

トック・ブランシュ国際倶楽部 料理講習会のお知らせ

トック・ブランシュ国際倶楽部では、渡辺雄一郎氏（当会東日本地区委員/レストラン「Nabeno-lsm ナベノイズム」エグゼクティブシェフ）を講師に迎え、正統派フランス料理の技術を伝承する特別講習会を開催いたします。内容は「両国江戸蕎麦ほそ川」の蕎麦粉をソースエミュリュッシュォネの技法で炊き上げたそばがき、奥井海生堂蔵囲い2年物昆布のジュレとアキテーヌキャビア、ウォッカクリーム、おろしたて天城ワサビをあしらって」など全3品を実演していただきます。フレンチの巨匠ジョエル・ロブションの愛弟子として長年共に働き、2016年に自身のレストランを開店後、たった4ヶ月でミシュランの星を獲得した渡辺シェフの確かな技術と、日本の食材とフランス料理が見事に融合された料理哲学などを学ぶことのできる貴重な機会です。皆様お誘い合わせのうえ、ご参加下さいませようご案内申し上げます。

トック・ブランシュ国際倶楽部 会長 緑川 廣親
東日本地区委員長 齋藤 裕之

記

■ 日時 2020年 3月16日（月曜日） 受付：13時より 講習：13時30分～16時まで
■ 会場 東京調理製菓専門学校 6階フードスタジオ / 東京都新宿区西新宿7-11-11 TEL 03-3363-9181

■ 講習内容

① Le caviar et La Farine de sarrasin Émulsionner avec du beurre français fermenté

“両国江戸蕎麦ほそ川”の蕎麦粉をソースエミュリュッシュォネの技法で炊き上げたそばがき、奥井海生堂蔵囲い2年物昆布のジュレとアキテーヌキャビア、ウォッカクリーム、おろしたて天城ワサビをあしらって

② Le Saumon cuit à basse température à la façon“kouloubiac”

オーラキングサーモン、純米酒でマリネしてから太白オイルで低温コンフィに、イクラ、ナツメグの香るホウレン草と固茹で卵のフォンダンをあしらい、木場トロワフレール製フランス産発酵バター香るブリオッシュにのせフランス古典料理“クリビアック”のイメージで

③ Suprême de volaille cuit sous vide assortiment de Légumes Printanière avec sauce piperade

大山鶏の胸肉の真空調理 春野菜を散りばめ、冷凍卵黄とソースピペラードと共に

- 講師 渡辺雄一郎氏（トック・ブランシュ国際倶楽部 東日本地区委員）
■ 参加費 3,000円（全品試食していただけます）*当日会場でお支払い下さい。
なお、当日のキャンセルは後日参加費をお振込いただきます。ご注意ください。
■ 対象 会員、一般（どなたでもお越しいただけます。お誘い合わせのうえお申込下さい。）
■ 申込み 3月6日（金）までに、下記事務局までファックスまたはEメールにてお申し込み下さい。
なお、会員を含めて先着順の 70名です。お早めにお申し込み願います。
■ 問合せ トック・ブランシュ国際倶楽部 TEL 03-6273-1418 FAX 03-6273-1419

【渡辺 雄一郎（わたなべ ゆういちろう）氏 プロフィール】



1967年生まれ。大阪あべの辻調理師専門学校卒業後、同校フランス校シャトー・ド・レクレールに進学。同年秋よりミシュランの2ツ星 クールシュヴェル、サントロペ「ル・シャビッシュ」[ラプロポ]にて研修。1989年東京「ル・マエストロ・ポール・ボキューズ・トーキョー」でキャリアをスタート。数々の修行を経て、2004年12月よりシャトーレストラン「ジョエル・ロブション」エグゼクティブシェフに就任。2007年ミシュラン東京で3ツ星に、2015年まで9年連続で3ツ星を維持。2016年7月7日、『レストラン Nabeno-lsmナベノイズム』を開業。現在、ミシュラン2ツ星、ゴーミヨ17点4トック。ラ・リスト2018年、2019年に選出。辻調グループ校友会コンピトゥム副会長。クラブアトラス副会長。トックブランシュ国際倶楽部 東日本地区委員。

トック・ブランシュ国際倶楽部 特別料理講習会 申込書

FAX : 03-6273-1419 メール : toques@ESF.jp

お名前

ご連絡先 : 勤務先名

※後日、折り返しコンファームのご連絡をいたします。必ず連絡の取れるコンタクト先をお知らせ下さい。

携帯電話

FAX

メールアドレス

ご同伴者氏名①

ご同伴者氏名②