

HIDEMI SUGINO 杉野 英実 氏による

一般財団法人日本食生活文化財団
理事長 三田 芳裕「進化する菓子～おいしさの追求に終わりはない～」
講習会開催のお知らせ

皆様におかれましては益々ご清祥のこととお喜び申し上げます。

さて、当財団の活動の一環として、食生活文化の向上発展に寄与することを目的とし、
各界の伝統技術を広く日本中の技術者に伝達するための講習会を定期開催しております。

皆様には奮ってご参加賜り、食文化の発展と技術の向上に資することを願っております。

主催：一般財団法人日本食生活文化財団

後援：協同組合 全日本洋菓子工業会、日本菓子教育センター

協力：ドーバー洋酒貿易株式会社、中沢乳業株式会社

講習会
開催の
お知らせ

開催概要

日時 令和7年11月19日(水) 13:00~17:00 予定

会場 ドーバー洋酒貿易株式会社 講習会場
渋谷区上原3-43-3

※お車でのご来場はご遠慮下さい。

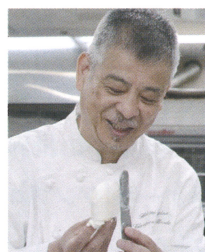
受講料 5,000円 (財団会員料金 4,500円)

※当日受付にてお支払い下さい。

定員 90名様(先着順)

内容 杉野英実氏は、自身の50年のキャリアを通じ、その飽くなく探求心と類稀なる発想力により、独自の世界観を創り上げた希代のパティシエである。氏が生み出すオリジナリティー溢れるお菓子の数々は自店を通じて30年にわたり多くのファンを魅了してきた。国内のみならず世界中のパティシエからも尊敬を集める同氏だが、自店は3年前の春に惜しまれつつ閉店を迎えた。今回は、自著『進化する菓子-TASTE IN PROGRESS-』から数点を厳選し、その誕生秘話や当時の思い出も交えながら実演していただく。

また、氏のお菓子づくりに対する情熱、素材との向き合い方、後進に伝えたい思いや今後の展望など、多岐にわたり語っていただきます。

お問合せ先 (一財)日本食生活文化財団 事務局 担当:小中
TEL.03-3541-6622 jimukyoku@nsbz.or.jp

講師

杉野 英実氏

HIDEMI SUGINO

元オーナーシェフ

INSTAGRAM

@suginohidemi



略歴

1953年 5月 三重県生まれ

1973.4 ホテルオークラ東京入社 調理部製菓部門に配属

1979.3 渡仏 アルザス、スイスでの修行を経て、パリの名店(ジャン・ミエ、モデュイ、ペルティエ等)にて修行を重ねる

1982.11 名古屋 パティスリー・ボン・デザール シェフパティシエ就任

1986.3 代官山ピエール・ドオール シェフパティシエ就任

1992.7 神戸・北野 パチシエ イデミスギノ 開店

2000.9 ルレ・デセール会員となる

2001.8 神戸・北野 パチシエ イデミスギノ 閉店

2002.12 東京・京橋 イデミスギノ 開店

2005.9 ルレ・デセール ジャパン 設立

2022.4 都市計画予定地区および店舗契約終了に伴い、イデミスギノ閉店

主な受賞歴

1991.1 第2回クーブ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー フランス本戦
日本チーム主将を務め、初優勝

2006.1 NHKプロフェッショナル～仕事の流儀～ 出演

2015.3 『アジアのベストレストラン50』にて
アジアベストパイストリーシェフ賞受賞

2018.4 第9回辻静雄食文化賞にて、専門技術者賞を需要

2018.5 グルマン世界料理本大賞にて『進化する菓子-TASTE IN PROGRESS-』
がワールド部門審査員特別賞を受賞

その他、多数の書籍出版、テレビ出演等

杉野 英実 氏 講習会 参加申込書

申込先：ドーバー洋酒貿易株式会社

FAX. 03-3469-2121

※ 申込書にご記入の上、FAX または営業担当にお渡し下さい。

御 社 名	
所属部署 役職名	
御参加者名	
御 住 所 〒	都 道 府 県
TEL	メールアドレス
FAX	財団の会員の方は、右の「会員」欄を ○で囲んでください。 会員

※ 頂きました個人情報は、本講習会の連絡のほか、主催および後援、協賛会社の営業活動に利用させて頂く場合がございます。

Casa BRUTUS 名言を日替わりで紹介するコラム【本と名言365】から

“おいしさの追求に終わりはない”

日本におけるトップパティシエの一人、杉野英実シェフ。本書のサブタイトル「軽くても、深く」は、杉野シェフのお菓子を象徴する言葉だ。重たさを感じさせず軽やかでありながら、季節を映した素材の香りや味わいがきっちりと存在感を放つ。チョコレートムースの新境地を開いた「アラビック」、パッションフルーツムースの酸味が鮮やかに開花する「アグレアーブル」、バタークリームを別次元の軽やかさに昇華させた「フランボワジェ」。

そしてもちろん洋菓子の世界大会で日本人初のグランプリに輝いた代表作、漆黒に輝くチョコレートケーキ「アンブロワジー」といったスペシャリテの数々。どのケーキもシェフの代名詞であるムースとジュレのテクニックで、一口食べればすーっとウタカタのように消え去り、酸味や苦味、香りが芳醇な余韻を残す。それは単に「おいしい」を超えた、何かそれ以上の感情をかき立てるものだ。

飽くなき探求心と職人氣質な仕事ぶりで知られる杉野シェフ。2022年に惜しまれつつ閉店した京橋の店〈イデミスギノ〉時代も、華やかな仕上げの飾り付けは若手の弟子に任せ、自身は生地やムースの仕込みを黙々と行う。名声を得たシェフがプロデュースや監修を手がけることが多い中、自分の目の届くところで自分のお菓子を届けたいという思いから、支店や百貨店への出店すらせず、ひたすら1店舗で厨房に立ち続けた。そして名作と言われるスペシャリテも満足することはなく、常に改良を重ね続けた。

本書のコラムの中で、杉野シェフは「お菓子の基本は、あたり前のことをいつもあたり前にやっていくこと」と語る。この“あたり前”とは、フルーツは固い部分や傷んだ部分を丁寧に取り除き、ピューレの材料は均一に溶けるようきっちりと1cm角にカットし、焼き時間は秒単位で、スポンジにかける酒やシロップは1グラム単位で計測する…といった「手間」を、日々の膨大な工程の中で手を抜かず遂行できるかということ。この“あたり前”が一番難しく、そしてこのルーティンの積み重ねなくしては新しい発想は生まれないのだ。

杉野シェフ曰く「自分の経験値が新たなものづくりに生かされ、それが進化をもたらす」のであり、「長年の技術の蓄積こそが、新しいものを生む原動力になる」。あたり前を積み重ね、決して満足しないことで進化するのだ、と。

こうした職人の鑑たる杉野シェフの言葉は、一見するとゴールが見えず、令和の若者世代にとっては途方もなく響くのだろうか。いやむしろ、豊かな経験値が創造性の原動力となるのであれば、パティシエ50周年を迎えてなお進化する杉野シェフの姿は、希望に満ちていると思うのだ。