録ください。

蔵元(くらもと)佳肴(かこう) いづみ橋
〒243-0436 海老名市扇町12-33 フィールズ三幸1階
TEL: 046-240-9703 / URL: http://izumibashi.com/kakou/
定休日: 月曜日(ひと月6日の定休日)HPの営業日カレンダーをご確認ください ※要予約。コース料理のみ

厨房ご相談の問合せ窓口 → **03-5408-4357** → 東京ガスの厨房改善のヒントをWEBで公開中! → 厨房相談室 で 検索

エネルギー・フロンティア TOKYO GAS 東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部 東京都港区海岸1-5-20 TEL: 03-5400-7777

東京ガスの「my TOKYO GAS ビジネス」は、130年間にわたりお客さまにガスをお届けしてきたからこそ実現できる、安心・便利なサービスをご用意しています。

法人・個人事業主のお客さま向け無料会員サービス

my TOKYO GAS ビジネス

登録するだけで! ご登録・年会費も無料です!

<p>ガス安心ご利用サービス</p> <p>事故を未然に防ぐため、厨房を見守る点検を無料で実施。</p> <p>ガス漏れ防止対策 ガス接続具等の目視確認</p> <p>CO中毒防止対策 業務用ガス厨房機器の燃焼確認・燃焼改善</p> <p>火災防止対策 消火器の外形確認をアシスト</p>	<p>エネルギー見える化</p> <p>お客さまのガスや電気料金および使用量実績の照会を行うサービス。</p>	<p>厨房レイアウト設計支援サービス</p> <p>店舗新築や改修に伴う厨房レイアウトの設計を無料で行うサービスです。</p>
<p>修理出張料無料サービス</p> <p>業務用ガス厨房機器の修理に伴う出張料を無料にするサービス。</p>	<p>水まわり駆けつけサービスの特別割引</p> <p>店舗で水まわりのトラブルが起きた場合に、専用ダイヤルで24時間365日専門スタッフが対応。</p>	<p>ショールームご利用サービス</p> <p>東京ガスの業務用ショールーム「厨BO! SHIODOME」のセミナーやテストキッチンに関する特別ご利用サービス。</p>
<p>会員さま限定コンテンツ</p> <p>東京ガスWebサイト内の会員さま限定コンテンツを閲覧できるサービスです。</p>	<p>※各サービスには、それぞれ適用条件があります。※掲載情報は、予告なく変更させていただく場合がございます、あらかじめご了承ください。</p>	

詳しくは、マイ東京ガスビジネス

www.tgg.jp/mytgb

検索



「myTOKYOGASビジネス事務局」
03-5444-4196(受付時間/9:00-17:00(土日祝日、年末年始を除く))

あなたとずっと、今日よりもっと。 TOKYO GAS