

ワインに注ぐ、愛情の印。

守りながら育む、フォルスターのロングフレッシュ。
理想の酒庫がここにある。招く想いに変えて。

グルメジャーナル

平成四年十一月十五日第三種郵便物認可
平成十八年二月七日発行(毎月一回七日発行)第二十五巻第一号

編集人 村上 毅 発行人 鈴木利康 広沢竹夫

発行所 飛鳥出版株式会社

東京都千代田区神田小川町三の二天心館ビル印刷所
〒100-0005 TEL(三三九五)六三三三 株式会社テンプリント

振替口座 〇〇二六〇五五五六二九二番

定価 730円



ロングフレッシュ
ST-AF140G (BS)
収納本数:36本
604×575×900

JAPAN MADE

ワインは環境の生きもの。ぶどうの時も液体となってからも。

ワインはよく人の成長に例えられる。ぶどうの頃は、土壌や気候など、何もかも安逸な条件が揃うよりむしろ、自立へと誘う環境が強さを高め、一人前にするという。ワインとなって太陽のもとから酒庫の闇へと移れば、安らかに眠る。時を経て、愛してくれる人の地へ旅立つ。とりわけ日本へは遥かな道のりとなる。さあ、静かに、涼しく、しっとりと満ちた環境の中で寝かせてあげようではないか。育もうではないか。やがてくる待ちこがれたデビューの瞬間、グラスに香りが舞い鼓動する。その姿を見つめ味わう時こそ、人は喜びを共有したくなる。…生きている実感。

LongFresh™

加湿循環方式 ロングフレッシュ

どんな逸品も保存次第で行く末が変わる。だからこそ、ソムリエ氏から信頼を得るワインセラー、ロングフレッシュ。湿度は常に65%以上保持。お好みの温度に安定維持。静音・防振設計。ホールド性を高めたラック。理想の環境がここにある。

雑誌13271-02



4910132710264
00695



forsterjapan
双日マシナリー株式会社 フォルスタージャパン
(お問合せ先: TEL.03-5204-5880) www.forster.jp

中村勝宏と アントワヌ・ シェフェールによる フランス料理 講習会

FFCC (フランス料理文化センター)は去る11月16日、中村勝宏ホテルメトロポリタンエドモント名誉総料理長とアントワヌ・シェフェールFFCC主任教授による料理講習会をFFCC厨房にて開催した。

この講習会はフランスガストロノミーの歴史に輝かしい足跡を残したブリア・サヴァラン生誕250年の記念講習会でもある。中村氏は野ウサギ1羽をまるごと使い、ジビエの季節にふさわしい「フランス産野ウサギのロワイヤル風」を、シェフェール氏は「ドーム ブリア・サヴァラン」「鱈、甲殻類と貝のタンバル、スパイスのクルート」「秋野菜の“豊稔の角”」を見事なデコレーションで披露した。



Lièvre à la Royal フランス産野ウサギのロワイヤル風 (材料)

【野ウサギのマリナード】
ポルト適量、コニャック適量
【ファルス】

野ウサギの肉 250g、豚肩ロース 330g、マリナード (キャトルエビス適量、コニャック適量、ポルト適量、赤ワイン適量)、A(食パン 80g、牛乳 150cc)、B (エシャロット 120g、白ワイン 80cc)、パセリ 20g、フォアグラのテリーヌ 70g、あみ笠茸の粗みじん切りソテー 100g、C(コニャック、ラム酒、ポルト適量、キャトルエビス 1.5g、グラス・ド・ヴィヤンド 60cc、塩 9g、胡椒 2g)
豚背脂の薄切り、フォアグラのテリーヌ 170g
【野ウサギのプレゼ】

D(赤ワイン 4本、コニャック 3/4本、ポルト 1本、ニンジン 50g、エシャロット 200g、ニンニク 60g、シャンピニオン・ド・パリ 350g、ブーケ・ガルニ 1束、あみ笠茸)、豚背脂の薄切り適量、フォアグラのテリーヌ 170g、バター適量
フォン・ド・ジビエ 1.2リットル

■ファルスを作る

- 野ウサギ肉と豚肉は適当な大きさに切り、マリナードを加えて、ラップフィルムとアルミホイルで密閉し、一晚マリネする。
- Aの食パンは角切りにし、熟した牛乳を加えてそのまま冷ます。Bのエシャロットは白ワインを加えて水分がなくなるまで煮詰める。
- ①の肉と牛乳でふやかした食パンを直径6ミリの cutter をつけたミンチ機にかけ、ボウルにとる。

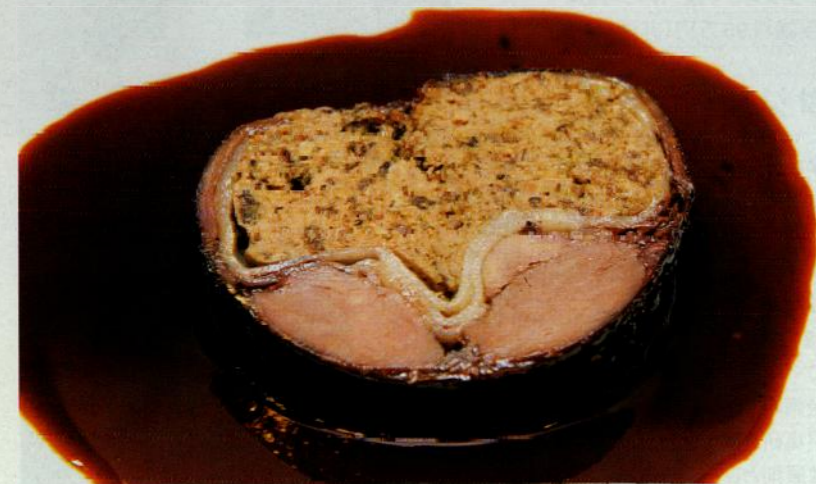
④ ③に煮詰めたエシャロット、パセリ、フォアグラのテリーヌ、あみ笠茸を加え、Cで調味する。

■野ウサギにファルスを詰める

- 野ウサギは前もって毛皮をはぎ、腹部の下から頭部に向けて中央にナイフを入れ、内臓を取り除く。内部をきれいに拭き取り、頭と両腕、両足は姿のままにして首の下から腰までの骨を取り除く。このときナイフの先が皮に突き刺さって穴ができないよう注意する。尻の周囲を念入りに拭き取る。
- 野ウサギに塩コショウをし、ポルト、コニャックを振りかけて一晚マリネする。
- ②の水分をよく拭き取り、開いて首の下から腰までに豚背脂の薄切りを貼りつける。ファルスの半分量を詰め、フォアグラのテリーヌを中央に位置するように詰め、残りのファルスをかぶせる。さらに豚の背脂の薄切りをかぶせた後、元の形に整えて、ウサギの皮の合わせ目を調理用細糸で縫う。
- 胴を背脂の薄切りで包み、その上から包帯を全面的に巻き、糸で5カ所ほど縛る。
- 腕と足の部分も包帯で巻き、さらに四つんばいの形に整えるため、前足、後足をそろえて糸で縛り形を整える。

■野ウサギをプレゼする

- 野ウサギを鍋に入れ、Dの材料すべてを加えて、沸騰直前まで温度を上げる。アルミホイルをかぶせ、180～190℃のオーブンで様子を見ながら3時間半煮る。
- 次いで150℃まで温度を下げ、煮汁をかけながら約1時間半～2時間煮る。
- 完全にやわらかくなるまで火が通ったら、野ウサギを取り出して冷まし、包帯と糸、背脂を取り除く。
- 煮汁は漉して、ほどよく煮詰め、野ウサギを戻して煮汁をかけながらプレゼする。表面にしっかりと黒い層になるように仕上げ取り出す。



ISTITUTO DEL VINO ITALIANO DI QUALITA GRANDI MARCHI 高級イタリアワイン協会 プレミアム・ブランド



www.istitutograndimarchi.it

セミナーの様相

11月28日、イタリアを代表する18のワイナリーが参加する「高級イタリアワイン協会/プレミアム・ブランド」のメンバーたちが来日、日本初の共同プロモーションとなる展示試飲会を東京で開催した。この「高級イタリアワイン協会/プレミアム・ブランド」は、一年前に発足した団体で、イタリアワイン全体のさらなるイメージアップを図るために、イタリアワインのブランド力を向上させる活動を共同で行なうことを一つの目的としている。

イタリアは、世界最大規模のワイン産地であると同時に、非常に多彩で魅力にあふれたワインの数々を生み出している産地でもある。イタリア各地を丹念に探せば、各地方に驚くほど優れたワインが点在しているのだが、それらが一つにまとまって築き上げられる産地としてのブランド力や個々のワインブランドの力は充分とはいえない。特に高級ワインの分野でのブランドイメージが確立しなければ、ワイン全体に高級感が感じられず、世界屈指の高品質ワイン産地でありながら、なかなかカジュアルな面以外のイメージが定着しない。

一つ一つは小さくとも、見事な輝きを放つ宝石が集まれば、そこには、単なる足し算で得られるもの以上の大きな輝きが生まれる。来日した協会のメンバーは、いずれも各ワイン生産地域を代表するワイナリーであり、そのワインの質は、非常に素晴らしいものがある。彼らの活動を通して、そのワインブランドが、一般的にも広く知



展示、試飲が行なわれたワイン

られるようになれば、高級イタリアワインの市場も拡大し、イタリアワイン全体に対するイメージも大きく変わるだろう。

日本が共同のプロモーション開催地として選ばれたのは、日本市場に対する期待の大きさや関心の高さの表れでもあるが、ファッションなどの分野におけるイタリアンブランドの成功や有名百貨店でのイタリアフェアの盛況ぶりから考えれば、今回のようなプロモーションは重要な意味を持つと思われる。

今後は、まず1月25日に、若手ソムリエなどを対象とした林茂氏によるセミナーが行なわれる他、高級イタリアワインの認知度を上げるためにさまざまな活動を展開していく予定だという。

**個々のブランドの幅広い浸透を通じ、
イタリアワイン全体のイメージアップを図る**

学、明確なスタイル、そして際立つ品質 リーが結集



研修生の声

「フランス滞在について」

私の最初の研修先はアルザス地方でした。クリスマスシーズンだったので、ストラスブールやコルマルの町にはクリスマスマーケットが並び、たくさんの人で賑わっていました。次の研修先は、1月から3月の間、サヴォア地方シャモニーのレストランでした。フランス・スイス・イタリアの国境にあり、モンブラン等の高い山に囲まれた谷間の町。チーズや川魚などが特産物です。3000mの高さからスキーをしたり、本場のチーズフォンデュを食べたり、レストラン内の大きな暖炉でイノシシや羊を焼くのを見たり、貴重な体験ができました。

(2003年度上級コース 小林さん)

フランス料理実践コース「アヴァンセ」

アヴァンセ AVANCEとはフランス語で「進んだ」という意味。このコースは「FFCCフランス料理基礎コース」終了、または調理師学校卒業程度以上の人を対象に、フランス料理の基本とレストランで提供できる実践的なセットの実習で技術を身につけるのが目的。将来フランス料理留学を目指す人にもおすすめ。

期間 2006年4月～2007年3月
(10ヶ月間)

場所 フランス料理文化センター厨房
対象 専門学校卒業あるいは現場経験1～2年位で意欲のある人
講師 FFCCコンクール「メートル・キューイジエド・フランス」歴代優勝者ほか

資料請求・問い合わせ先



フランス料理文化センター

TEL 03-5381-6071
(担当: 保屋野)

<http://www.ffcc.jp>

ブランジュリー留学コース

パリ・フェランディ校でパン造りの基礎を学ぶ、2週間の集中コース。改装したばかりの新しいアトリエに日本人クラスを特別開講、10名限定、通訳つき、実習中心の授業。学校研修終了後、希望者はフランスの第一線で活躍するパン職人のもとで現場研修ができる。



学校研修

日程 2006年6月24日～7月8日
場所 パリ市商工会議所フェランディ校
対象 専門学校卒業あるいは実務経験1年以上の方で、本格的なパン造りを目指す方
定員 10名
講師 クリスチャン・ジレ
受講料 70万円(非課税)

現場研修

日程 2006年7月8日～9月中旬
場所 フランス国内のホテル・レストランのベーカリーあるいはパン屋

フランス菓子スタジエコース

初心者向けの留学コースで現場研修あり。

- STEP 1** 午前はパリ市商工会議所認定教師によるフランス語講座、午後はフェランディ校及びテコマ校で実習。
- STEP 2・3** ミディ・ピレネー地方の大地の恵みと郷土文化に触れる研修旅行と、南仏のシャトーでシェフや仲間と暮らしながら、食のエスプリと生きたフランス語を学ぶ合宿研修。
- STEP 4** 現地レストランでの実践現場研修。
- STEP 5** 終了試験。合格者にはパリ市商工会議所認定の終了証書授与。

日程 2006年3月23日～2007年3月16日
対象 初級者(専門学校卒業あるいは現場経験1～2年位)
定員 12名
費用 受講料175万円(非課税)

●主任講師: アントワーン・シェフェール、アラン・ギョマン



フランス料理スタジエコース

日程 2006年3月23日～2007年3月16日
対象 初級者(専門学校卒業あるいは現場経験1～2年位)
定員 14名
費用 受講料195万円(非課税)

●主任講師: バトリック・ヴルー、グザヴィエ・ナストル、アントワーン・シェフェール



FFCC研修先の例

ホテル		ホテルクリオン、ブリストル、リッツ(パリ)、マルチネス、ソフィテルニスなど
レストラン	☆☆☆	ル・グラン・ヴェフル、ギーサヴォア、レストラン レジス・マルコン、トロアグロなど
	☆☆	ジル、ラ・ピラミッド、アラン・シャベル、ピック、シャトー・コルディアン・バージュなど
	☆	フロコン・デ・セル、ジェラルム・ベッソン、フレール・イバルプール、マリエッタ、シャビシューなど
パン、パティスリー		ラ・デュレ、グラン・エビスリー・ド・パリ、ルノートル、クロード・ピネ、カイザー、ポワラヌなど

※各コースとも最小催行人数あり。詳しくはFFCCまで。



FFCCフランス留学コース 2006年度研修生 募集始まる

フランス料理文化センター(FFCC)では、1990年の設立以来、毎年プロの料理人を対象にしたフランス留学コースを開講し、過去200名を超える日本人若手シェフを送り出してきた。

昨年度よりサービス留学スタジエコースとブランジュリー留学コースも新設。コースは全て、プロ養成校として名高いフェランディ校、テコマ校での少数精鋭・実践中心の授業と一流レストランやホテルでの現場研修とを組み合わせた充実のプログラムとなっている。

現代フランス料理上級コース

“総合力のあるプロフェッショナル”をテーマに、料理の基本からフレンチのエスプリまでをトータルで身につけられるプログラム。パリ・フェランディ校内の「フランス料理上級学校」の指導カリキュラムをベースに編成されている。日本とフランス両国で本格的な料理研修を行ない、試験合格者はフランス各地の著名レストランで1年までの長期研修が可能。

STEP 1 国内研修コース

最新設備を備えたFFCC厨房で行なう1ヶ月研修。郷土料理から現代料理まで多彩なメニューを実践し、フランス料理の基本とセンスをマスターする。また、料理人のためのフランス語講座も用意されている。

日程 2006年7月3日～7月31日
時間 10:00～18:00
フランス語講座は10:00～12:00、料理講習は13:00～18:00
対象 実務経験5、6年以上の方
定員 12名
講師 アントワーン・シェフェール
会場 フランス料理文化センター
費用 受講料57万7500円(税込)

STEP 2 短期フランス留学コース

フルコースメニューの実習を主体とし、ワインとチーズの講習、星付きグランシェフによる特別講習、ランジス市場の見学などがプログラムされた短期集中型のカリキュラム(通訳付)。MOFのタイトルをもつ優れた講師陣による指導のもと、現場で通用する知識と技術をマスターできる。修了試験合格者にはパリ市商工会議所認定のディプロムが授与される。

日程 2006年8月28日～9月16日
時間 8:30～15:30
対象 国内研修の修了試験合格者
定員 14名
主任講師 エリック・ローベル(MOF)他
会場 パリ市商工会議所所属
フェランディ校(パリ6区)
費用 受講料95万円(非課税)

STEP 3 長期フランス留学コース

フランス国内の有名レストランの中から個人のレベルや滞在条件に合った研修先を紹介。滞在期間に応じて複数のレストランでの研修も可能。シェフや調理スタッフとの交流から生きたフレンチエスプリを学び、より一層料理に対する視野を広げることができる。

日程 滞在期間は希望に応じて(2006年9月～2007年8月の期間内で3ヶ月以上1年以内)
対象 STEP2を受講した方



サービス留学スタジエコース

パリ郊外ベルサイユの広大な自然公園「ジョイザンジョザス」にあるテコマ校において、2週間にわたり朝から夜までの徹底した集中プログラムで研修を行なう。デクパージュの技術からテーブルアート、フロマージュ、ワイン、シガーに至るまで実習に徹した実践コース(通訳付)。また最終試験終了後、希望者はフランス各地の星付きレストラン、一流ホテルでのスタージュ(研修)をすることができる。

日程 学校研修: 2006年7月3日～7月13日
レストラン研修: 2006年7月14日～2007年6月中旬の希望期間
対象 サービスの実務経験が3年以上の方、性別年齢不問
定員 12名
主任教授 エマニュエル・ベリエール、ステファン・フィリップ
費用 受講料95万円(非課税)
その他 現場研修は無給だが、地方レストランの場合は原則として住み込み、賄い付き。

