

# L'Amitié Gourmande

C L , A M I T I E

2016.1.9 発行

第41号

JANVIER 2016

G O U R M A N D E

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



2015年FFCC料理・サービスコンクール

フランス料理文化センター創設25周年記念

授賞式ガラパーティ「FFCC四半世紀～変わらぬ想いを未来へ～」開催

フランス料理文化センターの25周年を祝い、第16回料理・サービスコンクール優勝者を讃える授賞式ガラパーティ「FFCC四半世紀～変わらぬ想いを未来へ～」は、パリで11月13日に起きたテロ事件犠牲者への追悼から始まりました。アミティエ・グルマンド（食を囲む友情）が、今こそ本当に必要な時代になっていることをしみじみと感じます。国境を越え、世界にグローバル化するのはテロや戦争だけであってはなりません。異文化を受け入れる想像力があれば、世界の悲惨は軽減されるのではないか。先達がフランス食文化という、異文化を受け入れてきた歴史があり、そして私たちはこの異文化を友情の核として、発展させてきました。FFCCの25年間を締めくくるコンクールとガラパーティは、明日への第一歩でもあります。何を継承し、何を革新するのかを問い、コンクールの未来とFFCCの未来の役割を求めながら、アミティエ・グルマンドを深め、広げてまいりましょう。

FFCC 親善大使 大沢晴美



## 2015年FFCCフランス料理・サービスコンクール開催報告

### 第16回メートル・キュイジニエ・ド・フランス“ジャン・シリンジャー杯”

11月18日、東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」内フランス料理文化センターにて、全国の地方大会を勝ち抜いた14名の選手による決勝が行われた。メイン料理は「フランス ラカン産ビジョンを使ったメイン料理+ガルニチュール2種以上」(指定食材 メイン:ビジョン/副食材: AOCル・ピュイ産レンズ豆)、デザートは「フォレ・ノワールの現代的解釈」を課題とし、それぞれ皿盛り4人分を仕上げた。

第16回のコンクール開催となる本年、フランスからはメートル・キュイジニエ・ド・フランス協会会長クリスチャン・テットドワ氏、FFCCと縁の深いヴィエンヌの名店『ラ・ピラミッド』パトリック・アンリュー氏、ベンジャマン・パティシエ氏(2015年MOF)、三ツ星『フロコン・ド・セル』のエマニュエル・ルノーフ氏、25年前のFFCC創設当時にFFCC料理主任教授を務められたアントワース・シェフェール氏が来日し、審査にあたった。日本の審査員は前大会より審査委員長に就任したアヴァンセの会(FFCCコンクール優勝者の会)青柳義幸会長、名譽審査委員長の中村勝宏氏の指揮の元、各地方大会審査委員長、在日フランス人シェフ、パティスリー界の権威あるシェフの面々、アヴァンセの会メンバーをはじめとする厨房審査員が厳正な審査にあたった。

決勝の実技審査終了後、ロイヤルパークホテルに移動し、結果発表・授賞式ガラパーティが行われ、東京大会代表 安達見一さん(ラ ターブル ドゥ ジョエル・ロブション)が優勝に輝いた。



#### 青柳義幸 審査委員長 総評

今回は、日本全国より177名の参加選手のエントリーがあり、ルセッテ審査を経て、全国4ヶ所(東京、京都、福岡、沖縄)で開催された地方大会にて、熱のこもった素晴らしい大会が実施されました。

料理コンクールでは、毎回テーマが設定されています。今回は「古典料理を現代風に」と設定し、地方大会では、「オマール海老のアメリカ風」、決勝においては、料理部門「ビジョンとランティーユ」、デザート部門では「フォレ・ノワールの現代風」です。個性的でオリジナリティに富む作品も多々ありましたが、やはり基本が出来ていない選手も多く見られ、厨房審査においては、技術面もありますが、衛生面、そして食材を無駄にしないと言う点にも着目し、基本的な事を大事にする審査を行なってきました。私たちのコンクール理念とは、選手と審査員が共に協力して栄光の場所を作ること、そしてコンクールを通して縦横の出会いを創出することです。世代と経験の異なる選手・審査員・全国各地方でご協力頂いた方々と出会い、交流する事で、大きな輪となり、絆が生まれ、今後もフランス料理文化発展が前進する事を確信しています。

そしてやはり忘れてはいけない事は「一皿に対する料理作りの考え方」だと思います。コンクールは特別な物ではなく、日々の業務に対する延長線上にあるのです。ですから、コンクールの栄光は日々の地道な努力の積み重ねによってこそ得られるものなのだと思います。

#### 優勝者の言葉 安達見一さん

2年前に行われた前回大会では、決勝まで進むも5位に終わってしまい、言葉で表すことが出来ないくらい悔しい想いをしました。今回、優勝者の発表時に自分の名前が呼び上げられた瞬間は、嬉しさよりも安堵と言いますか、何かホッとしたというのが正直なところです。

その時のコンディションや精神状態、自分の得意な課題食材か否か、コンクール出場経験、調理順などの運…コンクールで優勝するためにはたくさんの要素が絡んできますが、やはり一番大切なのは普段の仕事、毎日の積み重ねだと思います。フランス料理を始めて15年以上経ちますが、やっと自分のやってきたことが評価されて一つの形になつたと実感すると同時に、今まで支えてくださったたくさんの方々への感謝の気持ちが尽きません。

特にラ ターブル ド ジョエル・ロブション朝比奈シェフには本当に感謝しています。朝比奈シェフにこのコンクールに挑戦するチャンスを与えて頂き、そして優勝まで導いて頂きました。自分一人の力では到底成し得ることが出来ませんでした。

今回の受賞でプロスペール・モンタニエ国際料理コンクールへ出場する権利を得ることが出来ました。毎日ご来店下さるお客様に最高の料理を提供し、次の目標に向けて日々努力、精進してまいります。



#### 決勝上位入賞者作品



##### 優勝 安達見一

メイン料理:ビジョンのボトフ 写真①  
デザート:フォレ・ノワール 写真②



##### 2位 福田耕平

メイン料理:セップのブリニネを纏った鳩のロティ アルガンオイルの香り ランティーユのピュレ添え 写真③  
デザート:キャラメルとマスカルポーネチーズのフォレ・ノワール 写真④



##### 3位 山内賢司

メイン料理:ラカン産ビジョンのモリーユ茸風味 ソースアルマニャック レンズ豆とキュイスのガトー仕立て添え 写真⑤  
デザート:軽やかなフォレノワール クレームソジャのオレンジ風味 写真⑥



料理コンクール授賞式



①



③



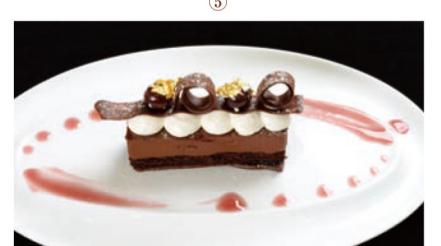
⑤



②



④



⑥

## 2015年FFCC フランス料理・サービスコンクール開催報告

## 第16回メートル・ド・セルヴィス杯決勝

ロイヤルパークホテルで開催したサービスコンクール決勝では、決勝進出者の学生部門12名、プロ部門10名がアトリエ形式の実技審査にのぞんだ。審査は公開型式で行われ、選手は多彩な技術と知識、ゲストへのホスピタリティなどメートル・ド・テルのスキルを競った。決勝審査員には、1994年以来特別後援を頂く「クープ・ジョルジュ・バティスト協会」のアンドレ・ソレール名誉副会長、フレデリック・カイザーフランス審査委員長代理、レストラン『ラ・ピラミッド』のミカエル・ブヴィエ氏、下野隆祥日本名誉審査委員長、山本正弘日本審査委員長をはじめ、コンクール予選から審査・運営を担ってきた「第16回メートル・ド・セルヴィス杯コンクール協議会」が中心となり、厳正なる審査を行った。

決勝審査終了後に結果発表が行われ、学生部門は茂山幸輝さん(辻調理技術研究所)、プロ部門は長谷川純一さん(俺の株式会社)が優勝を果たした。



## 山本 正弘 審査委員長 総評

FFCCレストランサービスコンクール「第16回メートル・ド・セルヴィス杯」は、学生部門、プロ部門の二部門を実施し、予選、準決勝（プロのみ）、決勝を行いました。予選では、学生部門は前回を上回る46名のエントリーがありました。コンクールという場が学生の皆さんにとって、サービスに対する意識を向上させていると感じました。プロ部門は83名のエントリーとなりました。初めて参加された人が目立ち、今後この方々がレベルアップして業界の中心となって行かれる事を期待したいと思います。

学生部門の予選は「オレンジのカッティング」、「外国语（英・フランス語）によるコーヒーのサービス」を東京、大阪にて開催し、地域別に12名を決勝に選出しました。

プロ部門予選は「オレンジとバナナのカッティング」と「基本のテーブルセッティング」です。フルーツカッティングは基本的なナイフの使い方、やスピード、そして商品の完成度を審査します。「テーブルセッティング」においては、テーブル準備はお客様を心からお迎えするサービス人の心意気を表します。いずれの審査もサービス中の姿勢、会話が大切な要素です。

## 優勝者の言葉



## 学生部門 茂山 幸輝さん

私がこの大会に参加しようと思ったのは、何にでも挑戦をしたかったこと、また自分がどこまで出来るのか実力を知りたかったからです。練習は授業が終わってから毎日、朝も普段より早起きし勉強に励みました。この何日も続く辛い日々を支えてくれたのは、周りの仲間が応援、時には気合いを入れてくれたことで、ここで諦めたら全てが水泡に帰すとめげずに練習を続けられました。そして本番、大きな会場、歴代の優勝者の審査員に圧倒されましたが、むしろやってやろう、楽しんで今までの成果を出し切ろうという気持ちで挑みました。審査発表の時に、優勝の名前を聞いた時は、まさか私が...という気持ちでしたが、時が経つにつれ徐々に実感が湧き、諦めずに練習してきた成果が実を結んだことを嬉しく感じています。今後学校を卒業し、社会に出るに当たり、これがスタートでありゴールではないのでこれからも何事にも挑戦を続けていく気持ちを胸に刻んで参ります。最後に、この場を借りて常に支えてくださった方々に感謝を述べさせて頂きます。ありがとうございました。

プロ部門は準決勝も開催し、3課題「ホタテとサーモンマリネのタルタル」、「オーダーテイク」、「チーズの知識を問う口頭試問」を審査しました。オーダーテイクやチーズの試験では、AOC制度に関しての質問も多く行いました。

そして、決勝審査は学生3課題、プロ部門7課題のアトリエ形式審査を公開型式で行い、さらに筆記試験も開催しました。アトリエ形式審査は、テーブルに座っている審査員をゲストに想定して行われ、実際の現場での業務状況に近づけた審査スタイルにしました。これにより、選手は日頃行なっている自分の実力を試すことができたのではないでしょうか。このように、過去のコンクール開催経験を踏まえて生まれる案を採用し、内容と質を進歩させていくべきだと思っています。

最後になりますが、コンクール開催にあたり講習会、コンクール会場でご協力いただきました皆様には大変お世話になりました。フランス名誉審査委員長の「クープ・ジョルジュ・バティスト協会」アンドレ・ソレール名誉副会長、ランギー・ランギー会長の会長代理として来日し、コンクールの準備から審査までご尽力頂いた『ル・プリストル』のフレデリック・カイザーさん、フランス・ヴィエンヌのレストラン『ラ・ピラミッド』のミカエル・ブヴィエさん、「フェランディ・パリ」のミッシェル・ムイゼルさんはじめ、審査にご協力いただいた皆様、長期間に亘りコンクール運営をして下さった「第16回メートル・ド・セルヴィス杯 コンクール協議会」の皆様、FFCC事務局の皆様に御礼上げます。誠にありがとうございました。

## プロ部門 長谷川 純一さん

私が飲食の世界に身を置き10年の事が経ちました。当時は華やかな世界への憧れと夢を描くと同時に、将来への不安がありました。『サービスマンって何ができるの?』、『サービスマンで一生やっていけるの?』

そんな私に、『サービスマンは何でもできる!』という自信と『サービスマンでいることの誇り』をこのコンクールは与えてくれました。

コンクールとの出会いは8年前。今回が4度目の挑戦でした。毎回チャレンジする度にお客様や仲間にため出来る事が増えていく、普段の業務だけでは得られない、自分と関わる多くの人達を幸せにする力が付いてくる。そして何より、自分を支えてくれる大切な存在に心から感謝することができる。いつの間にかコンクールの舞台を楽しんでいる自分がいました。今の子供たちが『将来サービスマンになるのが夢です!』と胸を張って言う事ができる飲食業界を築いていくため、私自身が渦の中心となり、これからも夢を描き続けます。

## 審査課題

プロ部門 準決勝で選出された10名が、アトリエ形式実技審査7課題と筆記試験に臨んだ。

- 学生部門 地域別予選で選出された12名が、アトリエ形式実技審査3課題と筆記試験に臨んだ。
- ① 前菜：帆立とサーモンマリネのタルタル 写真①
  - ② デザート：クレープフランベ グリオッティース添え 写真②
  - ③ チーズ：チーズの知識を問う口頭試問 写真③
  - ④ 筆記試験



- ① 魚：舌平目のグリエ 写真①
- ② 肉：鴨のロースト グリオッティースのソース 写真②
- ③ デザートとコーヒー：リンゴローストのフランベ ネスプレッソコーヒーのサービス 写真③
- ④ オーダーテイク 外国語(英語又はフランス語)：決勝当日に渡されたメニューを元に、外国語でオーダーを取り、オーダーシートに記入する 写真④
- ⑤ ワイン、アルコール：試飲とコメント 写真⑤
- ⑥ テーブルセッティング：「秋の食卓」のテーマに沿ったテーブルセッティング 写真⑥
- ⑦ カクテル：ショートドリンク、ロングドリンクの作成、レシピ説明 写真⑦



※コンクールと同日開催の、授賞式ガラパーティにつきましては、次号にて開催報告を掲載いたします。

第5回「マイユ料理コンクール」開催報告  
(於：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨 BO!SHIODOME」)

ビネガー、マスタードでおなじみの“マイユ”が主催する料理コンクール。第5回目となる本年は主食材の「牛肉」をビネガー、マスタードを使って仕立てたメイン料理を競いあつた。

第1回から連続してFFCCが運営協力に携わり、決勝では親善大使の大沢晴美が試食審査に、「アヴァンセの会」から会長の青柳義幸シェフ(株式会社明治記念館調理室)がルセット審査に、副会長の朝比奈悟シェフ(ラ・ターブル・ド・ジョエル・ロブション)と福本涉シェフ(株式会社ディエフ)が決勝の厨房審査を担当、また今回はフランス料理部門代表として「銀座レカン」の高良康之シェフ、ホテルニューグランドの関口真司シェフに試食審査に加わって頂いた。

金賞を勝ち取ったのは野口莉伊奈さん(パレスホテル東京)。ビネガーの煮詰め方、味のバランスが評価されての受賞となった。

「マイユコンクールの試食に初回から参加させて頂いているが、5回目を迎え、ますますレベルが上がっていることを実感した」と試食審査を担当した大沢は語る。今回の決勝にはフランス料理以外の料理人も出場し、ジャンルを問わず味のバランスの引き立て役としてビネガー、マスタードの果たす役割の大きさを実感した。

## ①金賞 野口さんの作品

「牛ほほ肉赤ワイン煮込みのタンパル 赤ワインビネガー風味  
粒マスタードのクランブル添え」

## ②ガスの炎で課題食材の牛肉を調理する選手

## ③戦い終わった選手たちがショールームを見学

## ④記念撮影

前列左から三番目が金賞の野口さん。

その右が銀賞の野口紗和子さん(グランドプリンスホテル京都)。

前列左は高良シェフ、前列右が関口シェフ。後列左は福本シェフ、後列右が朝比奈シェフ。



## FFCC 親善大使 大沢晴美コラム LA LISTE

2015年12月17日、オルセー河岸のフランス外務省迎賓館で、世界5大陸の食文化を網羅する1000店のレストランランキング『ラ・リスト』発表のレセプションが開催されました。創始者はフランス観光開発庁総裁(元駐日フランス大使)フィリップ・フォール永世フランス大使。これにフランス本部の4名の共同創始者と世界10か国の代表委員からなる国際諮問委員会が協力して、世界53カ国、3000軒以上のレストランから1000店が選ばれました。

最も多く選ばれたのは日本(126店)、続いてフランス(118店)、アメリカ(101店)中国(69店)スペイン(59店)デンマーク(52店)イタリア(51店)…ただし、トップ100、250、500ではいずれも1位フランス、2位日本、3位イタリア、4位スペインの順位となっており、さすがにゆるぎない美食の国が並びます。

世界トップ3のレストランは、  
1位 Restaurant d'Hôtel de Ville (クリシエ、スイス)  
2位 Per Se (ニューヨーク、アメリカ)  
3位 京味 (東京、日本)  
この他、4位にパリの「Guy Savoy」、7位と10位にはそれぞれ東京の「九兵衛」と「ジョエル・ロブション」が入りました。詳細は、次のサイトで見ることができます。www.laliste.com

ところで、このランキングの特色はその客觀性と透明性にあります。レストランごとに、世界で定期的に出版されている200冊に及ぶガイドブック(プロフェッショナルスコア)と食サイトでの評価(パブリックスコア)の個々の点数に、各ガイドブック、各サイトの信頼性に対する世界の食のプロフェッショナル15万人へのアンケート結果に基づく係数を乗じ、ガイドブックは75%、サイトは25%に重み付けした総合スコアを100点満点ベースで算出しています。

さらに発表前日の国際委員が集まった会議では、「決して皿の上の料理だけがレストランではない」という『ラ・リスト』の哲学を体現しているシェフやレストランに特別賞を出すことが決まり、以下のとおり各カテゴリーとそれぞれの受賞者が発表されました。

「最も貢献度の高いシェフ賞」には、『ラ・リスト』に11件のレストランを送り込んだジョエル・ロブション。

「食文化の継承賞」には、世界20店のレストランで1400名の若手の育成にあたっているアラン・デュカス。

「最優秀サービスレストラン賞」には、ジョルジュ・バティスト・サービス世界コンクールで優勝したメートル・ド・テル宮崎辰を擁する東京の「ジョエル・ロブション」を筆頭に5店。

「ワインなど飲料の品ぞろえの充実賞」のトップ3には、Tour d'argent(フランス)、Don Alfonso 1890(イタリア)、El Celler De Can Roca(スペイン)。

「最優秀建築・インテリア賞」には、京都の瓢亭を含む13店。

「食の未来のための環境派シェフ賞」には、ヤニック・アレノほか13名。

なお、同賞の発表は、日本委員大澤晴美が担当、受賞者を代表してヤニック・アレノが生産者に感謝する旨のスピーチを行いました。

『ラ・リスト』日本代表国際諮問委員 大澤隆、大澤晴美



## FFCC グランシェフシリーズ講習会



### フランス料理講習会 ジャン・シュルピス氏 「レストラン ジャン・シュルピス」★★

2015年10月1日(木)  
会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」  
フランス・アルプスの自然にインスピレーションを得て、現地のハーブや食材の本来の味を活かした料理を紹介した。

## 【講習会メニュー】

- \* L'Esprit d'un Alpage 牧場のエスプリ 熟成コンテチーズのムース 写真①
- \* Saint-Jacques, Oseille, Vanille 帆立貝、オゼイユ、バニラ 写真②
- \* Pigeon, Camomille, Artichaut ピジョン、カモミール、アーティチョーク 写真③
- \* Safran, Mangue, Passion サフラン、マンゴー、パッションフルーツ 写真④



## 「味覚の一週間」開催記念料理講習会

エリック・トロション氏 (MOF)  
パリ《フェランディ校》教授／パリ《Semilla》オーナーシェフ／  
虎の門《Pirouette》アドバイザリーシェフ

2015年10月19日(月)  
会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」  
MOFシェフの高度な技を駆使した料理のデモンストレーションに加え、デザイン・キュリネールの考え方を、トロションシェフが携わったプロジェクトとともに紹介した。

## 【講習会メニュー】

- \* Taboulé de chou-fleur, citron confit/ herbes sauvages カリフラワーのタブレ シトロン・コンフィとハーブを添えて 写真①
- \* Ris de veau, pulpe de carottes au carvi, tuile croustillante リ・ド・ヴォーとニンジン キャラウェイ、チュイルとともに 写真②
- \* Chocolat gavotte, crème melilot ショコラ・ガヴオットとメリローのクレーム 写真③



「メートル・キュイジニエ・ド・フランス (MCF)」「クープ・ジョルジュ・バティスト (CGB)」協会特別協力  
フランス料理文化センター (FFCC) 創設 25周年記念特別企画

### 料理＆サービスデュオ講習会～レストラン力 フランス特別編～

2015年11月16日(月) 会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」

FFCCを支えてきた料理人とサービスのプロフェッショナルが集まり、躍動感溢れるフランス本場のレストラン演出を一流の技と共に披露した。



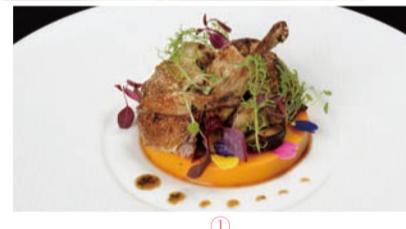
## 『デュオ1』『ラ・ピラミッド』★★

【講師】コメンテーター：パトリック・アンリュー氏

料理：ベンジャマン・パティシエ氏

サービス：ミカエル・ブヴィエ氏

- \* Pigeon Rôti entier au beurre d' Herbes et Yuzu
- Palet de Butternut aux Champignons Sylvestre et Châtaignes
- ビジョンのロティ ハーブと柚子のバターソース
- バターナツのパレ 野生のマッシュルームと栗 写真①



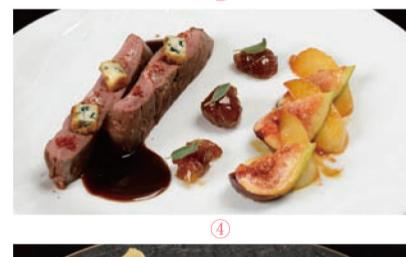
## 『デュオ2』

フランス料理文化センター主任教授(FFCC創設時)

【講師】料理：アントワヌ・シェフェール氏

サービス：アンドレ・ソレール氏

- \* Pouarde rôtie flambée à l' Armagnac
- Farandole automnale Potiron-mandarine, Cèpes-marrons, Patate douce-passion
- 地鶏のロティ アルマニヤックのフランベ 秋のフランドール
- カボチャとオレンジ セップとマロン サツマイモとパッションフルーツ 写真②
- \* Duo de Pomme Fuji flambé au Calvados et Kaki mariné au Yuzu
- Caramel au beurre, au miel AOP et à la fleur de sel de Guérande
- Biscuit moelleux et croustillant à la poudre de pain d'épices
- カルヴァドスでフランベしたふじりんごと 柚子でマリネした柿
- バター、AOPハチミツ、ゲランドの塩のキャラメル
- パン・デビスのビスキューとクリスピー

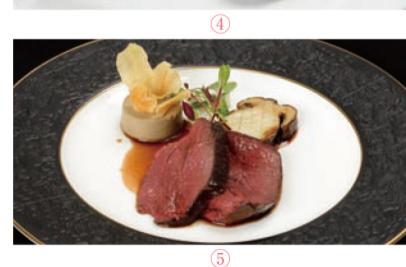


## 『デュオ3』メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会 / クープ・ジョルジュ・バティスト協会

【講師】料理：クリスチャン・テットドワ氏

サービス：フレデリック・カイザー氏

- \* Magret de Canard Flambé, Poires Caramélisées et figues, Châtaignes Confitées et Sauce Roquefort
- マグレ・ド・カナールのフランベ キャラメリゼした洋梨、イチジク、栗のコンフィとロックフォールのソース（調理：FFCC古屋 伸行）写真④
- \* Filet de Chevreuil, Cèpes, Topinambour & Sauce Grand Veneur
- 鹿肉のフィレ グラン・ヴヌールソース 写真⑤



## 『デュオ4』フランス料理文化センター

【講師】サービス：福岡 俊和 / 調理：古屋 伸行

- \* Tarte de fruits rouges avec Glace vanille et Tarte de fruits secs avec Glace Pistache
- 赤いフルーツとドライフルーツの二種類のタルト
- バニラとピスタチオのアイスクリーム添え 写真⑥



## フロマージュセミナー

## 「人気上昇中のクラフトビールとフロマージュのベストマッチ」

2015年10月27日(火)

会場：東京ガス業務用厨房ショールーム

「厨BOISHIODOME」

講師：エティエンヌ・ボワジー氏

(2004年MOFチーズ職人)

松永 将和氏

ビール伝道士

(株式会社協同商事 コエドブルワリー)

共催：メゾン・モンス

協賛：株式会社協同商事 コエドブルワリー



セミナーではこだわりのチーズとビールの両専門家を迎える、前半はチーズとビールそれぞれの解説を行った。後半はセミナー参加者も一緒に、チーズとビールをティスティングしながら、ベストマッチの検証をした。

## 会員情報

## 2016年フランス料理文化センター セミナー・イベント予定

## ● 2016年度 定型コース

(1) ブランジュリー、パティスリー留学コース

Step.1 国内研修コース

日程：2016年5月11～13日 (3課)

会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」

Step.2 フェランディ校研修

日程：2016年6月20日～7月6日 (13課) ※土日休み (ブランジュリー5課、ヴィエノワズリー3課、パティスリー5課)

会場：フェランディ校 (パリ)

Step.3 レストラン研修 (フランス国内)

日程: 2016年7月7日～渡仏から1年以内 受講料: 国内3課+フランス13課 110万円 (税込)

(2) 現代フランス料理上級コース

Step.1 国内研修コース

日程：2016年7月1日～7月29日 ※土日祝休み

会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」受講料：49万円 (税別)

Step.2 フェランディ校研修

日程: 2016年8月 (13課) ※日程決まり次第、HP上にてご案内 会場: フェランディ校 (パリ)

Step.3 レストラン研修 (フランス国内)

日程: フェランディ校研修～渡仏から1年以内 受講料: Step1国内のみ49万円 (税別) / Step2+Step3フランスのみ120万円 (非課税) / Step1～Step3全課 160万円 (税込)

## ● アミティエ・グルマンド主催

・アミティエ・グルマンド会員の集い 2016年新年会

日時：2016年1月18日 (月) 開始18:30～

会場：La Tour (京都) 参加費：9,000円※立食ブッフェスタイル

・クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会

日時：2016年2月1日 (月) 13:00～16:00

会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」

受講料：アミティエ会員3,000円、非会員4,000円

講師：クラブ・アトラス理事 岡本英樹『ルメルシマンオカモト』

川端清生『テロワール・ピストロ・ドゥ・カワバタ』

● ゼラチンの特性を生かす料理セミナー

日時：2016年2月22日 (月) 13:00～16:00

会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」受講料：2,000円

講師：菊池昭宏『ビストロ カシュカシ』/古屋伸行 (FFCCシェフ)

## ● 長州黒かしわ (山口県) セミナー

一和食・フランス料理によるコラボレーション

日時：2016年2月24日 (水) 13:00～16:00

会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」

受講料：アミティエ会員3,000円、非会員4,000円

講師：和食：日本料理研究会、フランス料理：アヴァンセの会 (FFCC料理コンクール優勝者)

## アミティエ工情報

● アミティエ会員 滝沢直樹さんが12月1日にワインバーをオープンしました

「Vin-BAR CROIX」

〒231-0012 神奈川県横浜市中区相生町5-93-2 横浜エクセルентXIIビル4F

TEL:090-2224-2902

● アミティエ会員 磯部冬人さんが2016年1月21日レストランをオープンします

「Restaurant ISO レストラン イソ」

〒950-0903 新潟県新潟市中央区春日町7-13 TEL:090-4841-8129

## ● アミティエ会員

宮崎辰さんが本を出版しました

「一流のおもてなし術」

著：宮崎辰

発行：株式会社東京堂出版

定価：1,500円+税

● アミティエ会員

マカロン由香さんが本を出版しました

「出張料理人が教えるレシピと盛りつけの

おもてなしルール」

著：マカロン由香

発行：講談社

定価：本体1,300円+税

● アミティエ会員

宮川順子さんが本を出版しました

「料理嫌いだった私が『365日×15年』

毎日台所に立ち続けた理由」

著：宮川順子

発行：びあ株式会社

定価：¥1,400円+税



## 会員をたずねて

Le Taro 道谷 太郎さん

神奈川県茅ヶ崎市に、「食べて身体の中から美しく」をコンセプトとしたフランス料理店『Le Taro』がオープンした。オーナーシェフはアミティエ会員の道谷太郎さん。道谷シェフが料理人を目指したきっかけは、高校時代にふと見たテレビの料理番組で、三國清三シェフが出演し、フランス料理を作っていた。その輝く姿に惹かれた道谷シェフは当初決めていた進路を変更し、料理人になることを決意した。調理師専門学校卒業後、ホテルに就職した道谷シェフ。その後、1991年にフランスへ渡り、ナントの星つきレストラン『レ・ジャルダン・ド・ラ・フォルジュ(当時)』にて約2年修業をした。帰国後は都内数店で勤務したのち、「横浜ベイシェラトンホテル＆タワーズ」に入社した。独立前までの17年間勤務し、宴会からビュッフェ、鉄板焼き、そしてフランス料理とさまざまなセクションを担当した。

ホテル内のレストラン『ベイビュー』料理長の頃、FFCCコーディネイトで招聘来日したダビッド・ズダスシェフ『オーベルジュ・ドゥ・ラ・シャルム(現在 デザンヴィー)』、ウイリアム・ルドヴィユシェフ『ズ・キッチンギャラリー』の賞味会を経験した。招聘シェフたちからフランスの「旬」を直に触れ、学んだことは独立した今、皿の上で大いに生かされている。

いつか自分の店を持ちたい、という目標が時を経るごとに強くなっていた道谷シェフを支えたのは妻の和代さん。和代さんはエステティシャンとして先に独立しており、経営者の覚悟も知った上で道谷さんを応援した。そして独立を決意し、場所は地元・湘南の茅ヶ崎に決めた。お店のコンセプトは、家族の意見も取り入れ、「食べて身体の中から美しく」をモットーとし、内装はレストランで女性が主役として輝き、引き立つ存在となるべく配慮した。

店内はオープンキッチンでカウンター8席。シェフのテクニックを目の前で体感できるフラットなカウンターにもこだわった。お客様との距離を縮め、調理する姿勢をすべて見せることで、食べ手に安心と信頼を与える、と道谷シェフ。メニューはランチ、ディナー共にコースを用意。毎月更新される“スーパーフード”や“美食食材”を取り入れている。

現在、客層は女性、ご夫婦、カップルが大半を占める。「地元に愛されるフランス料理店になることが目標です」と語る道谷シェフの表情からは、茅ヶ崎、そして何よりフランス料理に対する愛情を感じられる。明るく素敵なお顔でもなす道谷シェフと会話を楽しみながら、こだわりの安心・安全な食材を使ったフランス料理が食べられる『Le Taro』は、訪れる人を笑顔にするパワーで溢れている。

Le Taro  
〒253-0056 神奈川県茅ヶ崎市共恵1-8-23  
TEL／FAX: 0467-33-4681  
ランチ: 11:30～14:00／ディナー: 18:00～22:30  
定休日／毎週曜日、その他年末年始等



レストランは茅ヶ崎駅から徒歩2分



香りの演出と共に、全国から取り寄せたこだわりの食材を味わいます



美と健康を意識した料理は、見た目も色鮮やか



オープンキッチンなのでシェフとの会話も弾みます

## 飲食店・商店などの皆さん

# 電気の先行受付 はじめました！

東京ガスは電気もお届けします！

## 東京ガスグループの電気の3つの強み

## POINT.1 お得

東京ガスならではのお得なメニュー

## POINT.2 安心

東京ガスならではの安心なエネルギー

## POINT.3 簡単・便利

お申し込みは簡単！

## お得

## さまざまなセットメニューをご用意しています。



“ガス”と“電気”的両方を東京ガスグループでご契約していただくと、お得になるメニュー。



インターネット接続事業者と連携して、“ガス”と“電気”と“光通信”をセットにしたお得なメニュー。

※2016年4月開始予定 ※お客様の契約内容によっては、当サービスをご利用できない場合もございます。

## 安心

## 電気の品質や信頼性はまったく変わりません。



電力会社の発電所  
東京ガスの発電所



## 簡単・便利

## お申し込みは…

お近くの東京ガスライフバルが直接伺い、ご契約のお手続き等について分かりやすくご説明しますので、簡単にお申し込みができます。



また、お電話からもお申込み可能です。

## 供給エリア

1都7県の東京電力エリア  
東京都／神奈川県／埼玉県／千葉県／茨城県／栃木県／群馬県／山梨県など（離島を除く）

東京ガスの電気のお申し込みはこちら <http://tgg.jp/bizpower/>

東京ガスの電気について知りたい方はこちら <http://biz.tg-power.jp/>

## お問い合わせはこちらまで

## 東京ガス 電力お客さまセンター

0570-002239(ナビダイヤル)

受付時間：月曜日～土曜日9:00～19:00／日曜日・祝日 9:00～17:00

※ナビダイヤルはNTTコミュニケーションズ(株)のサービスです。電話料金はお客様のご負担となります。



## 第16回 廚房設備機器展 東京ガスブースのご案内

2016.2.16(火)～2.19(金) 10:00～17:00(最終日19日は16:30まで)

東京ビッグサイト 東京ガスブース 東1ホール

## 厨房コストの見直しは、エネルギーから。 東京ガスの省エネソリューション

東京ガスの厨房相談室が、調理、給湯、換気・空調などの設備・機器のご提案を行い、省エネ・省コスト運用をサポート。

お客様のニーズにひとつひとつお応えし、厨房をトータルでご相談いただけます。

涼しいガス厨房機器「涼厨®」の最新機器で、「熱くない！」を触って実感、もちろん省エネ。



涼しい厨房  
涼しい厨房機器「涼厨(すずちゅう)」の最新シリーズを展示します。

2 買い換えるなら、最新省エネ機器!  
特にお勧めの高効率機器をご紹介!



エコンバスター  
Eco-combustor  
省エネ・コンパクトを実現する  
燃焼式小型ヒーター「エコンバスター」の  
新ラインアップをご紹介。

3 廚房の気流を変えれば、省コストで快適!  
換気・空調の最新技術は、東京ガスにお任せ!



厨房の温熱環境  
解析結果  
(平面図)  
BEFORE  
「涼厨」の導入  
AFTER



厨房の温度と空気の流れを可視化する東京ガス独自の技術で、厨房の課題を解決。  
展示会では、その提案イメージをご紹介します。



## セミナー開催のお知らせ

## 要事前予約

日本厨房工業会セミナー

## テーマ

### 人にやさしい作業環境から考える、 最適な厨房設計の考え方

最適厨房研究会は、業務用厨房のあるべき姿を中立的な立場から追求する研究会です。この度、専門的見地から厨房設備に関わる最適指針を導きだし、厨房設計に役立つ実践的な内容をまとめた『最適な厨房設計のためのガイドブック2016』を発刊。本セミナーでは、ガイドブックの概要とポイントをわかりやすく解説します。

日時：2016年2月19日(金)

13:05～13:45 場所：東3ホール

講演者：畠 治

NRTシステム株式会社 代表取締役

一般社団法人日本フードビジネスコンサルタント協会 理事長

お申し込み：厨房設備機器展公式ホームページから事前登録。

※受講料は無料です。

当日は、お名刺と引き換えで、最適厨房研究会の『最適な厨房設計のためのガイドブック2016』をお渡しいたします。



出展内容は特設ホームページでもご紹介しています。

東京ガス厨房設備機器展ページ <http://www.tgg.jp/hcj2016>

