

Research Foundation for Food and Culture

食生活文化 良ニュース

NO. 62

(財)日本食生活文化財団

〒104-0045 東京都中央区築地 4-2-7-507

電話 03(3541)6622 FAX 03(3541)6652

URL <http://www.nsbz.or.jp/> E-mail neki@nsbz.or.jp

平成 24 年 3 月 5 日 発行



平成23年11月11日 平成23年度 食生活文化賞授賞式 於 上野精養軒



財団法人 日本食生活文化財団

FOR GETTING YOUR LICENSE

栄養士
調理師

自分のために資格を取ろう。

学校法人
服部学園

服部栄養専門学校

〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4



0120-69-8101 (入学相談室)

JR代々木駅東口徒歩3分／新宿駅新南口徒歩5分／都営大江戸線代々木駅A2出口徒歩4分
ホームページ▶ <http://www.hattori.ac.jp> ケータイサイト▶ <http://mo-on.com/hattori/>

ご挨拶 一食生活文化ニュース No.62 発行に際して

財団法人 日本食生活文化財団 理事長 三田 芳裕



会員の皆様におかれましては益々清祥のこととお慶び申し上げます。平素は、当財団の事業運営にご支援ご協力を賜り、誠に有難うございます。お陰様で事業も着々とその成果をおさめつつあります。これも偏に会員各位の暖かいご厚情の賜ものと深く感謝申し上げます。さて当財団の「食生活文化ニュース」は年2回発行される機関誌です。広報委員会では食生活文化ニュースのそのミッションとニーズが時代とともに変わってきたことを踏まえ、本号から装丁を一新するとともに内容の改訂を行いました。装丁は財団の機関誌としての品位を保ちつつ、以前までの数字と活字の羅列から、会員の皆様楽しんで頂くべく写真を多数掲載して、読んで頂きやすく致しました。財団の活動に一層の理解を深めて頂ければこれに勝る幸いはありません。最後になりましたが、今回当ニュースレターの発行にあたりお寄せ頂いた皆様方のご好意に衷心より厚く御礼申し上げて、ご挨拶とさせていただきます。

目次

和菓子文化講座	2	洋菓子講習会	3
西洋料理特別講習会	2	日本料理特別講習会	3
特別研修会	2	製パン講習会	3
美食会（テーブルマナー教室）	2	記者発表	3
		食生活文化賞 授賞式懇親会	4

お知らせ



☆緑川氏 旭日小綬章 叙勲
平成23年秋の叙勲において京王プラザホテル名誉総料理長の緑川廣親氏が旭日小綬章を受章されました。永年に亘るご努力・ご精進に深く敬意を表するものであります。誠にありがとうございます。



☆【パンの神髄】を発刊 好評頒布中
財団法人日本食生活文化財団ではこの度財団の目的の一つである「技術の伝承・後進の指導育成」の推進の為、【パンの神髄】を刊行しました。
(企画: (財) 日本食生活文化財団 協力: (株) 愛工舎製作所)
パンつくりのレシピ集です。

これからの予定

●食・料理教室

◆特別フランス料理講習会
3月7日(日)、朝1時半～4時、新宿区西新宿7丁目の東京調理師専門学校6階 離脱教室(新館裏)。日本食生活文化財団主催の料理講習会。「フォアグラとニンジン」のコンフィ、ガトー仕立てボルト酒風味、「舌ヒラメ・タント・マリー風」「フランス産小ガモのパリエーション」の実演と試食。講師はマキシム・ド・パリ総料理長の齊藤裕之さん(写真)。5000円。定員20名(抽選)。往復はかきに〒住所、氏名、年齢、電話・ファックス番号、メールアドレスを記し、〒104-0003中野区東中野1の9の10の902、「特別フランス料理講習会」事務局「マリオン」係(☎03-6273-1418)。20日必着。

- ☆平成24年3月7日 特別フランス料理講習会
場所: 東京調理師専門学校
後援: トック・ブランシュ国際倶楽部
- ←左は2月1日の朝日新聞 マリオンに掲載された記事です。
- ☆平成24年8月23日～24日 特別研修会
場所: 服部栄養専門学校
- ☆平成24年8月23日 美食会(テーブルマナー教室)
場所: オテル・ドゥ・ミクニ
- ☆平成24年11月9日 食生活文化賞 授賞式・懇親会
場所: 上野精養軒 桜の間・桐の間

銀座コリドー街でおいしいお食事を

銀座コリドー街の位置は、銀座6丁目、7丁目、8丁目の西エリアを走る高速道路の高架下であり、回廊を意味するフランス語の「コリドー」から、小粋な街並みを目指して昭和42年10月に誕生しました。現在は、世界の様々な料理の店舗が集まり、銀座を代表する飲食ゾーンとなっております。ぜひお立ち寄りください。

東京都中央区銀座7丁目2番先
株式会社 銀座コリドー



平成 23 年 3 月 5 日 和菓子文化講座を開催 場所：東京製菓学校 協力：全国和菓子協会・東京和菓子協会



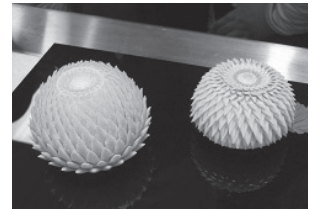
三田理事長のご挨拶



講師 藪 光生先生
全国和菓子協会専務理事



実演
「四季の上生菓子」
講師 戸塚義正先生



目を瞠る芸術作品！
小さな宇宙を感じてしまいます

平成 23 年 3 月 8 日 特別フランス料理講習会を開催 場所：東京調理師専門学校 後援：トック・ブランシュ国際倶楽部



トック・ブランシュ国際倶楽部
緑川会長のご挨拶



オマール海老の調理の解説をする
齋藤シェフ



舌平目のスフレ
サフラン風味クリームソース

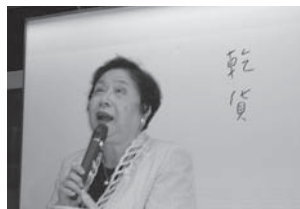


齋藤シェフを囲んで

平成 23 年 8 月 25 日～26 日 特別研修会を開催 場所：服部栄養専門学校



服部栄養専門学校校長
服部幸應先生のご挨拶



木村春子先生
中国食文化研究家



福田 浩先生
東京大塚「なべ家」主人



清水和正先生
茶味匠清水一芳園
代表取締役

平成 23 年 8 月 25 日 美食会を開催 場所：カーントカー



近藤正則先生
岐阜女子大教授



梶山浩司先生
東京製菓学校和菓子部長



カーントカー 外観（赤坂）
ウィーン宮廷料理



全日本洋菓子工業会
高井理事長のご挨拶

銀座 コロンバン 東京

日本で最も早く正統なフランス菓子の製法による本格的洋菓子を紹介して以来、多くの商品を皆様にお届けしております。

株式会社 コロンバン

〒104-0061 東京都中央区銀座7丁目14番3
お客様窓口・フリーダイヤル ☎0120-55-4282
<http://www.colombin.co.jp/>



フルセック

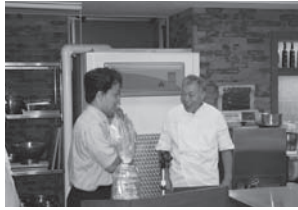
岩手県葛巻地方の農場で作られたオリジナルの純良バターなど、素材へのこだわりや伝統の手法と新しい感性が創り出す贅沢な焼き菓子です。

colombin

平成 23 年 9 月 15 日 洋菓子講習会を開催 場所：ドーバー洋酒貿易



講師
栢沼絵ミスター



オーボンピュータンの河田氏と
ドーバー洋酒貿易
和田営業部長



オーストリア大使を囲んで
当日会場でオーストリア国家功労
金賞の叙勲を発表されました。



宝石のような作品の数々

平成 23 年 10 月 8 日 日本料理特別講習会を開催 場所：新宿調理師専門学校 協力：日本料理研究会



日本料理研究会
三宅会長のご挨拶



講師
道場六三郎氏



御自身の生い立ちや
料理に対する心構え等を交えて
講義されました。



有難うございました。
締めくくりのご挨拶に会場から
万雷の拍手

平成 23 年 10 月 26 日 製パン講習会を開催 場所：愛工舎製作所



講師
志賀勝栄シェフ



満席の会場で熱心に聴講される
参加者の皆さん



志賀シェフと愛工舎の皆さんの
思いのこもった温かいランチ



香りが漂って来そうな
クグロフ

平成 23 年 10 月 27 日 記者発表会・懇談会を開催 場所：日比谷 松本楼



小坂顕彰委員長
のご挨拶



熱心にメモを取る
参加者の皆さん



質問も多数
頂きました。



ランチを頂きながら
歓談





世界食品コンテスト 2011年モンド・セレクション
最高金賞受賞

9年連続金賞受賞
2003、2006、2007、2008、2009、2010年最高金賞受賞

14年連続金賞受賞
2000、2003、2006、2007、2008、2009、2010年最高金賞受賞

ガトー・オ・マロン

マロンペースト、甘露煮の栗を
細かく刻んだもの、マロングラッセ。
3種のマロンを閉じこめた奥深い味わい。

トリュフケーキ

トリュフ・オ・ショコラをまるごと一粒、
濃厚なショコラ生地閉じこめ、
大切に焼き上げた逸品です。

ブルミッシュ お問い合わせ、ご注文は
http://www.boulmich.co.jp フリーダイヤル ☎ 0120-04-1150 (受付時間 9:30~17:30) 平日月~土曜日





奥野信亮名誉会長のご挨拶



文化庁文化部山崎芸術文化課長のご挨拶



金賞受賞の3名の皆様



銀賞受賞の27名の皆様



教育功労賞受賞の三谷英子様代理の井上好弘様



受賞者を代表して大浦優様から謝辞を頂く



懇親会の開会



例年大好評の懇親会のお料理

平成 23 年度 食生活文化賞受賞者

(敬称略)

(敬称略)

業種	賞	お名前	会社・団体名	役職名
日本料理	金賞	横井 清	京料理よこい	店主兼調理長
日本料理	銀賞	柳 栄二	かんぼの宿 栃木喜連川温泉	和食調理長
日本料理	銀賞	上野 研二	宝塚ワシントンホテル	「日本料理 鳥家」 料理長
日本料理	銀賞	赤木 政久	グランド・エクシブ浜名湖	料理長
日本料理	銀賞	浅田 昌平	(有)浅黄屋	代表取締役
日本料理	銀賞	吉井 勝	銀座「ぎんざ・春日」	料理長
日本料理	銀賞	森川 昭夫	ホテル金沢	取締役和食料理長
日本料理	銀賞	進藤 栄治	割烹・山びこ	料理長
日本料理	銀賞	富澤 浩一	日本料理よし邑	総支配人・総料理長
和菓子	銀賞	佐藤 周吾	(株)榮太樓本舗	技術顧問
和菓子	銀賞	山本 静	(株)虎屋	上級技術者
洋菓子	金賞	栢沼 稔	(株)栢沼	代表取締役
洋菓子	銀賞	島田 進	(有)パティシエ・シマ	代表取締役
洋菓子	銀賞	三嶋 隆夫	(株)ジュウロック	代表取締役社長
洋菓子	銀賞	上村 貴昭	(有)パティスリー コトブキ	代表取締役

業種	賞	お名前	会社・団体名	役職名
西洋料理	銀賞	青柳 義幸	(株)明治記念館調理室	洋食担当総料理長
西洋料理	銀賞	小笠原 登	(株)帝国ホテル	調理部 課長
西洋料理	銀賞	増子 勝美	(株)八芳園	洋食調理セクション 調理長
西洋料理	銀賞	小山 英勝	レストラン ストラスプール	オーナーシェフ
西洋料理	銀賞	齋藤 裕之	マキシム・ド・バリ(株)	総料理長
西洋料理	銀賞	中宇 祐満也	浦和ロイヤルバインズホテル	総料理長
西洋料理	銀賞	善養寺 明	(株)ホテルオークラ	執行役員 洋食調理総料理長
西洋料理	銀賞	熊谷 喜八	アイビー株式会社	最高顧問
西洋料理	銀賞	長谷川英治	(株)東京會館	浜松町東京會館調理長
西洋料理	銀賞	中井 正	ホテルニューヒロデン	元取締役総料理長
西洋料理	銀賞	吉田 成一	東京ケータリング(株)	元料理長
西洋料理	銀賞	二斜 武	富山ステーションホテル	元総料理長
西洋料理	銀賞	小島 幹男	小春軒	店主
製パン	金賞	大浦 優	(有)大浦ベーカリー	取締役社長
製パン	銀賞	成瀬 正	(有)なるせ トラン・ブルー	代表取締役
教育・研究	教育功労賞	三谷 英子	(学)三谷学園 RKC 調理師学校	副理事長 校長



m i y a k o n o j o

学校法人 田村学園

都城調理師高等専修学校

都城市都島町210-4

TEL (0986) 22-4626 Fax (0986) 22-5716

http://www.fusacook.com/ E-mail:fusacook@btvm.ne.jp

本格仏蘭西料理 日比谷松本楼

創業1903年、

日比谷公園のほぼ中央に位置する日比谷松本楼。
緑の森に囲まれた“レストラン ボア・ド・ブローニュ”では、
本格仏蘭西料理をご満喫頂けます。



お食事のほかに、ご宴会、ご集会、ご結納・ご婚礼・ご披露宴、
会議、出張お料理などにご利用下さい。

- 3F: レストラン ボア・ド・ブローニュ
- 2F: 大小ご宴会場・ご披露宴会場
- 1F: グリル、ガーデンテラス

日比谷
松本楼

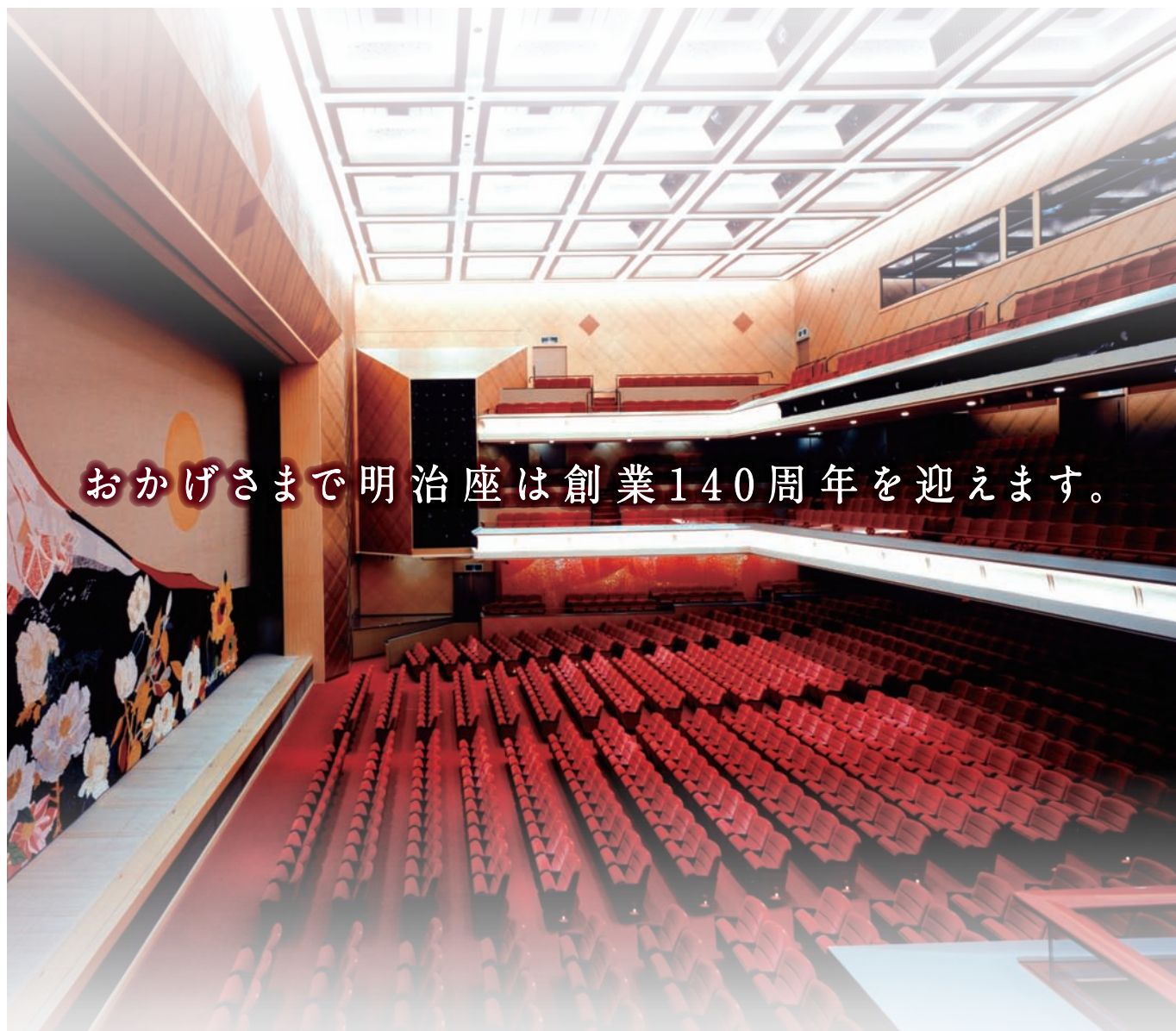
SINCE 1903

〒100-0012 東京都千代田区日比谷公園1-2
Tel: 03-3503-1451 Fax: 03-3503-1460
<http://www.matsumotoro.co.jp>

・東京ビッグサイト店 ・東大工学部2号館店 ・学習院大学店 目白倶楽部 ・東京女子医大店 グリーンテラス
・杏林大学病院店・ガーデンテラス ・相鉄ジョイナス店 ・そごう横浜店 イートインショップ ・大宮ルミネ店

感動をつないで

14  th
ANNIVERSARY



おかげさまで明治座は創業140周年を迎えます。

■ チケットのご予約は

明治座チケットセンター **03-3666-6666**

営業時間 10:00~17:00

インターネット予約「席とりくん」 <http://www.meijiza.co.jp>



〒103-0007 東京都中央区日本橋浜町2-31-1

地下鉄 ◎日比谷線・都営浅草線(人形町駅) ◎都営新宿線(浜町駅) ◎半蔵門線(水天宮前駅)