

L'Amitie Gourmande

2016.3.28 発行
MARS 2016

第42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

2016年プロスペール・モンタニエフランス料理国際コンクールで 市塚 学シェフ (パレスホテル東京) 2位に入賞！優勝者が8月来日

第66回となる同コンクールは、料理コンクールが盛んに開催されるフランスにおいても、最も歴史と伝統あるコンクールとして認められている。一年も欠かさず、66年にわたって開催し続けてきたという歴史的事実は驚嘆に値する。歴代大統領がメイン後援者として名前を出していることから、フランス国家としてのこのコンクールへの評価、ひいては食文化に対する国としての評価がいかに高いかが伺える。

(文：大沢 晴美、写真提供：大澤 隆氏)

1 審査委員長の突然の逝去

モンタニエコンクールでは、「誰が審査委員長を務めるのか？」が大きなポイントとなる。毎年、そうそうたるシェフが名前を連ねてきた。本年はとりわけ、昨年12月に発表された「LA LISTE」で世界1000レストランのトップに躍り出たブノワ・ヴィオリエシェフが審査委員長と発表されており、私も「LA LISTE」発表の席でコンクールでの再会を、とご挨拶していたので、コンクール前日の夜にもたらされた突然の訃報には驚愕。信じられない思いでコンクールの実施に不安を抱いたことは否めない。けれどもアンドレ・フルネイ会長は「コンクールに自身も数多く参加してきたブノワシェフの意思は、コンクールの実施にあるはずだ」と語り、コンクールの実施を即断した。当日はブノワシェフが座るはずであった審査委員長席に試食をサービス。会場に置かれた、氏の2冊の料理本(ジビエ)には多くのMOF仲間、シェフ達が別れの言葉を書き残していた。

2 アヴァンセの会の軌跡

2011年、「アヴァンセの会 (FFCC 料理コンクール優勝者の会)」会長青柳義幸シェフが初めてコンクールに参加、見事3位に入賞した。そして以後、株式会社正木牧場(正木裕文社長)がスポンサーとして、選手および次回参加選手、関係者の渡仏を援助してきている。この応援に添えて「アヴァンセの会」は毎年入賞の実績を残し、2014年にはついに隈元香己シェフが優勝カップを持ち帰った。こうして日本代表選手の実力はすでに定評あるものとなっており、市塚シェフの書類審査も圧倒的な支持を得て決勝に臨んだと聞く。ちなみに本年は「ル・プリストル」(エリック・フレションシェフMOF)をはじめ、スイスでホテルの指揮を執るミシェル・ロットシェフ(元ホテル・リッツ総料理長)の愛弟子ら、多くのMOFグランシェフが愛弟子を送り込むも、決勝に残れないという激戦だったという。日本代表といえども、決して1席が確保されている訳ではなく、審査委員による無記名投票で決勝進出の6名が決まるのだ。毎年、決勝に出場している日本のフランス料理人のレベルは極めて高いということは間違いのないところだ。

3 コンクールの課題

- アントレ** ラバン(ウサギ)のトゥルト、直径8cmを8人分(皿盛り) アバを生かすことが条件
- メイン** ロット(あんこう)8人分をブラッター盛りで(アンチエ、又は切り身) 3種類のガルニチュール
 1. アンディーブのガルニ1個を8人分
 2. 季節の素材を使用したガルニを8個8人分
 3. バターナッツをベースにしたガルニ8人分

4 試食壮行会

市塚シェフは昨年秋より試作を重ね、ルセットの整備と仕事の段取りの整備に取り組んできた。決勝進出が決まってからは時間との闘いに入った。コンクールではコミが一人つくもの、言葉の問題もあるので、基本は一人でも時間内に仕上げることを目指した。営業が終わったレストランの厨房で朝まで試作することも珍しくなかったという。そして1月12日、恒例となった「試食壮行会」では、アヴァンセの会メンバーのほか、帝国ホテルの田中健一郎シェフらのメンバーに対して、しっかりと仕上がり方を披露した。

◀ 正木裕文社長と市塚シェフ



健闘を祈って乾杯する中村勝宏シェフ、藤田芳幸モンタニエ日本支部事務局長

5 コンクール

早朝5時半にホテルロビーに集合。まだ暗い中、会場となるフェランディにはそれでもすでに関係者の姿が見える。8時、調理順を抽選。市塚シェフは2番だ。オープンもデシャップも近く、場所的に悪くない。コミが決まり、持ち込み食材のチェック。市塚シェフいわく「MOF仕様」の食材の準備は「ラ・ピラミッド」のベンジャマン・パティシエシェフら、MOFスタッフの協力のたまものだ。多すぎず、必要な分量だけ、きれいに洗い、きっちりと美しく包装して持ち込む。すべてにラベリングする。一目でわかるよう、料理ごとにまとめる。あたかも講習会の完璧な仕込みのようだ。例年、猜疑心に満ちた目目でチェックする厨房審査の二人も、この完璧な準備に今年はほぼフリーパス。ここからすでに厨房審査は始まっている。厨房審査で涙をのんだ昨年の平松惇シェフの経験を活かし、絶対に厨房審査で差をつけられないこと、は今年の課題でもあった。市塚シェフは徹底した仕事場の整理整頓、バックを活用して直置きしない、などを貫徹。料理も時間内にしっかりと仕上げてきた。応援団の期待はいやがおうにも高まった。



◀ 抽選前の選手たち。緊張の面持ちだ。コミと打ち合わせする市塚シェフ 写真①
クリストフ・モワザンシェフ「セラドン」、ドゥニ・リッパシェフ「ホテル マティニオン」による食材チェック 写真②
整然たる仕事場、市塚シェフ 写真③
仕事場整理のため、新兵器を持ち込んだ1番の選手 写真④

6 試食審査

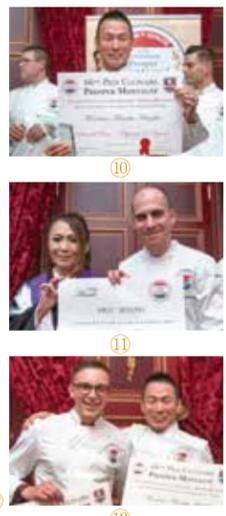
試食審査ではアントレのトゥルト担当は2014年にFFCCでシャルキュトリ講習会を開催したセルジュ・ルマリエ氏(MOF)、2012年優勝者 杉本雄氏のほか、元ミシュラン編集長ジャン・フランソワ・メスプレッド氏ら6名。メインはブノワ・ニコラ氏フェランディ教授(MOF)、ニコラ・サル氏「新ホテル・リッツ」総料理長、2015年優勝者のクリストフ・ボワリエ氏、ボタン・グルマン・ド・マガシ編集長ダヴィッド・バシヨフェ氏ら6名。そして「不在」の審査委員長ブノワ・ヴィオリエシェフ。

- ◀ トゥルトを仕上げた市塚シェフ
- 試食するルマリエシェフ 写真⑤
- 市塚シェフのメイン料理 写真⑥
- 皿盛り 写真⑦
- ブラッターを提示する 写真⑧
- 試食するニコラ・サルシェフ 写真⑨



7 授賞式

授賞式には元駐日フランス大使、フィリップ・フォール氏(「LA LISTE」創始者)も駆けつけた。結果は別表のとおりで、市塚シェフは見事2位入賞を果たした。また、コミは最優秀コミ賞を受賞。そして本年より「正木特別賞」が設けられ、優勝した1番のダヴィッド・アレクサンドリア氏(ローザンヌホテル学校教授)が日本に招待される。例年より多くのコンクール参加があったのは、この特別賞のおかげだ、という声も聞かれるほど、今、欧州の若手料理人たちは日本へのあこがれと興味を高めている。ダヴィッドシェフは8月中旬に来日し、8月22日にはコンクールの料理を再現する講習会を市塚シェフとともに開催する予定だ。コンクールを通じて、国境を越えた交流がさらに深まることになるのは嬉しい限りである。



2位入賞の市塚シェフ 写真⑩
「正木特別賞」を授与する中津真実専務と優勝したダヴィッド・アレクサンドリアシェフ 写真⑪
最優秀コミ賞を受賞したカンタン・ライエさんと市塚シェフ 写真⑫
▼ 応援団の皆さんとともに



コンクールの採点表

順位	前菜 (70点満点)	メイン (130点満点)	厨房 (50点満点)	合計 (250点満点)
1	54.000	94.667	43.000	191.667
2	46.000	85.000	42.000	173.000
3	52.333	82.667	33.000	168.000
4	41.667	72.833	38.500	153.000
5	46.833	73.000	32.000	151.833
6	39.167	51.500	30.000	120.667

優勝：ダヴィッド・アレクサンドリア(ローザンヌホテル学校) 2位：市塚学(パレスホテル東京)

モンタニエコンクールに参加して 市塚 学さん(パレスホテル東京)

審査委員長のブノワ・ヴィオリエシェフの突然の訃報、心からご冥福をお祈り申し上げます。私がコンクール出場に推薦されたのは2014年の秋、コンクールは1年以上前から始まっていた。最初に行ったことは平松シェフのコンクールの決勝大会に同行し、1年後のイメージトレーニングだった。このことは、今回のコンクールで非常に役立った。課題は「ラバンのトゥルトとロットの料理」に決定。2015年9月に「ラ・ピラミッド」の、クリスチャン・ネシェフ(2004年MOF)がレストランスタッフのトレーニングの為に来日するタイミングで、コンクールの打合せを行い、少ない時間の中で試作を重ねて形にする事が出来た。また、11月にレストランで行われる「ラ・ピラミッド」のプロモーションで来日したパトリック・アンリルシェフにフランス語のルセットをチェックしてもらった。シェフからは誤字脱字、プロフェッショナルな言い回し(書き方)、ルセットで国籍が分かってはいけない等、細かいアドバイスがあり、完璧なルセットを完成させた。アンリルシェフに同行来日したベンジャマン・パティシエシェフ(2015年MOF)に試食をお願いして注意点やテクニック、ポイントとなる事など様々なアドバイスをもらった。アンリルシェフが帰国する時に、「食材は全てピラミッドで準備するから安心してチャレンジするように」と言われ、私自身素晴らしく恵まれた環境でコンクールにチャレンジできることに感謝した。フランス料理文化センターからルセット審査通過の連絡があり、安心したが本番はこれからである。数回、深夜のタイムトライアルで時間内に作成する事ができ、年明けの試食壮行会を迎える事が出来た。渡仏後、「ラ・ピラミッド」に向かった。食材の調達、事前にメールでやり取りをしていたおかげでスムーズに終了。ここで勉強になったことは、必要以上の食材は持ち込まない。計量できるものは真空パックで持ち込む。今回であれば、ラバン、ロット、レギューム、エコノマの4種に分けて一目で食材審査が終わるようにラベリングとパッキングをする事。これはMOFのベンジャマン・パティシエシェフからのアドバイスで、MOF仕様である。食材審査、器材審査はスムーズに終了した。調理中は大きなトラブルもなくトゥルト、ロットの料理を時間内に作成でき一安心。課題に掲げた厨房審査の減点に注意をしながら作業を終える事が出来た。フェランディ校を後にして、表彰会場に向う。表彰式では例年通り4位から発表され、2位で自身の名前が呼ばれ入賞をする事が出来た。結果は満足していないが、コンクールは特別なものではなく、普段の仕事の延長線上にあることを改めて再認識したコンクールであった。最後になりますが、サポートをしてくださったモンタニエ日本支部の方々、株式会社正木牧場の正木社長、パトリック・アンリルシェフ、ご指導して頂いた斉藤総料理長、青柳会長をはじめアヴァンセの会の皆様、フランス料理文化センターの皆様、早朝まで練習を手伝ってくれたクラウンレストランのスタッフ、コンクール当日応援に来て下さった皆様全ての方に感謝の気持ちでいっぱいです。今回の経験を活かし、次回以降エントリーする方をサポートしていきたいと思っております。ありがとうございました。

プロスペールモンタニエコンクール優勝者&準優勝・日本代表市塚シェフ(アヴァンセの会)料理講習会開催決定
日程：2016年8月22日(予定)会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME」(特別協力：株式会社正木牧場)

フランス料理文化センター創設25周年記念 第16回料理・サービスコンクール 授賞式ガラパーティ 「FFCC四半世紀 ～変わらぬ想いを未来へ～」開催報告

2015年11月18日(水)に行われたFFCC料理・サービスコンクール・結果発表に続き、同日夜にガラパーティが開催され、約350名のお客さまにご参加頂きました。
開会冒頭では、2015年11月13日に起きたフランス・パリでの同時多発テロ事件犠牲者への哀悼の意を表し、黙祷を捧げました。続いて主催者の東京ガスコミュニケーションズ(株)代表取締役社長 中村龍太郎より挨拶を行い、来日した『テットドワ』クリスチャン・テットドワシェフ、『ラ・ピラミッド』パトリック・アンリルーシェフ、ベンジャマン・パティシエシェフ、『フロコン・ド・セル』エマニュエル・ルノーシェフ、「フェランディ・パリ」アントワヌ・シェフェールシェフ、また、「クープ・ジョルジュ・パティスト協会」アンドレ・ソレル名誉副会長、『ル・ブリストル』フレデリック・カイザー氏、『ラ・ピラミッド』ミカエル・ブヴィエ氏、パリ・イルドフランス商工会議所「フェランディ・パリ」よりミッシェル・ムイゼル国際部長の一同が参加の皆さまに挨拶を行いました。来賓代表として、フランス共和国在日フランス大使館 サビヌ・オフエレル農務参事官よりご挨拶を頂き、FFCC主任教授の中村勝宏氏、下野隆祥氏による献杯を行いました。料理は立食ブッフスタイルで34品が供され、シェフの料理と共にメートル・ドテルによる華やかなデクパージュやフランパージュサービスが行われました。
パーティでは授賞式が開催され、両コンクール入賞者が紹介されました。料理コンクールフランス審査委員長をつとめた「メートル・キュイジニエ・ド・フランス協会」テットドワ会長、日本審査委員長 青柳義幸氏、サービスコンクールのフランス審査委員長「クープ・ジョルジュ・パティスト協会」カイザー会長代理、日本審査委員長 山本正弘氏がコンクール総評を述べました。そして後援団体、スポンサー企業様による賞品授与が行われ、入賞者を称えました。



左よりベンジャマンシェフ、ムイゼル氏、ルノーシェフ、アンリルーシェフ、大沢晴美、シェフェールシェフ、ソレル氏、テットドワシェフ、ブヴィエ氏、カイザー氏、パッションシェフ



ガラパーティメニュー (一部抜粋)

- * 冷製料理 *
 - ① サラドフォアグラとオキサリス ピーツのピクルス(クリスチャン・テットドワ)写真①
 - ② ライム風味のラングスティースとカリフラワーのパンナコッタ トピコと炒り小麦粉のサブレ(パトリック・アンリルー/ベンジャマン・パティシエ)写真②
 - ③ シェリー酒風味のサラドフォアグラのフォンダン ピスターシュピュレとシトロンバナナソース 胡麻のチュイルを添えて(アヴァンセの会)写真③
 - ④ ピエール・オティザのジャンボンアルデュードのデクパージュ マイユコルニッションとマスタード添え(メートル・ド・セルヴィスの会/全日本メートル・ド・テル連盟)写真④
 - ⑤ サーモントラウトのコンフィ フスイユのピュレとベーコン風味の泡(ロイヤルパークホテル)写真⑤
- * 温製料理 *
 - ⑥ 鹿肉のフィレ グラン・ヴヌールソース(クリスチャン・テットドワ)写真⑥
 - ⑦ チュルポのア・ラ・ミニユット 大根のラヴィオリ アーモンドのロースト パッションフルーツのオイルとグリーンマンゴー(パトリック・アンリルー/ベンジャマン・パティシエ)写真⑦
 - ⑧ カサゴのビスキュイ、オニオンのジュ(エマニュエル・ルノー)写真⑧
 - ⑨ 仔牛のカレのラケ オレンジと山椒をきかせたジュと共に 秋のファランドール(アントワヌ・シェフェール)写真⑨
 - ⑩ グラン アデュールのジャンボン・ド・バイヨンスのタルティース エスプレットピーマン風味のマヨネーズ(ロイヤルパークホテル)写真⑩
- * デザート、ミニアルディーズ *
 - ⑪ ビスキュイとノワゼット・キャラメリゼ プラリネとレモンのクレム(クリスチャン・テットドワ)写真⑪
 - ⑫ パイナップル"ヴィクトリア"のロティ 粘土の包み焼き バニラと世界のスパイス風味、ピニャコラダのジュレ(パトリック・アンリルー/ベンジャマン・パティシエ)写真⑫
 - ⑬ 絵画仕立てのデザート アプーナ、ヘーゼルナッツ、木の香り(エマニュエル・ルノー)写真⑬
 - ⑭ ネスプレッソ"カフェ・グルマン"(ロイヤルパークホテル)写真⑭

松山 昌樹さん(ロイヤルパークホテル 調理部長)



FFCC主催サービスコンクールとガラパーティを開催できること、これはロイヤルパークホテルの誇りであり、先輩方が長年かけて築いた『安心・安全・信頼』、そして四半世紀に渡り積み上げてきたFFCCとのパートナーシップ以外の何ものでもありません。そして、企業の枠組みを超えた多数のボランティアサポートがあつてこそ開催出来るのです。なんと今回は調理スタッフとして60名、審査員を含めたサービススタッフ61名の方々に参加して頂きました。この場をお借りして、スタッフを派遣して下さった料理長、支配人の方々に礼申し上げます。
最後に・・・
大沢親善大使はじめ、FFCCの皆様、そして全関係者の皆様方のお力添えがあつて成功させる事ができました。中でも、山あり谷あり涙ありのフランス滞在を共に臨んで下さった大町さん!!! ありがとうございます!



アミティエ・グルマンド2016年新年会開催報告



2016年1月18日「レストラン ラ・トゥール」(京都)にて、46名の方にご参加いただき、新年会を開催しました。アミティエ・グルマンド会長の斉藤正敏さん(パレスホテル東京)による、新年のご挨拶と乾杯の後、会場シェフの伊藤道彰さん、出野政雄さんに料理の解説をしていただきました。美味しい料理、ワインと共に会員同士の懇親を深め、最後は水野佳男さんのご挨拶により中締めとなりました。

また、今回のイベントにベルノ・リカール・ジャパン株式会社、サラダ社(株式会社マツヤ)、ネスレネスプレッソ株式会社、新田ゼラチン株式会社、藤次郎株式会社より食材、商品をご協賛いただきました。ありがとうございました。

アミティエ・グルマンド 会長 斉藤正敏さんのご挨拶写真①
料理は「レストラン ラ・トゥール」伊藤シェフと出野シェフが担当 写真②-1 写真②-2



第5回マイユ料理コンクール今秋開催!

2012年から開催するマイユ料理コンクール。アミティエ会員で、すでにご参加頂いた方も多と思うが、過去に何名かの方が決勝に進出し、第1回(2012年)の優勝者はアミティエ会員の深澤準二さんであるなど、会員にとっての一つの活躍の場となっている。

マイユのビネガー、マスタードをもっと多くのプロの料理人に積極的に活用してほしい、フランス料理だけではなく他の料理ジャンルにおいても用途を広げたいという強い思いで



始まったマイユ料理コンクール。毎年課題食材を変えながら、ビネガー、マスタードを使って食材の味をどう引き出すかを競う、料理人にとっても意義深い、大変勉強になるコンクールといえよう。課題食材は第1回「前菜」、第2回「鶏」、第3回「鯛」、第4回(2015年)は「牛肉」。今年の実施要項は6月頃に発表される。アミティエでも次号クラブレター(6月末)でご案内の予定。



昨年の優勝者(野口さん)の料理

セミナー開催報告

アミティエ・グルマンド主催 クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会 ～フランス料理の調理技術の伝承とお店づくりのポイント～

日程：2016年2月1日(月)
会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」
協力：クラブ・アトラス

講師：岡本 英樹氏 『ルメルシマン・オカモト』オーナーシェフ 写真①
メニュー：ポワローのテリーヌ、トリュフのヴィネグレット、鶏レバーのムース添え 写真②
川端 清生氏『テロワール ビストロ・ドゥ・カワバタ』オーナーシェフ 写真③
メニュー：魚のクネル リヨン風 写真④

クラブ・アトラスのシェフによる料理&お店作りのポイントセミナーを開催しました。講師は『ルメルシマン・オカモト』岡本英樹シェフ、『テロワール・ビストロ・ドゥ・カワバタ』川端清生シェフが担当。セミナー前半の料理実習では、渡仏経験のある両シェフが、フランスのエスプリや次の世代に伝えていきたい伝統的なフランス料理を紹介し、後半は、人気店のオーナーシェフとしてご活躍されるお二人に、お店作りについて、開業の準備やメニュー構成、人材の育成に至るまでをインタビュー形式で伺いました。当日はクラブ・アトラスの会長 中村徳宏シェフ(株式会社アンベック 代表取締役)他、理事の皆さんも応援に駆け付け、盛会となりました。

* 次回のセミナーは、2016年6月22日(水)の開催予定です



①



②



③



④



クラブ・アトラスの理事の皆さん

クラブアトラスとは
フランス料理に携わる役職者、管理的立場を有する者が集まり、次世代へ料理技術指導、情報共有をし、フランス料理を継承していくことを目的とする会。

ゼラチンの特性を生かす料理セミナー

フランス料理文化センター / 新田ゼラチン株式会社共催
2016年2月22日(月)会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」
プロの調理に欠かせない身近な材料のゼラチン。種類は板、顆粒、粉末とあり、原料では牛、豚に魚原科品も加わり、いろいろな場面で使われています。新田ゼラチン食材事業部アプリケーション・ラボ 森崎文栄さんによる講義では、ゼラチンの種類と溶かし方、3種類(牛、豚、魚原料)のゼラチンの特徴について、又、各ゼラチンを使ったゼリーの試食等による比較を行いました。調理デモンストレーションではFFCC料理コンクール優勝者の会「アヴァンセの会」より、「ビストロカシュカシュ」菊池昭宏シェフ、FFCC古屋伸行がゼラチンの特性を生かしたメニューを提案しました。

講師：菊池昭宏氏
「ビストロ カシュカシュ (埼玉県川越市)」
写真①
ラングスティースの冷製、柑橘風味
(粉末ゼラチン「ジェラレ プラン」使用)
写真②

フォアグラとリンゴのガトー仕立て (板ゼラチン「リーフゼラチンシルバー、ゴールド」使用) 写真③

講師：古屋伸行 (FFCCシェフ) 写真④
うさぎのテリーヌ (「顆粒ゼラチン ゼラチン21」使用) 写真⑤
フルーツのスープ エビス風味とフロマージュブランのムース (板ゼラチン「リーフゼラチンゴールド」使用) 写真⑥

写真提供：有限会社アートファイブ



ゼラチンの講義を行う新田ゼラチン 森崎さん



①



②



③



④



⑤



⑥

2015年後期FFCCフランス料理基礎コース

10月より開催している、FFCCの人気コース「FFCCフランス料理基礎コース」。将来何らかの形でフランス料理に携わって行きたいという方を対象に、フランス料理の基本を徹底して学べるよう、少人数制、実践中心の授業を行っています。

2月13日行われた最後の授業は「コース料理を作る最終章」。今までの授業で習得した前菜、魚、肉、デザートにセクションごとに担当を決め、仕込みから料理を完成させるところまでを担当。料理が完成したら全員でテーブルに座り、試食します。基礎コース全10回を一緒に学んで来た仲間たちとも意見交換や交流を深め、有意義な最終回となりました。



受講生と講師

2016年2月13日フランス料理基礎コース コース料理を作る最終章 メニュー

- * Amuse-bouche *
Le cadeau du FFCC FFCCからの贈り物
- * Entrée *
Ravioles au foie gras フォアグラのラビオリ 写真①
- * Poisson *
Langoustines et coquilles saint-jacques poêlées
Pot-au-feu de Légumes
ラングスティースとホタテのポワレ 野菜のポトフ 写真②
- * Viande *
Magret de Canard rôti jus aux épices
マグリキャナルのロースト スパイス風味のソース 写真③
- * Dessert *
Fondant chocolat glace poivre noir
フォンダンショコラ 黒胡椒のアイス 写真④



①



②



③



④

長州黒かしわ (山口県) セミナー

～日本料理・フランス料理によるコラボレーション～

長州黒かしわ振興コンソーシアム/日本料理研究会/FFCC 共催
2016年2月24日(水)会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」
日本料理とフランス料理がコラボレーションし、山口県産が誇る食材「長州黒かしわ」のセミナーを開催しました。

前半は、深川養鶏農業協同組合 黒かしわ・地どり推進部 部長 長尾英樹さんにより「長州黒かしわ」の紹介がありました。「長州黒かしわ」は飼育環境にこだわり、生産者の方が手間ひまかけて育てた山口県初のオリジナル地鶏です。その肉は適度な歯ごたえを残しながらも柔らかく、かめばかむほど味が出てくると言われています。セミナー後半では、調理デモンストレーションを通して、黒かしわの魅力を伝えました。FFCC古屋伸行による鶏肉の解体と部位の説明、日本料理・フランス料理のシェフによる長州黒かしわを活かした料理講習など、生産者、和と仏の料理人が一緒になって日本の食材の良さを伝えるセミナーとなりました。

深川養鶏農業協同組合 黒かしわ・地どり推進部 部長 長尾英樹さん 写真①/長州黒かしわ 写真②



①



②

メニュー

- 日本料理 (3品) 鶏鍋 写真③ / 胸肉の押し寿司 写真④ / 鶏の昆布塩釜焼き 写真⑤
- フランス料理 (2品) 長州黒かしわ胸肉のロースト 香草風味 チーズのクルート焼き 写真⑦ 長州かしわ鶏肉と茄子のドーム仕立てロマンの香り 写真⑧

講師：田中 勝氏『赤坂 ひかわ』料理長

講師：青柳 義幸氏『株式会社明治記念館調理室』西洋料理総料理長/アヴァンセの会 会長



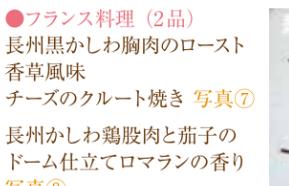
③



④



⑤



⑦



⑧



⑧

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
 - ・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23日～9月8日 (13課) ※土日休み 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後～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)
 - ・現場で使えるフランス語講座 <新講座>
日程：2016年4月13日～2016年7月20日まで全8回 (水) 15:00～16:30 (4月13日、27日、5月11日、25日、6月8日、22日、7月6日、20日)
会場：フランス料理文化センター 会議室
受講料：1回4,000円、(全課受講者 30,000円 (税込))
講師：後藤祐子 (FFCC通訳、翻訳) 特別講師：大沢晴美 (FFCC親善大使)
- アミティエ・グルマンド主催 講習会
 - ・クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会
日時：2016年6月22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：クラブ・アトラス理事 中嶋寿幸『ミュージアム1999ロアラブッシュ』 菊地美升『ル・ブルギニオン』
- FFCC 講習会
 - ・ドミニク・コルビシェフ料理講習会 ～旬の食材のメニュー～
日時：2016年4月26日 (火) 13:00～17:00
会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」
受講料：8,500円
講師：ドミニク・コルビ『フレンチ割烹ドミニク・コルビ』
 - ・シャルキュトリ特別講習会 (全3回)
日時：2016年5月16日、17日、18日 13:00～17:00
会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」
受講料：1回20,000円/通し受講50,000円 (ACF)メンバー1回17,000円/通し受講45,000円
講師：パスカル・ジョリ (2000年MOFシャルキュティエ)
 - ・全国サービス講習会
日時：2016年6月15日 (月) 13:00～17:00
会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」
受講料：8,500円
講師：メートル・ド・セルヴィスの会、全日本メートル・ド・テル連盟
 - ・モンタニエコンクール優勝者&準優勝・日本代表 料理講習会
日時：2016年8月22日 (予定) 13:00～17:00
会場：東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：ダヴィッド・アレサンドリア「ローザヌホテル学校」、市塚学「パレスホテル東京」

アミティエ情報

開店情報

- 会員 野村 裕亮さんが4月9日にお店をオープンします
店名：L'atelier chouchou アトリエ シュシュ
住所：〒160-0004 東京都新宿区四谷3-1 須賀ビルB1F TEL:090-6141-4366

求人情報

- フレンチレストラン「桜下亭」調理スタッフ募集
作庭家名匠「重森三玲」の手掛けた、美の縮図を各部屋より堪能。ミシュラン広島でも評価!
【募集職種】シェフドキュイジーヌ 【勤務地】広島市安佐南区「桜下亭」
【給与】30～45万円 経験、能力を考慮の上、当社 (合同会社ジャオ) 規定により面接実施の上優遇致します。【待遇】各種社会保険完備 (健康保険・厚生年金・雇用保険・労災)
【応募方法】電話連絡の上履歴書 (写真添付) をご郵送下さい。
【お問合わせ】合同会社ジャオ「桜下亭」事務所 担当 岡本さん
広島市安佐南区長東西3-9-17 TEL:082-239-1000 E-mail: contact@oukatei.jp
- ミュージアム1999ロアラブッシュ スタッフ募集
【業態】フランス料理【募集】サービスマン、パーティー、調理、パティシエ
【休暇】月8回、夏休み、年末年始【給与】20万～35万 (3ヶ月研修制度あり)
【勤務地】東京都渋谷区渋谷4-2-9
【お問合わせ】担当：平山さんまで TEL:03-3499-1999
- リゾートトラスト株式会社 調理スタッフ募集
【勤務地】エグジブ湯河原離宮 (2017年開業) 他全国当社運営ホテル (長野、山梨、京都、静岡、三重、神戸、大阪など)【職種】調理スタッフ (和、洋 (仏、伊)、中、鉄板焼、パティシエ)
【雇用形態】正社員【給与】月給20万円～ (賞与：15年度実績5ヶ月)
【応募方法】お問い合わせください。人事部 (TEL:052-310-3322)
- レストラン タテル ヨシノ スタッフ募集
【募集職種】パティシエ、ブーランジェ、ブーランジェ販売員
【勤務地】タテルヨシノ 各店舗 又はベーカリー (銀座、汐留、芝公園)
【給与】20万～30万 経験、能力を考慮し当社規定により優遇いたします。
【待遇】各種社会保険完備 (健康保険・厚生年金・雇用保険)
【応募方法】電話連絡の上履歴書 (写真添付) をご郵送ください。
【お問合わせ】タテルヨシノ 事務所 渡部さん/東京都港区芝公園1-5-10 TEL:03-5470-7527 (事務所直通)
- ラ・カンバーニュ 調理スタッフ募集
【勤務地】大手町【職種】調理【給与】月給18万円～【雇用形態】正社員
【休暇】日曜祝日、年末年始【その他】月に1度研修あり
【お問合わせ】担当：北岡さんまで TEL:03-5293-1171
- アデニア/デカリー 調理、サービスマン募集
【募集職種】調理、サービスマン【雇用形態】正社員 (新卒予定、又は経験者、試用期間3か月)
【勤務地】アデニア (東京都渋谷) / デカリー (東京都亀戸)
【給与】18万円以上 (経験者は前職を考慮)【昇給】年2回
【休暇】有給休暇、今年度内に完全週休2日+バケーション制度導入予定
【待遇】各種保険完備、交通費支給
【お問合わせ】担当：入江さんまで TEL:03-5489-5151

会員をたずねて～フランス特別編～

Restaurant Racine レストラン ラシーヌ 田中 一行さん

昨年の5月に、田中一行君(フランス料理上級コース2006年卒業生)から「とうとうフランスに店を出した」という連絡をもらった。また昨年秋に「ゴエミヨで小さな賞をもらいました」とのこと。「ゴエミヨ」は若手シェフの発掘には定評があるガイドブックで、フランスの料理人の中では「ゴエミヨ」のあとには「ミシュラン」が来る、といわれている。2015年「ゴエミヨ」は5月開店の店に足を運び「未来の希望シェフ」50人の中に田中シェフを選んだのだ。素晴らしい！そして嬉しい！ぜひ行かなければ！！



田中一行シェフと奥様のマリーさん

1月に初めて訪問した。ランスまではパリ東駅からTGVで1時間弱と近い。ランチを食べて日帰りも十分可能だ。店「ラシーヌ(根)」はランスの大聖堂近くの絶好の立地。目立つ看板がないのでちょっとわかりにくい、まずランスの一等地といえよう。店は1,2階で、厨房は1階に。満席にすれば25席以上とれそうだが、16人くらいで満席にしているという。厨房はシェフとシェフの弟さん(ワーキングホリデーでフランス滞在中)、サービスは奥様のマリーさん。マリーさんとはレジス・マルコンシェフのレストランで知り合った。奥様の実家はランスなので、かなり前から当地での開店を考えていたという。2階の席に着く。ランチメニューを頼んだ。昼、夜1本のメニューで営業しているという。考えてみると、田中シェフの料理を食べるのは上級コース試験以来。マルコンさんやジルさん、修行したレストランの香りがそこここにある。けれども、すべての皿を通して、繊細なタッチに驚いた。シャンパーニュを意識してのことだろう。一皿ごとに異なるシャンパーニュをサービスしてもらったが、料理とシャンパーニュのマリアージュは最高だ。ちなみに、ここでは大手メーカー(ネゴシアン)はなく、畑を持つ小さな作り手(レコルトン)のシャンパーニュをメインにそろえているという。生産者とのつながりは食材、そしてシャンパーニュに及ぶ。ちなみに店名には思い入れがあるという。「ラシーヌ」とは根っこのこと。ある冬の日、川岸を歩いていたらすべての葉を落とした枯れ木のような樹木が「根」に見えたという。緑の葉を茂らせるのは、地中の根だ、と思い至った。日本人としての根っこ、マリーさんのフランス人としての根っこ、そしてシャンパーニュのブドウ畑では地下何十メートルに及ぶ根が大地の力を吸い上げている・・・田中シェフは今、ランスにしっかりと「根」を張って豊かな実りを準備しているのだと思った。

(文:大沢晴美、撮影:大澤隆氏)

《田中一行シェフ 独立に至るまでの経歴(本人談)》

- ・日本
- ・ホテルニューオータニ佐賀：フランス料理の奥深さを学ぶ。
- ・ラ・ロシュエール福岡：仕事に対する姿勢を学ぶ。

・アビシウス：フランス料理、クラシック料理を学ぶ。

*フランス

・Restaurant Gill(担当 シェフ・ド・パルティ)：オーナーシェフとしてのあり方、料理に対する姿勢を学ぶ。ジルシェフはフランスの父親的存在。

・Régis et Jacques Marcon(担当 シェフ・ド・パルティ、スーシェフ)：自然の中での料理、各ポジションとのコミュニケーション能力、2番という責任感、お客様のことを第一に考える、料理には「人を幸せにする力がある」、料理にはルールがない事などを学ぶ。

・L'Atelier d'Edmond：ここでは、ポジションはなく、料理のことを話す時間を忘れるくらい仲がよい兄弟のような関係のブノアシェフと共に「情熱」を持って料理を考えた。



店内

Restaurant Racine
8 rue Colbert 51100 Reims
TEL: 03 26 35 16 95 定休日: 火、水曜日

厨房設計セミナー



作り手と使い手の技術が織りなす

“こだわりの厨房づくり”

信頼しあう料理人と厨房コンサルタントが語る、お店づくりへの想い

セミナー開催日時	2016年 5/30 月	13:30～16:30 (受付開始 13:00～)
		第1部(14:00～15:00) 第2部(15:00～16:00)
		※13時30分からの30分間はショールーム見学、16時からは東京ガスの情報提供です
場所	東京ガス業務用厨房ショールーム「厨BO! SHIODOME」セミナールーム 東京都港区東新橋2-14-1 NBFコモディオ汐留 2階	
参加者	飲食業に携わる方、設計関係者の方向け	参加費 3,000円
定員	45名	申し込み 「厨BO! SHIODOME」ホームページから

第1部 14:00～15:00

“厨房づくり”のご講演と調理実演

昨今、料理人に求められる能力として、最新の厨房設備や機器を使って、作業工程を効率よく組むことが重要になってきています。国内だけでなく、海外も含めた数多くの店舗の企画・運営をされた株式会社なだ万の加藤道久氏より、日本料理の老舗「なだ万」で実践されてきた厨房運営のお話を調理実演と共にご紹介いただきます。



加藤 道久 (かとう みちひさ)
株式会社なだ万 商品開発室 室長

なだ万に入社以来、東京なだ万、シンガポールなだ万、なだ万厨房日本橋三越店、渋谷なだ万茶寮調理長、なだ万アプローズ(当時)調理長、ハワイ店(当時)調理長、なだ万茶寮小田原店(当時)調理長を経て、2011年なだ万厨房 商品開発室長就任、現在に至る。NHK総合テレビ「ためしてガッテン」のほか、テレビ番組にも多数出演。

第2部 15:00～16:00

“こだわりの厨房づくり”をテーマに対談

「なだ万」の数々のお店を手掛けた厨房コンサルタント畑治氏が登壇。「なだ万」の加藤道久氏との対談形式で、お互いの信頼があったからこそ実現できた“こだわりの厨房づくり”を実例を基にご紹介します。



畑 治 (はた おさむ)
NRT システム株式会社 代表取締役

フードビジネスコンサルタントとして、様々な飲食施設の厨房設計、商圏調査、市場分析、運営指導、メニュー提案を行っている。近年は、個人経営者の店舗の総合プロデュースや会計支援なども行っている。

セミナーのお申し込みや詳細は、
「厨BO! SHIODOME」ホームページから。
<http://eee.tokyo-gas.co.jp/chubo-sr/>

スマート
フォン
からも!



厨BO! 東京ガス 業務用厨房ショールーム 東京都港区東新橋 2-14-1 NBFコモディオ汐留2階
10:00～17:00(休館日:土日祝日)

エネジー・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

飲食店・商店・事務所などで低圧の電気をお使いのお客さまへ

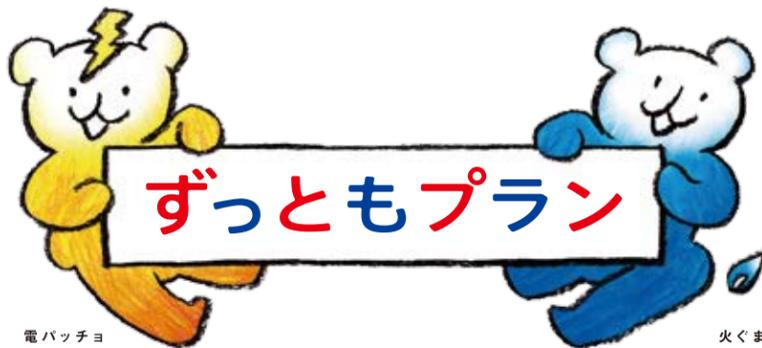


2016年、電力の全面自由化スタート。

これからの東京ガスは



お届けします。



東京ガスの電気に切り替えるとお得!

お得な電気料金メニューで、トップクラスの低価格を実現!東京ガスのガスをお使いのお客さまは、ガスとのセット割で電気の基本料金がさらにお得に!!

たとえば 飲食店 の場合

(既に東京ガスのガスをご契約中で、年間の電気代が約6.7万円で、席数が32席のそば店A店の例)

現在のご契約	東京ガスのガス	東京電力の電気
ガス・電気セット割にすると	東京ガスのガス	東京ガスの電気

東京ガスの電気に切り替えると・・・
ずっとも電気2、ずっとも電気3の料金適用により
年間約38,000円 お得!!^{注1}
さらに、ガス・電気セット割適用により
年間3,000円/契約×2契約=6,000円 お得!!

合計で年間約44,000円 お得!!^{注1}

供給エリア内であれば東京ガスのガスをお使いでないお客さまもご契約いただけます。

<供給エリア> 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)

【試算条件】(注1)東京電力の「従量電灯C」12kVA年間使用量12,109kWhと「低圧電力」12kW力率90%年間使用量12,102kWh(口座割引(50円/月)含まず)を、当社の「ずっとも電気2」12kVAおよび「ずっとも電気3」12kWに切り替えた上で「ガス・電気セット割」を適用した場合の計算結果です。東京ガスの料金は2016年2月公開の料金表で算定。東京電力の料金は2016年6月1日以降適用(地球温暖化のための税の増税反映後)の料金表で算出。燃料費調整額は東京ガスおよび東京電力共に2016年2月時点の単価で算出。電気のご使用状況によっては、上記と同じ年間使用量、ご契約容量でも、料金メリットが異なる場合があります。当社の独自調査より代表性のある個別件名を抽出し試算しております。※価格は税抜表記です。

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。電話料金はお客さまのご負担となります。(掲載内容 2016年2月時点)