



Confrérie des Chevaliers du Tasse-Fromage de France - Commanderie du Japon
第27回 2019年度 フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部主催

タストフロマージュ 初夏のソワレのご案内

皆様にはますますご清祥のこととお慶び申し上げます。さて、本年度も「タストフロ マージュ 初夏のソワレ」を開催の運びとなりました。始めに 帝国ホテルの田中健一郎様をお迎えして、「帝国ホテルの料理の流儀」というテーマでご講演をしていただきます。帝国ホテルの長い歴史の中で二代目の総料理長を17年あまりも務められ、この4月から特別料理顧問に就任された田中健一郎様による貴重な講演です。フランス料理界のトップリーダーであられ、また、東京オリンピック飲食戦略検討委員会の委員長でもあり、日本食文化の最先端でご活躍中です。興味深々のエピソードをユーモアを交え、お聞かせいただける又とない機会になると存じます。その後の懇親会では伝統と歴史の学士会館でのブッフェ料理で皆さまと親しい交流の場を設けました。大坂総料理長も田中ムッシュと親しい間柄で腕を奮ってのお料理が期待されます。定時総会後の講演会と懇親会はどなたでもご参加できますので、ご家族ご友人をお誘い合わせのうえ、奮ってご出席くださいますよう期待しております。

日本支部理事長 ル・コマンドール 江上栄子

と き 2019年 6月24日(月)

17:40～ 受付

18:00～18:50 講演会 210号室

「帝国ホテルの料理の流儀」

田中健一郎氏 帝国ホテル 特別料理顧問

19:00～21:00 懇親パーティ 210号室(着席ブッフスタイル)

ところ 学士会館精養軒 210号室(講演会・懇親パーティ)
東京都千代田区神田錦町3-28 TEL 03-3292-5936 (代)

参加費 11,000円(一般) 10,000円(フランスチーズ鑑評騎士の会 会員)

申込み 初夏のソワレに出席希望の方は裏面の申込書にご記入のうえ、FAXまたはメールにてお送りください。下記の口座へ参加費の振込確認をもって受付完了といたします。

定員 110名(先着順ですのでお早めに)

締切り 6月14日(金) 必着。定員に達し次第、受付を締め切ります。
なお、6月14日(金)以降のキャンセルの場合、参加費は払い戻しいたしませんのでご了承下さい。

振込先 ゆうちょ銀行 029(ゼロニキュウ)支店 当座
0075578 フランスチーズカンピヨウキシノカイ(振込手数料は各自ご負担下さい)

お問合せ フランスチーズ鑑評騎士の会 日本支部 事務局 E-MAIL: fromage@ESF.jp
TEL 03-6273-1418 FAX 03-6273-1419(受付時間10時～18時/土日祝日を除く)



講演会《帝国ホテルの料理の流儀》

帝国ホテル 特別料理顧問 田中健一郎氏



料理人としての腕をあげるためには、夢を持つことが一番大事だ。夢のある者だけが、いつの日か夢を実現することができる。

97年に帝国ホテルの調理部長に抜擢され、爾来20余年間。料理人400人を超え、厨房も東京だけで15を数える帝国ホテル。巨大調理部門を率いて意識改革、料理改革、厨房改修を推し進めた田中健一郎総料理長。凄まじいプレッシャーに押しつぶされそうにもなった。「バラは美しく咲くのではない。

一生懸命咲いているから美しいのだ」。「ライムライト」のビデオを何度も見てチャップリンの扮する老喜劇役者のセリフに勇気付けられて来たと言う。

この春の人事で帝国ホテル特別料理顧問に就任され、当フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部 江上栄子理事長のご講演依頼を快諾され、実現の運びとなった。

料理人はアイデアマンでなくてはならない。レシピ通りのうまい料理を作るのは当たり前。ニンジン一本、肉ひと切れを素晴らしい料理に変身させるアイデアが必要だ。

これが持論の田中さん。今回のご講演では初代の村上信夫総料理長を始め2代目の田中さんに大きな影響を与えたエピソードの数々もご披露いただけるでしょう。

料理には客観的な評価の物差しはない。最終的な評価はお客様が「おいしい」と感じてくれるかどうかだ。

田中さんが10年前に上梓された「帝国ホテルの料理の流儀」(青春出版社)にはビッシと決まった警句や目から鱗の心得書きがいくつも出てきて、いちいち腑に落ちる。面白く、かつ為になる素晴らしい著書である。これを田中さんご本人から伺えるとは。今回のご講演は得難い、至福の50分となること必至です。

田中健一郎氏 略歴

1969年3月 株式会社帝国ホテル 入社
1999年6月 同社 東京料理長 兼 調理部長
2002年6月 同社 取締役総料理長 兼 調理部長
2012年4月 同社 専務執行役員 総料理長
2019年4月 同社 特別料理顧問 (現任)

<団体歴>

2000年3月 フランス料理アカデミー 理事
2005年 トック・ブランシュ国際倶楽部 理事
2008年6月 レ・ザミ・ドゥ・キュルノンスキー・ジャポン 副代表理事
2012年10月 クラブ・プロスペール・モンタニエ・ガストロノミック協会 日本支部 副会長
2014年6月 日本エスコフィエ協会 名誉理事
2015年11月 一般社団法人 料理ボランティアの会 代表理事

<受賞歴>

2005年4月 フランス共和国農事功労章 シュヴアリエ受勲
2012年11月 財団法人日本食生活文化財団 食生活文化賞 金賞受賞
2015年11月 卓越した技能者「現代の名工」受章
2016年4月 観光関係事業功労者(従事者) 国土交通大臣表彰
2017年9月 フランス共和国農事功労章 オフィシエ 受勲
2017年12月 文化庁長官表彰 受賞

2019年6月24日(月) フランスチーズ鑑評騎士の会日本支部 初夏のソフレ

参加申込書 FAX 03-6273-1419 メール fromage@ESF.jp まで

司厨士協会会員 その他()

氏名	講演会	<input type="checkbox"/> 出席	<input type="checkbox"/> 欠席
	懇親パーティ	<input type="checkbox"/> 出席	<input type="checkbox"/> 欠席
連絡先(日中に連絡の取れる電話またはメールアドレス)			
ご同伴者氏名			
1.	講演会	<input type="checkbox"/> 出席	<input type="checkbox"/> 欠席
	懇親パーティ	<input type="checkbox"/> 出席	<input type="checkbox"/> 欠席
2.	講演会	<input type="checkbox"/> 出席	<input type="checkbox"/> 欠席
	懇親パーティ	<input type="checkbox"/> 出席	<input type="checkbox"/> 欠席
3.	講演会	<input type="checkbox"/> 出席	<input type="checkbox"/> 欠席
	懇親パーティ	<input type="checkbox"/> 出席	<input type="checkbox"/> 欠席
同席希望者名:			
● 同じテーブルを希望の方がいらっしゃいましたらご記入ください。なお、ご希望に添えない場合もありますのでご了承下さい。			

お問合せ先 フランスチーズ鑑評騎士の会 日本本部 TEL 03-6273-1418 FAX 03-6273-1419 (受付時間10時~18時/土日祝日を除く)