

— 長年に渡り、多くのファンに愛されてきた列車が来春に運行終了 —

寝台特急「トワイライトエクスプレス」の “さよなら特別メニュー”を辻調グループがプロデュース



辻調理師専門学校など、東京・大阪・フランスに食のプロを育成するスクールを持つ日本最大の“食”の教育機関「辻調グループ」(大阪市、校長:辻芳樹)は、来春に運行を終了する寝台特急「トワイライトエクスプレス」のラストランにふさわしい特別メニューをプロデュースします。

本コラボレーションは、トワイライトエクスプレスのメニュー開発に長年携わってきた株式会社ジェイアール西日本フードサービスネットの伊福部担当部長が辻調理師専門学校の卒業生(83年卒)であることから実現いたしました。辻調グループからは2名の教員がプロデュースを担当し、古典的フランス料理をベースにメニューを考案中です。また、辻調グループが実習店舗として運営している「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ/大阪市)」による焼き菓子セットの提供も行う予定です。

つきましては、辻調グループの取り組みや教員へのご取材を賜りたく、本状にてご案内申し上げます。

— トワイライトエクスプレス 辻調グループ コラボレーション概要 —

【期間】 2015年2月1日(日)～

【場所】 寝台特急「トワイライトエクスプレス」

【内容】 辻調グループによる特別メニューのプロデュース、辻調グループが実習店舗として運営している「P.L.T.(パティスリー・ラボ・ツジ/大阪市)」による焼き菓子セットの提供

【プロデュース担当】



辻調理師専門学校 フランス料理技術顧問 西川清博(にしかわ きよひろ)

辻調理師専門学校を卒業後、レストラン勤務を経て母校に戻り、現在に至る。

イギリス・ロンドンの三ツ星レストラン(当時)「ガヴローシュ」で研修を積む。辻調グループが料理監修・制作を担当した2000年「九州・沖縄サミット首脳晩餐会」では、料理長を務めた。



辻調理師専門学校 フランス料理教授 中田淑一(なかつ としかず)

辻調理師専門学校、辻調グループフランス校卒業。「第一回 エスコフィエ・フランス料理コンクール」では第三位に受賞する。「九州・沖縄サミット 首脳晩餐会」では料理制作スタッフとして参加する。

<ご取材/報道に関するお問合せ>

©辻調グループ企画部:松本、渡邊 TEL:06-6629-0206 E-mail:press@tsujicho.com

©辻調グループPR事務局(サニーサイトアップ):齊木、山本、池嶋 TEL:03-6894-3200