

L'Amitie Gourmande

2016.9.27 発行 第44号
SEPTEMBRE 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



2016年FFCC現代フランス料理上級コース 国内研修報告

今年のFFCC現代フランス料理上級コースの国内研修は、例年通り東京ガス業務用ショールーム「厨BOI SHIODOME」で7月1日～29日まで開催されました。初日7月1日は、フランス研修から参加する研修生の方々にもご出席いただき、2016年上級の開講式が行われ、東京ガスコミュニケーションズ(株)の傳清忠 新社長の挨拶で幕が開きました。開講式の後、例年通りオリエンテーションとしてFFCC親善大使 大沢晴美による「フランス料理の歴史と変遷」の講義がありました。長い年月をかけて先人らが築いてきた知識や知恵、技を学び、それを自らの土台として料理人としての幅を広げるとともに、フランス食文化を発信し、後進へ伝えてほしいというのがFFCCの願いです。

7月4日～22日

7月4～8日はFFCCシェフ古屋伸行が講師をつとめ、基本の確認(フォン、ソース、コンソメ、フィユタージュ、オマール・舌平目の処理など)と、次週以降のグランシェフの授業の準備、フェランディの授業を想定したチーム分けによる実習も行いました。

続く9、10日はFFCCフランス料理主任教授 中村勝宏シェフのご担当。研修生はシェフのご指導のもと、1日目はオマール、2日目はピジョンの下ごしらえをし、クネルやビスク、ファルシなどを一人一皿、仕上げました。さらに中村シェフに、



中村 勝宏シェフ
(FFCCフランス料理主任教授)



オマールのクネル、ソース・クーリ



FFCC 古屋伸行シェフ

普段は扱うことのないロニヨンのソース・カシスを実演していただくなど、古典のテクニックと理論を学ぶ2日間となりました。中村シェフは「基本を大切に、自分のものにしてこそ、個性を発揮できる」とおっしゃっていました。



田中健一郎シェフ
(帝国ホテル)

12、13日は 帝国ホテル 総料理長 田中健一郎シェフにご指導いただき、多数のルセットを班に分かれて実習しました。事前に作業を確認するためのチームミーティングや、実習後にそれぞれが担当した料理のポイントを全員に説明するセッションも含め、長時間の実習となりましたが、研修生の皆さんは田中シェフがおっしゃっていた「自分たちで作り、自分たちで考えることの大切さ」を実感したのではないのでしょうか。鱈のショー・フロワは2チームに分かれ、デコレーションを競いました。田中シェフは、フランスの厨房の現状など、現場研修の参考になるお話もしていただきました。



鱈のショー・フロワ

15日は株式会社マンジュトゥー 堀田大シェフによる「仔羊鞍下肉のプリンス・オルロフ風」のデモンストレーションの後、同じルセットを3班に分かれて実習、仕上げました。エスコフィエ料理のテクニックがまった一品を、皆さん熱心に勉強していました。そして堀田シェフからは、「ワインとのマリアージュをきちんと考えてこそフランス料理」というお話も伺いました。



仔羊鞍下肉のプリンス・オルロフ風



堀田 大シェフ
(株式会社マンジュトゥー)

19～22日はセルリアンタワー東急ホテル 総料理長 福田順彦シェフが、デザートやパンも含めて指導して下さり、パティスリーシェフの牧野さん、ブランジュリーシェフの三沢さんも来ていただきました。パティスリー、ブーランジュリーから学ぶことはたくさんあり、応用力を強化できると福田シェフ。最終日はフェランディ・バリ形式でアミューズ、アントレ、メイン、デザートを実習したほか、前日仕込んだパン、パティスリーもたくさん出来上がり、厨房は大賑わい。豪華な試食となりました。福田シェフは期間中、研修生の質問に答えて、ご自分の修業時代やフランスでの研修のお話、仕事のポリシー、現場のエピソード、技術の革新に対するお考えなど、たくさん聞かせていただきました。



牛フィレ肉のグリル パーニャカウダ風



福田 順彦シェフ
(セルリアンタワー東急ホテル)



三沢徳明シェフ&牧野太志シェフ



パン・トラディション



スフレッシュコラ グラスパニーユ

7月25日～29日



高良 康之シェフ(銀座レカン)



スズキのパイ包み ショロンソース

25、26日は銀座レカン 総料理長 高良康之シェフでした。昨年同様、まずはデモンストレーションで丁寧に基礎の技術と理論を解説し、スズキやバンタードの下処理では、衛生面の注意点なども説明していただきました。実習は班分けして行い、試食ではそれぞれのチームの火入れ、ソースなどについてシェフからコメントが。研修生の皆さんも実際に食べ比べて、感想を述べ合っていました。講習後には、修了試験直前ということで、高良シェフからルセット考案のアドバイス。店でいくら売れるかを考える、そしてサポートしてくれた人への思いを形にするように、とおっしゃっていました。

27、28日と最後を飾ってくださったのはオフィス・カミーユの上柿元 勝シェフ。ショーソンをはじめ、ご自身のスペシャリテを教えてくださいました。また、



ラングスティエヌの冷たいクリームスープ

フランスの地理やテロワール、歴史などのフランス料理の背景はもちろん、日本料理や日本文化、鍋の大きさや素材に至るまで、何にでも興味を持ち、学ぶことの重要性を説いてもらいました。そして料理人には人間力+技術力+先輩への敬意が不可欠、それを肝に銘じて続けてほしい、とアドバイスしていただきました。



上柿元 勝シェフ
(オフィス・カミーユ)

そして最終日の7月29日、フランスから参加の研修生も含め、15人が修了試験を受験しました。課題は、「主食材に Poulet を使った温製メイン料理+ガルニチュール2品以上」。制限時間2時間で、4皿を仕上げます。それぞれに力を尽くして取り組んだ料理に対し、審査を担当して下さったシェフたちから、厳しくも温かい、たくさんのエールが贈られました。



集合写真

閉会式で修了証の授与、結果発表が行われた後は、なごやかなカクテルパーティーとなり、グラスを片手にあちこちで料理談義が弾んでいました。

1カ月に渡った国内研修、今年も講師の皆様は大変お忙しい中、熱心に後進の指導にあってくださいました。知識や技術だけでなく、料理人としてのポリシーや精神力、人間力にまで及ぶ講義に、研修生も多くを感じ取りました。

皆さんがこの研修をきっかけに、プロとして豊かな感性を養い、新しい人脈との繋がりで発展・成長して下さることをFFCCスタッフ一同、切に願っています。

ダイナースクラブ フランス レストランウィーク 2016

2011年より毎年開催されている「ダイナースクラブ フランス レストランウィーク」。今年は9月24日(土)～10月9日(日)の16日間に渡り、全国の参加店舗(約500軒以上)のフレンチレストランで5,000円の限定コースメニューが提供されます。

このイベントは会期を通じて未来のフランス料理を担う若手シェフを応援しており、本年は、グランシェフとその料理のDNAやエスプリを受け継ぐ次世代シェフを「グランシェフ&ディシプル(継承者)」と呼び、日



中村勝宏シェフ、上柿元勝シェフ、大沢親善大使とアミティエ会員シェフの皆さん

仏グランシェフ5名と、それぞれのシェフに繋がりの深い16名のディシプルがタッグを組みます。パトリック・アンリルシェフ(ヴィエンヌ「ラ・ピラミッド」)のディシプルに磯部冬人



シェフ(新潟「レストラン イソ」)と小池智宏シェフ(神奈川「箱根ホテル イル・ミラジ オ」)。ジル・トゥルナードルシェフ(ルーアン「ジル」)のディシプルに田中一行シェフ(ランス「ラシヌ」)、渡辺俊一シェフ(福島「ラ・シュン」)、成澤亮介シェフ(千葉「メゾン・ドナル」)、小倉龍介シェフ(三重「レストラン リュウ」)と、ディシプルに多くのアミティエシェフが選ばれています。

フランスレストランウィーク 2016 公式サイト → www.francerestaurantweek.com

アミティエ・グルマンド2016年総会・懇親会開催

8月16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、今年は120名の方にご参加いただきました。総会では2015年度の活動・会計報告に続き、会長 斉藤正敏さん(パレスホテル東京)、来賓を代表して東京ガス株式会社 都市エネルギー事業部長 吉岡朝之さんよりご挨拶をいただきました。続いて乾杯のご発声、会員代表 服部幸應さん(学校法人服部学園)よりいただきました。参加者は素晴らしい料理の数々を楽しみながら、会員同士の懇親を深めました。最後は名誉会長 福本渉さん(株式会社インフライトフーズ)による中締め挨拶で閉会となりました。また、食材・商品をネスレネスプレックス株式会社、ベルノリカール・ジャパン株式会社、鳥新株式会社、藤次郎株式会社、新田ゼラチン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。

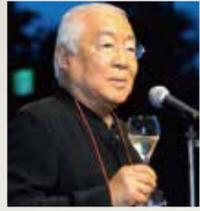


斉藤正敏会長の挨拶

この度「熊本地震」で被災された皆さまを支援するため、参加費一部(1,000円分)を義援金として受付いたしました。皆さまのご支援に感謝申し上げますと共に、被災地の日も早い復旧を心よりお祈り申し上げます。

義援金寄付総額：120,000円(振込先：熊本地震災義援金)

※写真提供：
有限会社アートファイブ



乾杯のご発声は会員代表 服部幸應さん(学校法人服部学園)

2015年度アミティエ・グルマンド 会計報告 (2015年4月～2016年3月)

	*2016年3月31日現在	
	支出	収入
14年度繰越	0	1,048,241
アミティエ・グルマンド入会費(47人)	0	141,000
総会	1,640,000	1,690,000
新年会	414,000	414,000
発送費	70,475	0
封入・印刷代	33,289	
セミナー費(料理セミナー2回、お店づくりセミナー)	234,551	308,665
雑費(出店祝花代)	5,000	0
銀行手数料	2,268	0
預金利息	0	191
次年度繰越	1,202,514	0
合計	3,602,097	3,602,097

上記のとおり2015年度の会計報告をします。2016年4月18日 事務局 小林 宏
上記のとおり相違ないことを認めます。 2016年4月18日 会長 斉藤 正敏

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6月22日(水) 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」 特別協力：クラブ・アトラス
講師：中嶋寿幸氏「ロアラブッシュ株式会社」代表取締役 写真①
・メニュー：甘鯛のポワレ、にんじんのグラッセ、黒ビールソースを添えて 写真②
講師：菊地美升氏「ル・ブルギニオン」オーナーシェフ 写真③
・メニュー：エスカルゴと骨髄、牛胃袋のロースト、赤ワインのビュレソース 写真④

クラブ・アトラスのシェフによる料理とお店づくりのポイントセミナーを開催しました。クラブ・アトラスを代表し、副会長 渡辺雄一郎シェフ「ナベノイズム」からご挨拶をいただきセミナーがスタート。第4回目となる今回は「シェフのスペシャリティ」をテーマに、講師は「ロアラブッシュ株式会社」中嶋寿幸シェフ、「ル・ブルギニオン」菊地美升シェフが担当。セミナー後半は、お店作りについて、コンセプトやメニュー作り、人材育成、今後のビジョンについてなどお話を伺いました。*次回のセミナーは、2016年11月7日(月)の開催予定です。



※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。



クラブ・アトラスのシェフと講習会を支えてくださったシェフの皆さん。

特別協賛：株式会社正木牧場 / 特別協力：アヴァンセの会、プロスペール・モンタニエ協会
主催：フランス料理文化センター

2016年プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール 第1回正木牧場特別賞記念 優勝者&2位入賞日本代表による料理講習会

日程：2016年8月22日(月) 会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：ダヴィッド・アレサンドリア氏(ローザンヌホテル学校教授)
市塚学氏(パレスホテル東京、FFCC料理コンクール2002年優勝、アヴァンセの会)



「プロスペール・モンタニエ国際料理コンクール」は、料理コンクールが盛んに行われているフランスにおいて最も歴史と伝統あるコンクールとして認められています。第66回目となる今回から「正木牧場特別賞」が設けられ、優勝して日本に招待されたダヴィッド・アレサンドリアシェフと、2位入賞の日本代表 市塚学シェフが決勝課題を実演する料理講習会を開催しました。コンクールの戦う時の秘訣や工夫を細かく伝えていただきました。

ご挨拶をする正木裕文氏(株式会社正木牧場 代表取締役社長)

コンクール決勝課題テーマ

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)
メイン：ロット(アンコウ)8人分をブラッター盛りで(アンチエ、又は切り身)
ガルニチュール3種 ①アンディーブ②季節の素材③バターナッツ ベース



ダヴィッドシェフ

市塚シェフ

2011年より日本代表として
モンタニエ国際料理コンクールに出場する
アヴァンセの会
(FFCC料理コンクール優勝者の会)



アミティエ・グルマンド2015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39号：2015年7月2日発行 発行部数1200部 第40号：2015年9月30日発行 発行部数1200部
第41号：2016年1月9日発行 発行部数1200部 第42号：2016年3月28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

- セミナー「お店作りセミナー～地方で経営することの強みと弱み～」
日にち：2015年4月21日、参加者：16名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：松木 一浩氏「ビオファームまつき」
- セミナー「第2回 クラブ・アトラスのシェフによる料理&お店作りセミナー」
日にち：2015年9月14日、参加者：39名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：高良 康之氏『銀座レカン』総料理長(会員)
伊藤 文彰氏『ルヴェンソヴュール東京』代表取締役(会員)
- セミナー「第3回 クラブ・アトラスのシェフによる料理&お店作りセミナー」
日にち：2016年2月1日、参加者：48名、会場：東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」
講師：岡本英樹氏『ルメルシマン・オカモト』オーナーシェフ(会員)
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(会員)

3.幹事会・総会の開催

- 幹事会
日にち：2015年4月27日、参加者：13名、会場：フランス料理文化センター
内容：2014年度活動・会計報告、2015年度活動計画
- 総会・懇親会
日にち：2015年8月3日 参加者：160名、会場：パレスホテル東京(会員、斉藤 正敏 氏)
内容：2014年度活動・会計報告、懇親会

4.新年会の開催

日にち：2016年1月18日、参加者：46名、会場：レストラン ラ・トゥール(会員 伊藤 道彰 氏)

5.その他

- FFCCパーティ「FFCC四半世紀～変わらぬ想いを未来へ～」
日にち：2015年11月18日、会場：ロイヤルパークホテル(水天宮)
参加者：約350名、ボランティアスタッフとして会員約100名が参加

6.アミティエ・グルマンド会員数の報告

2016年3月31日計	
正会員	：1,064名
名誉会員	：61名
協力会員	：10名
特別会員	：1名
合計	：1,136名 (年間入会者数 47名)

7.アミティエ・グルマンド幹事名簿 (敬称略)

名誉会長	福本 渉 (株式会社インフライトフーズ)
会長	斉藤 正敏 (株式会社パレスホテル)
副会長	伊藤 文彰 (株式会社ルヴェンソヴュール東京)
幹事	青柳 義幸 (株式会社明治記念館調理室)
幹事	浅井 康子 (Y'sキッチンケータリング)
幹事	清水 郁夫 (株式会社ユニマットプレジャス)
幹事	田中 優二 (株式会社パークフレンチ『タテル ヨシノ銀座』)
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)
幹事	山本 正弘 (株式会社パレスホテル)
幹事	大沢 晴美 (フランス料理文化センター 親善大使)

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・グルマンド副会長
株式会社ルヴェンソヴュール東京
代表取締役・オーナーシェフ
伊藤 文彰シェフ

Ristorante Gianicolo giochi
リストランテ ジャニコロ ジョウキ
内野 拓シェフ

伊藤シェフ☆お気に入りの理由☆

オープンから6年目を迎える「ピッツェリア・ロマーナ ジャニコロ」では、ピッツァは勿論おいしいのですが、それ以上に内野シェフの作るオリジナリティー溢れる料理が楽しいです。2014年イタリア料理コンクールの優勝作品「牡蠣と柚子のスパゲティ」は絶品。新しくオープンされた「リストランテ ジャニコロ ジョウキ」での内野シェフの挑戦に期待しています。

☆内野シェフからのメッセージ☆

「リストランテ ジャニコロ ジョウキ」のコースの料理は、1品ごとの「役割」を考え、それぞれの料理が独立し魅力的でありながら、コースとしての一体感があることを大切にしています。趣向を凝らすものばかりでなく、間にシンプルなものを入れることでコースにリズムが生まれます。そしてコースという形であるからこそ、最大限のパフォーマンスを発揮できると思います。店名の「Giochi ジョウキ」とはイタリア語で「遊び心」の意味で、日本語の「常軌(常に行う道)」という意味もかけています。遊び心をテーマに、わくわくするような、記憶に残る料理を作り続けたいと思います。



甲殻類の蓮根饅頭
すりおろした蓮根に葛粉を練ってまとめて揚げ、
ミキユイに火入れたポタン海老、
海老のスープをかけた逸品



イエローを基調とした上品な店内。
六本木ヒルズ、東京タワーを一望できる



(左より)
内野シェフ、大森シェフ、マネージャーの木津さん

Ristorante Gianicolo Giochi
(リストランテ ジャニコロ ジョウキ)
東京都港区麻布十番2-5-1 マニヴア麻布十番9F
tel. 03-6721-1788
【ランチ】：11:30～15:00(L.O.13:30)
【ディナー】：18:00～23:30(L.O.22:30)
日曜休

FFCC「レストランサービスの基本と応用」講習会開催報告



東京会場講師
(左より) 黒川浩史さん、山本正弘さん、宮崎高さん、
長谷川純一さん

東京ガス業務用ショールーム「厨BOISHIODOME」(6月15日、8月29日)、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(7月28日)にてFFCCサービス講習会を開催しました。
講師・運営協力にメートル・ド・セルヴィスの会、全日本メートル・ド・テル連盟、レストラン支配人協議会(R.M.C)が携わり、多くのプロフェッショナル、学生の方々にご参加いただきました。
レストランサービスの基本と応用をテーマに、テーブルセッティング、メニューに沿ったコンソール(サービスに必要な器具類を取納するテーブル)の仕込み、やゲストの迎え入れから送り出し等のデモンストレーションと解説を行いました。「フランス語メニューを使ったオーダーメイク」では、2015年に開催したサービスコンクール「メートル・ド・セルヴィス杯」準決勝の課題メニューを使用。講師陣がメートル・ド・テルとゲスト役になり、オーダーからボン(オーダー票)に記入する実演を行い、参加者の方々もボン記入の練習をしました。ゲリドンサービスのデモンストレーションでは基本と応用のサービス方法の実演に加えてレストラン現場で役立つテクニックを提案しました。



オレンジとマンゴーのカッティング



鶏のポシェのデクパーージュ



マイユブティック訪問

9月6日、FFCC現代フランス料理上級コースに参加中の皆さんが、ルーブル美術館内のショッピングアーケードLe Carrousel du Louvreにあるマイユブティックを訪問しました。



試食の様子

このブティックは、マドレーヌ広場にあるマイユのバリ・フラッグシップ店に次ぐ2号店で、昨年オープンしたばかり。センスのよい雑貨店やショコラティエが並ぶアーケードを進んでいくと、シャンデリアのように美しい逆さピラミッドのすぐ横にあります。



ハニーマスタードのボンボンショコラ

カクテルパーティを企画してくださったのは、マイユブランドのアジア市場担当 アルメルさん、ブノワさん。参加シェフたちは、店内でさまざまなフレーバーのマスタードやピネーガーを自由に試食し、バリの人気トレッドアップPotel & Chabotのケーティングやフルーティなカクテルを味わい、アレンジのアイデアを得ていたようです。またマイユの歴史や製品作りのポリシー、最近の製品開発などの説明を受けたり、料理談義に花を咲かせたり、ショップのスタッフと親交を深めたりして、思い思いにパーティを楽しんでいました。



ブティックの前で

第7回FFGCゴルフコンペ開催報告

会員投稿コーナー



第7回FFGCゴルフコンペは8月10日(水)、アクアラインゴルフクラブにて開催され、5組19名が参加、灼熱の太陽の下、熱戦が繰り広げられました。勝負は上位の常連、FFCC福岡、浦和ロイヤルパインズ中宇津シェフのワンツーフイニッシュとなりました。今回は久々のFFGC開催ということで、ご案内が行き渡りませんでした。今回は前回会長で創始者の中村徳宏シェフに敬意を表し、大会名を「中村インビテーターショナルFFGC杯」と改め、大々的に開催する予定です。

(会員 清水郁夫談)

FFCC親善大使 大沢晴美コラム 追悼 中村徳宏シェフ

2016年5月1日、FFCCの創設以来の付き合いであり、お世話になった中村徳宏シェフが急逝した。行年58歳。一年前から闘病を続けていらっしゃったが、あまりにも早すぎた訃報だった。丸の内「メゾン・バルザック」を擁する「株式会社アンベック」社長であり、ストープ前を離れない根っからの料理人であった「のりさん(以下、中村シェフ)」。若すぎるお別れがゆえに、彼の料理人人生を語る機会はまだなかったと思う。追悼の思いを込めて、料理人中村徳宏が駆け抜けた時間を振り返ってみたい。私たちの思い出の中にしっかりと足跡を刻み付けるために。

長野県から東京へ フランス料理との出会い

1958年岐阜県に生まれた中村シェフは、長野県の高校時代、整備工の仕事を希望していたが急転して食の世界へ。地元のドイツレストランを経て、1976年新宿高野の「ワールドレストラン」へ。東京オリンピック、大阪万博と、社会全体が世界へと飛躍しようとしていた時代だ。中村シェフも、ここでハンガリー、スカンジナビア、イタリア、メキシコといった海外のシェフとともに働くインターナショナルな料理経験を積んだ。半年近く休みはなく、一日15時間は働いた…という。上司のシェフにすすめられて代官山「レンガ屋」へ。安い給料で食べていけない苦労もあったが、デパートでの開店祝いのために来日したポール・ボキューズとの出会いが待っていた。まかないでステーキとサラダを食べるボキューズさんを目の当たりにし、その酸のきいたヴィネグレットに驚いた。その後のボキューズ・フェアではあのスペシャリティの「鱈のクルート」など、フランス料理の本道を学んだ。1979年、東京會館に入社した。支店に配属されたが、いつか本館に配属されるチャンスを信じて、仕事を覚えるために、休みにはさまざまな部署を回してもらった。本館に配属されても、その厳しさは並大抵ではなかったという。朝はもちろん、先輩より早く出勤し、仕事は誰よりも早くなければ認めてもらえない、ミスは許されない…。食材の無駄には大変厳しく、レタスの葉1枚捨てても、徹底的に叱られたという。この経験がのちに、パイオンを取った野菜もまかないで食べる、フランス人オーナーシェフ ジェラルド・ベッソン(当時二つ星)と出会った時、「レストランは無駄を省き、お客様に原価をかけるべき」という考え方に共鳴することになった。



FFCC上級コース試験審査員の皆さんと

講習会の常連だった。「来日グラン・シェフとデモ終了後、ともに1品を仕上げる、素晴らしい経験だった」と語っている。様々なグラン・シェフのアシスタントも積極的にこなしてくださった。1995年、「ローズ・アルプ・オ・ジャポン」ではポール・ボキューズ、ピエール・トロワグロ、ジョルジュ・ブラン、マーク・ヴェイラの三つ星シェフとフィリップ・ジュス(「アラン・シャペル」)、レジス・マルコンの6人シェフを招聘し、ガラディナーや講習会を東京・京都で開催したが、中村シェフには最も「難しい」マーク・ヴェイラと最も「人格者」のフィリップ・ジュスシェフを担当していただいた。また、ジル・トゥルナードシェフ(「ジル」)が愛知県内ホテルで賞味会を開催した折には、スタッフ不足で発したSOSに応え、「山を下りてくれたことも忘れられない。以来ジルシェフは中村シェフを「モンタニヤール(山の人)」とよんで親しみ、葬儀では逝去を悼む文書を送ってきた。

中村シェフは自ら積極的にコンクールに参加した。FFCC主催の「メートル・キュージニエ・ド・フランス」では常に入賞、またフランス・ルーアの「カナルディエ・コンクール」に参加してベスト8に入賞。講習会で自らが学ぶだけでなく、職場で若手を育成し、講習会に参加させてきた。その中の一人が製科時代の弟子、小林圭シェフ(パリ「レストランケイ」)だ。圭シェフは新宿のFFCC講習会に何度も参加したと語ってくれた。また、中村シェフは清水郁夫シェフとともに、2004年から11年にわたり「FFCCフランス料理基礎コース」の講師を務め、初心者に対して、懇切なフランス料理の指導をした。

社会に貢献する料理人

2011年の東日本大震災時に始まった、日仏ボランティア団体「キャラバン・ボン・アベチ」の、中心シェフとしてスタッフ、友人とともに多くの炊き出しに参加した。災害直後の避難所の生活では、炊き出しは、まさに生活に必要不可欠であったし、その後の仮設住宅での炊き出しは「こころのうらおい」を選び、被災者を励ます活動となっていた。時間とともに、活動の色合いは変化してきたが、フランス料理が運ぶ力を信じて、中村シェフのボランティア活動はあったと思う。お子さんから、お年寄りまでが食べられる優しいフランス料理を心がけていた中村シェフを、仲間のフランス人たちは「générosité 寛大な暖かい心」のシェフと呼んでいる。料理人は社会に貢献するべきだという、基本的な考えから、レストランのシェフが集う「クラブアトラス」の構想も生まれてきた。また考えるだけでなく、行動に移して会を立ち上げ、病床にあっても、しっかりと高良会長体制へと引き継いで逝った。

のりさん、若いころから、カラオケでは「チャンピオン」を歌っていましたね。皆の心の中にいる、あなた自身が、立派な「チャンピオン」です。またお逢いするときに、さようなら。

大沢晴美

中村シェフご自身が親族に宛てたメッセージを掲載します。奥様の克子さんにご協力を頂きました。

(中略)
覚悟を決めた日、3月24日。生きるも死ぬも、自分が決める。トライアゲン。何もしない人生であれば、可能性にトライしたい。後々、やっとけば良かったなと悔いは持ちたくない。であれば新しい治療法にチャレンジしたほうが、チャンスが広がる。

神様、ほんの少しでいいです、力を貸して下さい。ほんの少しでいいです、働かせて下さい。神様、ほんの少しでいいです、料理に携わらせて下さい。

(中略)
皆へ！メッセージです。ありがとう、ありがとう！感謝！沢山の幸せと みんなの支えでここまで来れました。

1人では、何も出来ない自分が、今までやって来たのは皆さんの支えがあったと思っています。沢山の感謝！お礼、お詫び、幾つ書いても足りないと思います。自分は、偶然の出会いからのこの道に入りました。本当に、料理の道を選んでよかったと思うし、苦しかったですが、楽しかった人生でした。

まだ、私としては未熟で道半ばです。料理人としても、まだやりたい事が沢山あり悔やみます。本当に自身の最後の夢は、フランス料理の最終章を日本橋の小さなお店16席かな、日本の起点、日本橋で、日本の職人が作るこだわりの食材、器など日本に重きをおいた、新しい形での究極のフレンチができないか、世界に発信出来ないか、以前からコンセプトを考え、入院中も夢を描いていました。本当にやりたかったな、残念でなりません。

(中略)
皆へ
ちょっと一足先に、雲の上のレストランに行って食事の準備して来ます。

下でゆっくり楽しんでから、お腹空かして来て下さい。
美味しいフランス料理作って待っています。皆と一緒に食べよう。

中村 徳宏

2015年FFCC現代フランス料理上級コースに参加して

ホテルグランヴィア広島 前垣内 勇斗さん

フランスに来て多くのことを経験し、たくさんの驚きに出会いました。ひとつは、食材本来の風味がとても豊かだということです。特に印象に残っているのは子羊、鴨、鶏、鹿、牡蠣、手長海老、茸。他にも沢山あり、味見をさせてもらうたびに驚きがありました。

このような風味豊かな食材をどのように下処理し、調理をして、どの付け合わせでお客様に提供するのかを各レストランで勉強させてもらいました。



アルザスの街並み



「Le Cerfler・セール」のアスバラ料理



マリオッタシェフとレストランの厨房にて

また、フランスで日本の食材を使って料理を提供しているお店がたくさんあり、私の勉強不足ですが驚かされました。フランスのレストランでこんなに日本の食材を使っていると思わなかったからです。酒、味噌、醤油、ゆずなど、フランス料理での日本の食材の使い方はとても新鮮で多くのことを吸収することができました。

フランスの地方料理では、郷土の食材をどのように料理に組み込むのか興味がありました。アジャンではプルノー(プルーン)、イスターダンではマスパンというお菓子、アルザスではシュクルレット、スペツェル。ルセットやスペツェルエルの作り方を教えてもらった時は本当に嬉しかったです。料理以外にもフランスの風土、歴史、風習など多くのことを経験、学び、体験させていただきました。

そして多くの出会いがありました。このひとつ

つひとつの出会いをずっと大切にしたいと思います。

このフランス研修は私の財産で宝です。宝物を手に入れたことのできたのは、たくさんの支え、応援があったからだと思えます。研修先のレストランの方々、広島県庁の方々、FFCCで出会った方々、ホテルグランヴィア広島の方々、応援、支えくださったみなさま、本当にありがとうございます。

フランスで一年間研修して、自分を人間として、料理人としての未熟さを改めて痛感しました。フランスで経験したことを活かして、成長できるよう気を引き締めて料理に向かい合おうと思います。

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

※セミナーの開催は全て東京ガス業務用ショールーム「厨 BOISHIODOME」です

●アミティエ・グルマンド主催 講習会 ・ハラルセミナー

日時：2016年10月13日(木) 14:00～16:00
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 豊彦氏(株式会社ティエフケー 事業戦略室)
福本 彦氏(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)

・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
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・アトラス副会長 渡辺 雄一郎氏「Nabeno-ism」
クラブ・アトラス理事 松本浩之氏「Restaurant FEU」

●2016年度 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
受講料：全8回215,000円(税込) 単発受講可
講師：福岡俊和(FCCサービス教授) 下野隆祥氏(FCCサービス主任教授)

●FFCC、その他主催の講習会

・ACFJ主催 シャルキュトリ講習会
日時：2016年10月19日(水) 13:00～17:00
受講料：ACFJ会員：13,000円、一般：16,000円
講師：楠田 裕彦氏「メツゲライクスダ」

・FFCC/メゾン・モンズ共催 チーズセミナー
日時：2016年10月24日(月) 13:00～15:30
受講料：7,000円(税込)
講師：ローラン・モンズ氏(乳製品研修センター、メゾン・モンズ)

・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
受講料：8,500円(税込)
講師：ルノー・オジェ氏、ロイック・ビヴォ氏「ホテルニューオータニ『トゥールダルジャン』」

・福島県(郡山産)ブランド食材の魅力を伝える料理セミナー

FFCC/郡山市園芸畜産振興課 共催
日時：2016年11月16日(水) 13:00～17:00
受講料：5,000円(税込)
講師：田代和久氏「ラ・フランシュ」(福島県出身)
ドミニク・コルビ氏「フレンチ割烹 ドミニク・コルビ」
中田 智之氏「ブランコ フクケツチャー」(福島県郡山市)
ナビゲーター：大沢 晴美(フランス料理文化センター 親善大使)

・ゼラチン及びアガールの特性を生かす料理セミナー

日時：2016年11月30日(水) 13:00～16:00
受講料：3,000円(税込)
講師：安里 哲也氏「ザ・キャピトルホテル東急」シェフパティシエ
古屋 伸行(フランス料理文化センター シェフ)

会員情報

開店情報

- 会員 伊藤文彰さんのレストランが9月6日にリニューアルオープンしました
店名：ルヴェゾンヴェール本郷
住所：〒113-0033 東京都文京区本郷6-16-4 フォーレスト本郷1F
TEL：03-5840-8088
- 会員 吉野建さんが9月16日レストランをオープンします
店名：Maison Tateru Yoshino
住所：〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜1-3-1 ANAクラウンプラザホテル大阪内
TEL：06-6347-1128
- 会員 田村敏郎さんが支配人をつとめる「THIERRY MARX(ティエリー・マルクス)」、「BISTRO MARX(ビストロ・マルクス)」が9月24日にオープンします。
住所：〒104-0061 東京都中央区銀座5-8-1 GINZA Place7F

求人情報

- 株式会社アンベック スタッフ募集
【募集職種】レセプション(受付業務)、料理人、サービススタッフ、ソムリエ
適正に応じて1F: フレンチカフェ(アラカルト料理) / 2F: フレンチレストラン(コース料理)のどちらかのフロアが選べます。
【勤務地】メゾンバルザック(丸の内)
【給与】経験年数、役職により年収相談
【問合せ】担当：住本さん(TEL: 03-5220-4871)

会員をたずねて

Maison de Naru メゾンドナル 成澤 亮介さん

千葉県成田市に、2014年7月「Maison de Naru」がオープンした。シェフを務めるのは成澤亮介さん。2006年FFCC現代フランス料理上級コースの卒業生だ。成澤シェフが料理の道へ進むきっかけとなったのは高校時代。和食屋でアルバイトを始め、食の世界に興味をもつようになる。華調理師専門学校に進学後、就職先を選んだのは、スペイン料理のレストランだった。シェフはパリ「ル・グラン・ヴェフェール」で働いたこともある、フレンチ出身の料理人。「今、当時のレシピを読み返すと、あの頃の料理はスペインというより、やはりフランス料理だったと気づきました」と成澤さんは笑う。その後、段々とフランス料理に興味を持ち始め、「マキシム」のパティスリー部門や、個人経営のフランス料理店で研鑽を積んできた。フランス行きを模索しているときにFFCCを知り、2006年、27歳の時に留学コースの参加を決意する。



成澤さんとサービススタッフのダリダさん

フェランディ・パリでの上級コース研修で印象的だったのは、講師「レストランジェラル・ベッソン(当時)」のジェラル・ベッソンシェフの教え。素材の選び方から火入れ、アセツネなどの重要性を周りに教わり、シンプルかつ美味しい料理に感銘を受けたという。

その後、アジャン「マリオッタ」、ミオネ「アラン・シャペル」、そしてルーアン「ジル」で研修を行い、帰国。「ミュージアム1999 ロアラブッシュ」に8年間勤務のち、地元の千葉に戻り、お店探しをしている時に現在の物件に出会った。もともとは北欧出身のシェフのレストランだった物件で、広い庭にゆったりとしたお店の雰囲気はまるでフランスの地方に佇むレストランのよう。

そして2014年7月22日、「メゾンドナル」がオープン。菱紅システム株式会社のサービス事業部として、レストランは運営されている。

食材は「美味しい」と素直に感じた理由から、千葉県、地産の野菜を多く用いて地元ならではの強みを発揮している。「気軽に楽しめるカジュアルフレンチです」とのことだが、ベースとなるフォン、ジュを丁寧にとることから始まる成澤さんの料理はむしろ正統派。基本に裏打ちされた安定した美味しさに癒される。

9月に行われる「ダイナスクラブ フランスレストランウィーク」では、上級コース同期の『ラシース』田中一行シェフ、『箱根ホテル』小池智宏シェフたちとともにイベントを盛り上げ、活躍の場を広げている。「これからも地元で愛されるお店でありたいです」と語る、成澤さんの笑顔が印象的な取材となった。



サーモンとホタテのポワレ レモンアーモンドソース



鴨胸肉のロースト オレンジキャラメルソース



桃のコンポート ルバーブのジャムとともに

Maison de Naru
〒286-0137 千葉県成田市御所の内17-6
電話番号：0476-29-4466
営業時間：日、第一、第三月曜日
※駐車場あり
<http://www.naru.tokyo>



木を基調としたインテリアは地方のオーベルジュを彷彿させる

東京ガスのエネルギートータル提案事例

シーフードレストラン「PIER-01 (ピア・ゼロワン)」様

ライフサイクルコストでメリットのある「ガス空調」と「涼厨」を導入

空調 ガス空調はランニングコストがお得

電化厨房を導入している店舗では、日中に空調や厨房機器のピークが重なり、光熱費が経営課題となることが多くあります。東京ガスは店舗全体のエネルギー使用量を入念に試算し、電力ピーク対策によってライフサイクルコストでメリットを出すことができるガス空調をご提案。最新型の「GHP XAIR II (エグゼア) II」は年間運転効率がさらに向上しました。

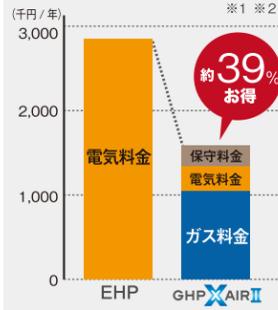


新世代のガス冷暖房誕生!



屋上の室外機 (シーフードレストラン PIER-01)

ランニングコスト比較



※1：本グラフはPIER-01様の試算ではありません。建物用途：事務所、延べ床面積：3,000㎡、台数：56.0kW×6台、年間負荷：(冷房) 81.4kWh/㎡y (暖房) 36.0kWh/㎡y、ピーク負荷：(冷房) 104.7W/㎡ (暖房) 58.1W/㎡で試算。ランニングコストの算出に当たっては、JISに準拠し、ピーク時の効率はCOP、エネルギー消費量の算出はAPFPをそれぞれ使用。
※2：電気料金およびガス料金は、2016年1月時点の原料価格水準に基づく料金。GHPの保守料金はフルメンテナンス料で、15年3万時間コース(遠隔監視付き)の金額。ランニングコストの算出に当たっては、JISに準拠し、ピーク時の効率→COP、エネルギー消費量の算出→APFPをそれぞれ使用。

厨房 「涼厨」で快適

お店のエネルギーをトータルで最適化する東京ガスはオープンキッチンが魅力の厨房には、厨房室温の低減につながる涼しいガス厨房機器シリーズ「涼厨」をご提案。働きやすい厨房環境で、スタッフの意欲の向上に繋がっていると、好評を頂いています。



「涼厨」シリーズは、32メーカー 559機種以上。

「ガス機器は暑い」「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。機器そのものから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** 東京ガスの厨房改善のヒントをWEBで公開中!
→ **03-5408-4357** ... → **厨房相談室** で 検索

あなたとずっと、今日よりもっと。 **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

あなたとずっと、今日よりもっと。



東京ガス業務用ショールーム

「厨BO!SHIODOME」第24回BO!料理セミナー



お料理と演出 ~おもてなしの心を伝える~

フレンチ・ビストロ「morceau」オーナーシェフ秋元さくら氏がお客目線に立ったお店づくりについての工夫や魅せ方など「女性シェフならではの視点」でご紹介します! 店舗経営、メニュー開発など新たなチャレンジをされる方におすすめのセミナーです。



秋元 さくら 氏

フレンチビストロ「モルソー(目黒)」オーナーシェフ

航空会社でCAとして活躍中に、世界各地の食文化を体験し、料理への興味が高まり、シェフを志す。調理師学校と同時に「オーギャマンドトキオ」の木下シェフに師事。2009年にソムリエでもある夫と共に目黒にフレンチビストロ「モルソー」をオープン



セミナー開催日	2016年11月28日(月)
開催時間	受付開始：13時00分 セミナー：13時30分～16時00分 ※13時30分からの30分はショールーム見学となります
対象	飲食店、料理人、料理研究家など飲食業等に携わる方
会場	「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
参加費	3,000円 定員 40名

※応募者多数の場合は抽選になります。※当選者の発表はご招待のご連絡(開催の7日前まで)をもって代えさせていただきます。

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



ガス スチームコンベクション オvens 使いこなせセミナー

最新スチコンで調理体験しながら、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。



セミナー詳細

日時	2016年10月19日(水)、11月21日(月)、12月7日(水)
開催時間	受付開始：13：15 講習会：13：30～16：30 (16時からの30分間はショールーム見学です)
会場	東京ガス業務用ショールーム「厨BO! SHIODOME」
参加費	2,000円
対象	これからスチコンをお使いになる方、購入検討中の方
申込方法	「厨BO!SHIODOME」ホームページから
主催	東京ガス株式会社

お問い合わせ 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
営業時間：平日10：00～17：00(休館日：土日祝・年末年始)
*ご見学はホームページからの事前予約制です。