Research Foundation for Food and Culture

平成

24

年

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

3

月

H

5

発行

(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

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



ご挨拶 一食生活文化ニュース No.62 発行に際して一

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ご清祥のこととお慶び申しあげます。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あげます。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
の皆様に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、ご挨拶とさせて頂きます。

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

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 おめでとうございます。



☆【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

● 食・料理・ ◆特別フランス料理講習会 - 3月7日欧、優1時半

☆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

美食会(テーブルマナー教室) ☆平成 24 年 8 月 23 日

場所:オテル・ドゥ・ミクニ

食生活文化賞 授賞式・懇親会 ☆平成 24 年 11 月 9 日

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にあり、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: カーウントカー



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



カーウントカー 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 コロンパン

〒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/



フールセック

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 栢沼稔マイスター



-ボンビュータンの河田氏と ドーバー洋酒貿易 和田営業部長



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

場所:日比谷 平成23年10月27日 記者発表会・懇談会を開催 松本核



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

9年連続金賞受賞 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。 14年連続金賞受賞 2000、2003、2006、2007、2008、2009、2010年最高金賞受賞

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に閉じこめ、 大切に焼き上げた逸品です。



http://www.boulmich.co.jp

お問い合わせ、ご注文は

フリーダイヤル **©©** 0120-04-1150 (受付時間 9:30~17:30) 平日月~土曜日



平成 23 年 11 月 11 日 食生活文化賞 授賞式・懇親会を開催 場所:上野精養軒 桜の間・桐の間



奥野信亮名誉会長の 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	かんぽの宿 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 島家」 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	冨澤	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)榮太樓總本鋪	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	豆 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 ストラスブール	オーナーシェフ
西洋料理	銀賞	齋藤	裕之	マキシム・ド・パリ(株)	総料理長
西洋料理	銀賞	中宇神	尔満也	浦和ロイヤルパインズホテル	総料理長
西洋料理	銀賞	善養	宇 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)東京會舘	浜松町東京會舘調理長
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



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 松本楊

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

松本楊

〒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





■ 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







