



2016年シャルキュトリ特別講習会、コンクール開催報告

日本シャルキュトリ協会主催「シャルキュトリ特別講習会」と「第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会」「スペシャルソワレ」が開催され、ブルターニュ地方よりバスカル・ジョリ氏が来日し、講習会講師、コンクール審査委員長を務められました。

ジョリ氏は2000年MOFシャルキュティエ受章のほか、1998年にフランス・シャルキュトリ・グランプリ、2014年フロマージュ・ド・テットのフランスチャンピオンなど、さまざまなコンクールで受賞。2008年にはMOFシャルキュティエ協会の会長、2009年パリ・シャルキュティエ・トレトゥール組合会長を務めるなど業界に貢献しており、レンヌとパリの店舗『TRAITEUR JOLY トレトゥール・ジョリ』では、伝統的技法のシャルキュトリに加え、トレトゥールも展開しています。

日本シャルキュトリ協会HP (www.charcuterie.jp)

撮影：有限会社アートファイブ

バスカル・ジョリシェフ インタビュー



5月16日(月)～18日(水)の3日間に亘り開催されたシャルキュトリ特別講習会(特別協力 フランス料理文化センター)では、ロボクープを使って乳化させるタイプのシャルキュトリや、フランスのコンクールの課題として出題される花模様の飾り「ロザス」、現代の火入れに欠かせないスチコンの利用法など、さまざまな技術と理論を伝授したほか、自身のお店について、シャルキュトリの現状や歴史、コンクールのエピソードなどを話してくださいました。

Q1：シャルキュティエになろうと思ったのはなぜですか

父は骨董商で、私に木彫りアーティストになってほしかったようです。そのため小さい頃は週に2回、木彫り教室に通っていましたが、どうも好きになれませんでした。

11歳の夏休み、シャルキュティエだった叔父のところに滞在し、手伝いをしたところ、厨房に足を踏み入れた瞬間から「好きだ！」と感じました。それ以来、シャルキュトリ一筋です。でも当時は、シャルキュティエの社会的地位が低く、「落ちこぼれがなるもの」というイメージがあり、私は学校の成績もよかったです。先生には随分反対されました。母が「自分の人生だから、好きなことをしなさい」と応援してくれたのです。

Q2：フランスでは、プロのシャルキュティエになるためにどんな修業をするのですか

普通は養成校で学んで就職を斡旋してもらったり、現場で修業を積みます。1人前になるには5～6年、トップクラスになるには10年くらい必要でしょう。今ではシャルキュトリだけを出す店は殆どなく、トレトゥールもやりますから、私は料理人の下でも2年間、修業しました。私の息子もシャルキュティエですが、アンヌ・ソフィー・ピックやヤニック・アレノの店でも研修を受けていますよ。

Q3：シャルキュトリにはさまざまなコンクールがありますが、参加する意義は何ですか

私は昔から負けず嫌いで、コンクール向きでした。MOF受章を目指していましたので、他のコンクールはそのための腕試しでしたね。

MOFコンクールは3回挑戦しました。2000年は試験前の3ヶ月、ラボにこもりっきりで、家にも帰りませんでした。MOFの挑戦者は、上司や有名シェフにコーチを受けることが多いですが、私は誰の力も借りず、自分で試験を突破したんです。そのおかげで誰に遠慮することもなく仕事ができるので、よかったです。

Q4：フランスにおけるシャルキュトリの存在、現状について教えてください

豚肉は比較的廉価ですし、シャルキュトリは食材の無駄が少ないので、収益性の高いビジネスなんです。スチコンなどの機器や冷凍・保存技術の向上により、品質管理も飛躍的に改善しています。そしてどこの村にも一軒はシャルキュトリの店があり、それぞれが地域密着の商品、サービス、店舗づくりをしています。しっかりマーケティングをして真面目に働けば、成功のチャンスは大きいと思います。

食の分野ではこれまで、フランスの料理人やパティシエ、ソムリエ、ショコラティエが脚光を浴びてきました。最近ではジル・ヴェロ(2015年来日)のように国際的に活躍するシャルキュティエが現れ、我々の仕事も注目されるようになってきましたが、世界には宗教上の理由などで豚肉を食べない人がいますので、普及させるのが難しいという面はあります。

Q5：日本では食肉業者ブーシュ Boucherと食肉加工職人シャルキュティエ Charcutierが混同されがちですが、本国はどうでしょうか

ブーシュは食肉の目利き・処理・販売のスペシャリストであり、シャルキュティエとは全く別の職業です。もちろんシャルキュトリの原料である食肉の仕入れを通じて、ブーシュと仕事をすることはありますし、簡単な調理済み商品が肉屋に並んでいることもあります。フランスの場合、肉屋で販売しているシャルキュトリのほとんどは、実は工場で作られた製品です。

Q6：仕事の一日の流れを教えてください

朝はだいたい6時～7時頃にラボに入り、昼食は職場で軽く済ませ、17時半頃には仕事はおしまいです。料理人と違って、上がる時間が早いので、その後は家族と過ごしたり、英会話のレッスンを受けたりしています。今回のような特別イベントの準備や、コンサルティング業務などのデスクワークも、夜の時間ですね。

Q7：自身のシャルキュトリで、お気に入りの一品は何ですか

ブーダンブランは私の店のスペシャリティですし、他にもいろいろありますが、一つ選ぶとすれば、やっぱりパテアンクルートですね。中のファルスもクルートも、完成されたレシピで、とてもよいバランスでできていると思います。今では息子がしっかり受け継いでくれています。

Q8：シャルキュティエ仲間とのネットワーク、グランシェフたちとのつながりについて教えてください

FFCC第一回シャルキュトリ講習会の講師セルジュ・ルマリエさんは、MOFの同期で、家族ぐるみの付き合いです。ゴルフ友達でもあり、年に1回は夫婦2組でゴルフ旅行をしています。夫チームはラウンド、妻チームはショッピングやプールです。ちなみにシャルキュティエのゴルフ愛好会があり、年に1回、大会があるんですよ。年を取っても体力のある人が多いので、80過ぎの大先輩にかなわないこともしばしばです。

昨年の講師だったジル・ヴェロさんとも、同じ学校で学んだ仲ですし、実は私は独立する前、ヴェロ夫人のお父さんの下で働いていたこともあるんです。ヴェロ夫妻が結婚する前から、二人を知っていたというわけです。

グランシェフは、MOF関連のイベントで一緒になる機会がありますし、個人的に親しいシェフもたくさんいます。ウィリアム・ルドゥイユさんの『Ze Kitchen Galerieズ・キッチン・ギャルリー』やエマニュエル・ルノーさんの『Flocons de sel フロコン・ド・セル』には何度も食事に行っています。

Q9：MOFのモットーは「伝統の継承と発展」だそうですが、若いシャルキュティエの養成についてどうお考えですか

シャルキュティエの社会的地位は昔に比べて大幅に改善しました。メディアでも取り上げられる機会が増え、人気シャルキュティエをめざす若者も増えているように思いますが、情報に踊らされて、土台となる技術がないままトップに上り詰めようとするのは危険だと思います。私は自分の店できっちり技術を身に着けた若い子たちには、開業資金を貸してあげたり、かかるべきスポンサーを紹介したりして、独立の応援もしています。いずれにしろシャルキュティエとして成功する鍵は、しっかりしたマーケティングと、真面目な仕事です。

Q10：来日は初めてと伺っていますが、日本に来て驚いたことは何ですか

日本人が皆さん礼儀正しく、親切なことです。そして地下鉄の駅構内や車内が清潔なことに本当にびっくりしました。日本食はフランスでも月に1～2回は食べていますが、今回行った寿司屋や饅屋、もんじゃ焼きは素晴らしいかったです。来年はぜひ、夫婦で来日してゆっくり観光したいですね。

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

日本シャルキュトリ協会 HP (www.charcuterie.jp)

撮影：有限会社アートファイブ

講習会メニュー



第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会

2016年5月19日(木)「第2回パテ・クルート世界選手権アジア大会決勝」が日本シャルキュトリ協会(ACFJ)主催で開催されました。テーマは「パテ・クルート」。ルセット審査を勝ち進んだ12名の選手が作品を持ち寄り、日仏を代表するトップシェフらの試食によって審査されました。優勝者は2016年12月5日フランス、タン=エルミタージュ県にて行われる世界選手権決勝に出場します。



スペシャルソワレ

コンクールに引き続き『ルヴェ ソン ヴェール駒場』にてブルターニュ地方をテーマとした、シャルキュトリスペシャルソワレが開催されました。コンクール決勝出場者のパテ・クルート12種、MOFバスカル・ジョリシェフによるシャルキュトリ盛り合わせ、「ルブルターニュ」からのガレット、「ルヴェ ソン ヴェール」伊藤シェフによるブルターニュメニューなどがふるまわれました。



新連載

アミティエ・グルマンド幹事一押し！の美味しいお店



紹介者



一押しのお店



アミティエ・グルマンド 会長
パレスホテル東京 総料理長

齊藤 正敏シェフ

齊藤シェフ
☆お気に入りの理由☆

フランスで修行した、杉浦シェフによる最新のフランス料理が食べられます。最新、小洒落、美味しい…全て揃う『キャリテ・エ・プリ』に申し分のないお店です!!

MARKT restaurant
Chef
杉浦 和哉シェフ

アンティークレンガの外観



木の温もりが溢れる店内

店名の「MARKT」はオランダで青空市場の意味です。木のあたたかさを基調としたカジュアルな雰囲気の中、フランス料理を楽しんでいただけます。これまでの2回の渡仏経験を生かし、「日本人の強みを生かしたフランス料理」をお客さまにお出ししています。食材は国産にこだわり、器も日本のものを使っています。メニューはコースで用意しています(ランチ2皿より1,950円～、ディナー6～7皿より5,300円～)。カフェタイムもあります。ぜひご来店をお待ちしています。



MARKT restaurant
東京都世田谷区玉川1-17-16
(最寄 二子玉川駅)
tel. 03-3708-7723
【ランチ】
11:30～14:00(L.O.)
土日祝 14:30(L.O.)
【ディナー】
18:00～21:00(L.O.)
Close 23:00
第2・4火曜／水曜 定休

マイユ料理コンクール 2016
募集開始!

今年のテーマは「デザート」。

決勝は10月25日(火)『厨BOISHIODOME』で行われます。

詳細は [MAILLE 料理コンクール 2016](#) で検索



「世界の医療団」チャリティディナー 2016

特定非営利活動法人「世界の医療団」日本支部による、チャリティディナーが6月7日(火)にフランス大使公邸にて開催されました。FFCCは例年通りブッフェのコーディネートを担当させていただきました。今回は30のホテル、レストラン、街場のシェフ、パティシエが料理を提供してくださり、約250名以上のお客様がフランス料理の饗宴を楽しみました。

ディナーの収益は「世界の医療団」活動資金に充てられます。また、今回の活動に多くのアミティエ会員の皆さんにご協力いただきました。この場をお借りして、感謝申し上げます。



2015年FFCC現代フランス料理上級コースに参加して

箱根ホテル 中澤 太地 さん

皆さん初めまして。

私がこの研修を受けられた理由は、社内で年に一度行われるコンクールで優勝出来たからです。それまではまさか自分がフランス、しかも星付きのレストランで研修ができるなんて夢にも思いませんでした。まずはこのような環境が自分の働いている会社にある事、それを毎年のように行ってくれている会社の方々に感謝し、このレポートを始めさせて頂きます。研修の流れは、平成27年6月22日～7月17日FFCC(東京、汐留)で国内研修。その後渡仏し8月24日～9月9日、FFCCの提携校フェランディ・パリ(フランス・パリ市内)で研修、9月10日～11月12日、一つ星レストラン『シャトー・ドゥ・モン・ジョリ』(フランス・コンテ地域圏ジュラ県ドール)で現地研修、全部で約半年の研修でした。正直「自分は上級者なのだろうか…」と言う思いと不安で始まった国内研修でした。初日にフランス料理の文化についてのお話を大沢さんからありました。「フランス料理について何も知らない自分がいる…」姿勢を正される気持ちでした。2日目以降は、午前中にフランス語の勉強。お昼前に当日授業で使用する食材の準備を行い食事、午後に調理実習という流れで1日のスケジュールが組まれていました。

研修の内容は、これから始まる国内海外研修の準備として、肉の下処理の仕方、魚のおろし方、ブイヨン、フュメドボワソンなどのとり方、作り方の確認から始まりました。厨房内では実習中、調理用語(調理方法、道具、機材など)はフランス語を交えて行われました。国内研修でまず一番最初に教わった事は『素直に聞く』『素直に教わる』という事。

古屋シェフは「出来ないなら、自信がないことならこの研修で出来るようになって帰ってください。あなた達はそのことを勉強しに来ているのですよ。」と言って、厳しい中にもこれから研修を受けるために必要な最低限の技術と知識を指導してくださいました。その後、偉大なるシェフたちの講習!上級者コースなのに新入社員の頃のように必死に話を聞き授業に向かう時間は、近年味わっていなかった充実した時間でした。

現実に引き戻され一ヶ月後、パリのフェランディ校で海外研修がスタートしました。人生で初めてのフランス人シェフの講習は、味付けや盛り付けの発想・配置・感覚・食材の色の使い方など、全てにおいてセンスが違うと痛感しました。

フェランディ校では、料理以外にもチーズやワインの勉強もありました。そしてフランスレストラン『シャトー・ドゥ・モン・ジョリ』での研修。オーナーシェフのロミュアル・ファスネ氏は、MOFを2004年に受章し、ミシュランガイドでは一つ星を獲得していて、私が伺った時にはボキューズ・ドールのフランスチームのコーチも担当していました。

このシェフのもと、約2ヶ月間の現地研修を行いました。フランス現地で一番言葉の壁を痛感したのは、このときでした。

ファスネシェフのレストランでは、ヴォライユ・ド・ブレス(ブレス鶏)、ビジョン(鳩)、リエブル(野兎)、オンブル(大イワナ)、エスカルゴなど、その他にもコンテチーズ、ヴァンジョーヌ(貴腐ワイン)などが多く使われていました。ジビエなどは正直、丸の状態では見たこともなく、もちろん羽や毛をむしる作業なども経験がなかったため、Lièvre à la royale(野兎のフォアグラ仕立て)を最初から最後まで仕込みをしたことが一番印象に残っています。

また、コンテチーズやヴァンジョーヌはドールの特産品であり、シェフのオリジナル『ソースヴァンジョーヌ』、特に「柚子入り」は絶品でした。ファスネシェフは、ボキューズ・ドール日本チームのコーチを務めていたこともあり、とても日本人に好感を持っており、私の研修はもとより、現地での生活にも気にかけてくれました。休日も「明日はテレビの撮影があるから来るかい?」「ボキューズ・ドールの練習があるから来るかい?」など声をかけて頂き、なかなか経験できない事まで体験させて頂きました。今思えば、本当に良い環境で仕事をさせて頂いたと感謝しています。

今回の研修で私が得たものは、数多くあります。まずは、研修を通して素敵な仲間たちと出会えた事。そしてその仲間たちと語り合い、フランス料理に関して共感した事。国内、海外と大変にお世話になった講師のシェフ、並びにスタッフの方々と出会えた事。フランスに行き、本場のフランス料理にこの手で触れ、実習できた事。まだまだここに書ききれないほどの経験と宝物を得ました。また、目標も持てました。それは、『ファスネシェフのスペシャリテを箱根(地元)の食材でアレンジし、日本のお客様にも味わってもらう事』です。ファスネシェフが意識している“地産地消”を継承し、本場で学んだことをお皿の上で表現していきたいと思っています。



ロミュアル・ファスネシェフ(左)と
中澤シェフ(右)



『Château du Mont Joly』の仲間たち



【ファスネシェフのスペシャリテ】
ブレス産鶏の胸肉ノワゼットのヴィエノワーズ
腿肉のモリーユ茸包みソースヴァンジョーヌ

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

●アミティエ・グルマンド総会

日時：2016年8月16日(火) 総会 18:00～18:30 / 懇親会 18:30～20:30
会場：パレスホテル東京 2F「葵」 参加費：12,000円(税込)

●アミティエ・グルマンド主催 講習会

・第4回クラブ・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(税込)
講師：クラブ・アトラス理事
中嶋寿幸『ミュージアム1999ロアラッシュ』菊地美升『ル・ブルギニオン』

・ハラルセミナー

日時：2016年10月13日(木) 14:00～16:00
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
受講料：アミティエ会員1,500円、非会員2,000円(税込)
講師：近藤 豊彦(株式会社ティエフケー事業戦略室 ハラルチーム)
福本 涉(株式会社インフライトフーズ)

・第5回クラブ・アトラスのシェフによる料理講習会

日時：2016年11月7日(月) 13:00～16:00
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
受講料：アミティエ会員3,000円、非会員4,000円(税込)
講師：松本浩之『Restaurant FEU』渡辺雄一郎『Nabeno-Ism』

●2016年度 FFCC定型コース

・サービスセミナーコース

日程：2016年8月8日～11月30日 12:00～17:30
①8/8②8/24③9/5④9/21⑤10/12⑥10/26⑦11/9⑧11/30

会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」

受講料：全8回215,000円(税込) 単発受講可。詳細はFFCCのホームページをご覧ください。
講師：下野隆祥(FFCCサービス主任教授)、福岡俊和(FFCCサービス教授)
大沢晴美(FFCC親善大使)

●FFCC主催 講習会

・全国サービス講習会

【東京会場】
日時：2016年8月29日(月) 10:00～16:00
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」

【神戸会場】
日時：2016年7月26日(火) 10:00～16:00
会場：ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド 3階宴会場「フローラ」

受講料：各会場共に学生3,500円、プロ8,500円(税込)
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、
福岡俊和(FFCCサービス教授)

・2016年プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール

第1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

日時：2016年8月22日(月) 13:00～17:00
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」受講料：9,000円(税込)
講師：ダヴィッド・アレサンドリア「ローザンヌホテル学校」、市塚学「パレスホテル東京」

・FFCCグランシェフシリーズ ク里斯チャン・テットドワ氏 料理講習会

日時：2016年9月14日(水) 13:00～17:00
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」受講料：8,500円(税込)
講師：クリスチャン・テットドワ『クリスチャン・テットドワ』(リヨン)

・FFCCグランシェフシリーズ シェフ&パティシエによる レストラン力講習会

日時：2016年10月31日(月) 11:00～15:00
会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」受講料：8,500円(税込)
講師：ルノ・オジエ『トゥールダルジャン』エグゼクティブシェフ
ロック・ビヴォ『トゥールダルジャン』シェフパティシエ

アミティ工情報

●会員吉野建さんが9月1日にお店をオープンします。

店名：Maison Tateru Yoshino

住所：〒530-0044 大阪府大阪市北区堂島1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪内

TEL：06-6347-1112

求人情報

●レストラン タテル ヨシノ スタッフ募集

【募集職種】レセプション、パティシエ、キッチンスタッフ、サービススタッフ

【勤務地】タテル ヨシノ 各店舗(銀座、汐留)

【給与】20万～30万円 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。

【お問い合わせ】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)

●株式会社エイティエー・マルクス・ジャパン スタッフ募集

【職種】調理スタッフ、パティシエ、サービススタッフ、レセプションニスト、経理・総務、経験者優遇

【勤務地】中央区銀座5丁目8番1号「銀座フレイス」7階

【雇用形態】正社員【給与】18万～33万円【待遇】各種保険加入、交通費支給、制服貸与

【お問い合わせ】担当：田村さんまで
TEL：080-1033-2779 メール：mercitamura629@gmail.com

●株式会社オペレーションファクトリー スタッ夫募集

「世の中に必要とされる飲食事業を創造し続ける」というミッションを一緒に具現化していきましょう!料理人・サービスマンに関わらず経営に関するノウハウが身に付きます!

【職種】料理人・サービス募集(店長候補・料理長候補歓迎)

【給与】年収応相談(休日)公休月8回、有休年12回

【問い合わせ】担当：東京人事部 谷中さんまで TEL：03-5414-1231

会員をたずねて

 アトリエシュシュ 野村 裕亮さん

四谷三丁目駅より徒歩2分、ビルの地下にあるアトリエシュシュの扉を開けると、厨房で腕を振るう野村シェフが迎えてくれた。野村シェフは東京都出身。両親が共働きで、妹のために作った料理が料理人としての原点だという。さらに中学の時、父に誕生日を祝ってもらったシェ・松尾の食事に感動、フレンチを志した。服部栄養専門学校を卒業後、「シェ・松尾」、「エノテカ」、「ルヴェソングヴール」で修行、銀座「ボンシャン」のシェフとなった。2013年2月から3年間、恵比寿「パビエドレ」のシェフを務め、2016年4月に独立したばかり。



初鰹のグラブラックス風



自家製マスターと甘夏のマーマレードを添えた八幡平ポークのパテ・ド・カンパニユ



仔鹿のローストのマデイラソースと東京タマネギのチャツネ

アトリエシュシュ
〒160-0004 東京都新宿区四谷3-1 SUGA ビルB1F
アクセス：東京メトロ四谷三丁目駅3番出口より徒歩2分
JR四ツ谷駅より徒歩10分
電話番号：03-5925-8708
営業時間：ランチ 11:30～14:00 L.O.
ディナー 18:00～22:00 L.O. (23:00 CLOSE)
*コースは21:00 L.O. アラカルトあり
日曜休
席数：テーブル20席、カウンター有



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



東京ガスは**ずっと安心、もっとお得**に東京ガスのガス・電気をご使用いただくため、さまざまなサービスをご提供し、お客様のビジネスをサポートしていきます。会員登録は**無料**です。お気軽にお問い合わせください。



あなたとずっと、今日よりもっと。

TOKYO GAS



ガス安心ご利用サービス

事故を未然に防ぐため、業務用ガス厨房機器の燃焼状況の確認、業務用換気警報器のご説明を無料で実施いたします。



修理出張料無料サービス

業務用ガス厨房機器の修理にともなう出張料を無料にいたします。



ガス機器延長保証サービス

東京ガスで業務用ガス炊飯器をご購入いただいた場合、保証期間を無料で3年間に延長いたします。



厨房レイアウト設計支援サービス

店舗新築や改修にともなう厨房レイアウト設計等を無料で行います。



水まわりサービスの特別割引

突然の水まわりのトラブルも安心。提携会社が特別割引料金でご対応いたします。



ガス/電気料金・ご使用量実績照会サービス

ガス・電気のご使用量、料金の明細等をWebから無料でご確認いただけます。



※画面はイメージです。

※各サービスには、それぞれ適用条件があります。

ガス機器割引クーポンの発行、延長保証対象機器の拡大等、順次サービス拡充予定!

「myTOKYOGASビジネス」について詳しくは、マイ東京ガスビジネス

検索

「myTOKYOGASビジネス」に関するお問い合わせ 「myTOKYOGASビジネス」事務局

03-5444-4196

受付時間／9:00～17:00
(土日祝日除く)

グランシェフ『涼厨』採用店インタビュー

HATAKE AOYAMA



2010年6月青山に「HATAKE AOYAMA」をオープンした神保シェフ。青山に野菜畑を作り、野菜の魅力を引き出すイタリア料理をご提供したい、それが独立開業時のコンセプトでした。独立開業の際、厨房機器の選定にあたっては、迷わずガス機器を選びました。

IH調理器に比べて初期投資額が格段に安価であることも大きな理由ですが、ガスの炎がイタリア料理には不可欠だったからです。

「料理とは、機械ではなく人間が行うものです。料理人が自分の経験と感覚を総動員して、食材と向かい合います。その時、ガスの炎を目で確かめながら火加減を調節したり、パスタをあおる時にも軽いアルミ鍋を使って最適な状態に仕上げができるのは、ガスならではのメリットです。」と語る神保シェフ。

涼しいガス厨房機器シリーズのパスタボイラーを導入するとそれまでと比べて、厨房環境が一変。特に夏場でも厨房内が暑くならず驚いたそうです。機器をフル稼働させると、かなりの熱量になるはずが、厨房内は涼しいままなので料理に集中できているそうです。

HATAKE AOYAMA

東京都港区南青山5-7-2 B1
TEL : 03-3498-0730
URL : http://www.hatake-aoyama.com



HATAKE AOYAMA
取締役総料理長
神保 佳永氏

食材と同様に、ガスは料理に欠かせない“素材”です。ガス火で調理された私たちの料理を通して、ぜひ野菜のおいしさや奥深さに触れてみてください。



エントランスの横の窓で収穫された野菜はサラダなどに使われます。



広々とした店内で、野菜の旨味が引き立つイタリア料理。

「涼厨」シリーズは、31メーカー 524機種以上。

「ガス機器は熱い」「ガス厨房は暑い」という従来のイメージを一新する厨房機器、それが「涼厨」です。機器そのものの輻射熱を抑えつつ、燃焼排気が厨房に拡散することを防ぐことで、空調に頼ることなく、働く人にとって涼しくて快適で衛生管理しやすい厨房を実現します。買い替えは、ぜひ「涼厨」シリーズをご検討ください。

快適

安心

節電

涼

涼しい厨房 で検索

<http://eee.tokyo-gas.co.jp/saitekichubo/>

厨房ご相談の問合せ窓口

アミティエ・グルマンド事務局
→ 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