

新辻調

2014年(平成26年) 秋・冬号

tsuji

○制作 辻調グループTSPA
(辻調グループ・ステュデント・プレス・アシスタント)

辻調理師専門学校/首藤恭子、松下恵介
辻製菓専門学校/緒方千恵
エコール 辻 大阪/大胡正幸、岡田彩也香、瀬尾のどか、伊誠悟

連絡先: 辻調グループ コミュニケーション本部企画部
〒545-0053 大阪市阿倍野区松崎町 3-16-11
☎06-6629-0206

×食べ歩き日記×

中央区 『太庵』 ミシュラン(関西版) ☆☆☆

カウンター12席とテール4席の賑やかで堅苦しくない雰囲気。年配の方々を中心とした落ち着いた客層。先付からデザートまで、すべての料理が普段では味わうことの出来ない内容。

未知の食感、考えつくされず素材の組み合わせ。まさにこれが三つ星の料理。今回いただいたコース料理は1万円。実にコストパフォーマンスの高いお店。ぜひ、訪れてみてください。



らかにいった。

まずは、奉書焼き。嘸の中で坊主達が和尚に隠れて匂いが広がらないように魚を焼く場面がある。この場面を想像して、めざしを奉書紙に包んで隠すように焼いた一品だ。

また、身分違いの結婚の話が出てくるのだが、これは安価なめざしと高級食材であるばちこ(ナマコの卵巣)を一緒に盛ることで表現。ひろうすと酢味噌和えは一見精進料理のように見せつつ、割いためざしを中に混ぜて使っていた。

落語という言葉と所作だけが現実にならないものを表す世界観。それを聞いている人達に同じように感じさせる技能の難しさ。そして、そこから感じ取ったものを味、香り、視覚で表現するという、この連載記事「らご食堂」の面白さを体感できた。

「落語と料理」

落語家 桂 吉坊さん

日本料理 松島 愛先生

エコール 辻 大阪で毎日新聞連載の「らご食堂」の取材が行われた。この連載は毎回ひとつの落語嘸を元に、辻調グループ日本料理の先生がその嘸を料理で表現し、落語家桂吉坊さんとトークを繰り広げるといふもの。今回の嘸は「除夜の雪」。小さなお寺で坊主

達が何かを食べながら話をしているのだが、料理名は登場しない。作られた料理は「想像」の賜物。「奉書焼き」「ひろうす雪あん小鍋仕立て」「白葱と油揚げの芥子酢味噌和え」の3品だ。今回の料理担当の松島先生と桂吉坊さんのトークの中で料理に込められたアイデアが明

学生のアイデアが商品に!!

キットカット × 辻調グループ



10月22日、ネスレ「キットカット」ショコラトリート × 辻調グループ 新商品開発プロジェクトの最終選考会が辻製菓専門学校で開催され、応募32作品の中から最終選考に残った13作品(10名のプレゼンテーション)と試食審査が行われた。その結果、6作品が選ばれ、アイデアが商品化されることになった。

主役に「キットカットピスタチオ」を作った西岡陽美さんに話を聞いた。神尾さんはとにかくクイニアマンが大好きで、そのパターの香りやコクを表現したいという思いでこの作品を作ったと言いつつ、西岡さんは製菓学校に入學してからピスタチオを知り、その美味しさをもっと知ってもらいたいという思いから、グリオットジャムを合わせてこの作品を作り上げた。

またこのプロジェクトを通して素材の扱い方や自分たちの知識、技術の物足りなさを痛感した、と二人とも口をそろえて話していたのが印象的だった。この取材を通して二人のお菓子作りへの強い気持ちを感じることができた。

*ピスタチオビスターチオ



10月31日(金)、フランスからナレ先生がエコール 辻 大阪にやって来た。私たちは授業で前列の席を確保すべく朝8時前から正門の前で待機し、学校のドアが開いた瞬間ダッシュで階段を駆け上がり、見事一番前の席を確保できた。

外來講師の先生が来るタイミングにはいい席を確保しようといつも校舎のドアの前には多くの人だかりができるが、今回も時間が経つごとに続々と学生が登校し、い

ナレ先生がやって来た!

辻調グループ フランス校 「シヤトロー・ド・レクレール」から

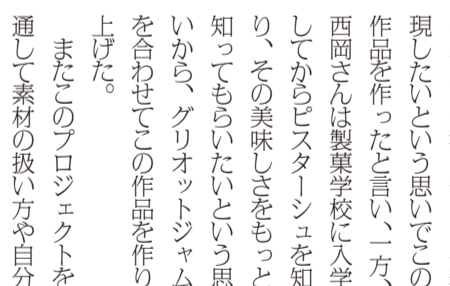
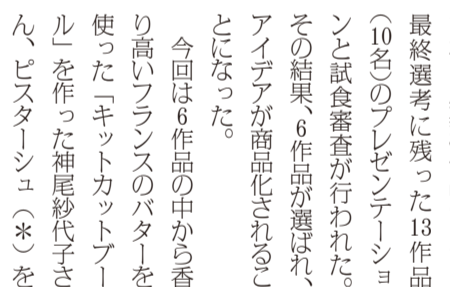
かにナレ先生の授業に学生が関心を寄せているかを見てとれた。ナレ先生はオシャレなメガネをかけて教室に登場。授業はフランス校のようなスタイルでも、もちろんメニューもレシピも全てフランス語表記。前期よりも覚えた料理用語が増えているので、ナレ先生の解説やメニューを理解できる学生も多かったのではないかとと思う。



ナレ先生はジョークも交えた授業を繰り広げ、噂で聞いていた通りおちゃめな先生という印象だった。試食の感想としては、全体的に味付けは濃く、塩味が強かったが、ナレ先生は味付けが濃いことで有名なそう

だ。 私たちはいくつかの質問をナレ先生に投げかけてみた。フランス料理の魅力は? 「全て」。料理をしていて良かったと思うこと、苦労したことは? 「躊躇なく「ない」と即答。ほぼすべての質問に思ったこと、感じたことをストレートに答えてくれた。日本人には

なかなかできない芸当だなと思った。 さらにフランス校に進学する学生にむけて「フランスへ行くにあたり、しっかりと勉強しておくべきは言葉である。料理の技術はどちらかという問題は無い。しかし、基本的な調理用語や会話は理解しておかないといけない」と強調。確かに授業を聞いていて先生の話すフランス語が分かる嬉しくなるし、理解できるとさらにやる気が増す。私自身も来年からフランス校へ進学するので、きちんとフランス語を覚えな



フェスティバル、がんばります。

製菓学校へ行ったケーキたべたくなった
(ゆん)
.....
新聞作成楽しかったです!
(さく)
.....
なんだかんだで中国料理業しい
(よつば)
.....
クリスマス来るの怖い(泣)
(おがち)
.....
辻調のこと、もっともっと知りたくなりました!
(のん)
.....
辻調をもっとたくさんの人に知ってほしいので、新聞制作頑張ります!
(けいすけ)