

# 新年会 2020

## カルヴェル先生の孫弟子と共にカスレを楽しむ

R・Cアマミカル・ジャポ

ン(田島浩太会長)は2月17日、アンドレ・パッション氏の店「ル・パティ」で新年会を開催した。

今回はフランスの伝統料理カスレと、エビ・アニー(キリストが公に現れた日)を祝うカレット・テ・ロワを楽しむパーティーで、パン職人や材料メーカー、業関係者たち65人が集まった。

大阪から参加した安倍竜三氏(フリーランジュリー・パティ)は15歳でこの業界に入り、カルヴェル先生の弟子である故フリーランジュリー・パティと福盛幸一氏の下で修業してきた。フランスのアミカルを設立したジェラルド・ムニエや現会長のユヴェール・シロン氏とも深く、同会との繋がりが深い。現在は店の経営だけでなく、リテイラーカリ



右から安倍竜三氏、大澤秀一氏、松田武司氏

協同組合の副理事長、モディアル・デュ・パン・ジャポ副会長(自身も日本代表選手として第3、4回に参戦)を務め、若手の

品は僅差で、どちらが優勝しても不思議ではないと高い評価を受けている。石沢氏は製作上のコツやヒントを披露し、参加者が持ち寄ったカレット

村に共同の石窯があり、各家庭直伝のカスレ調理して寄る調理してカスレは、家族が集まる日に曜日に食べる習慣が残っている。日本にお

200人以上のファンが毎年集まる。席上、来日50周年を記念し河出書房新社から発売された、パッション氏の著書「パティ・パッション」が紹介された。

パンとエスプレッソとまろあわせ」渋谷の新しい待ち合わせ場所がコンセプト「CAFE KITSUNE」が展開「GOJIMA」シドニーから日本へ初進出するライスパカ

オーマンスなどさまざまなコンセプトが19店舗24時間営業で展開「DADAITHAI VIENTIANE」MISSE DIMSUN「モタンアジアン」NEW「モタンアジアン」

三井不動産(益田正信社長)は渋谷区PPPパークに「MIYASHITA PARK」の商業施設を日

商業施設全体を包み込む緑の天井、インモビルとテラスのハイブリット

【主な飲食関係の出店】「筋肉食堂」スポーツ好きが集まる高たんぱく低カロ

「パンとエスプレッソとまろあわせ」渋谷の新しい待ち合わせ場所がコンセプト

「MIYASHITA PARK」の商業施設は日

## 三井不動産 渋谷の新たなランドマーク 「MIYASHITA PARK」 6月18日グランドオープン

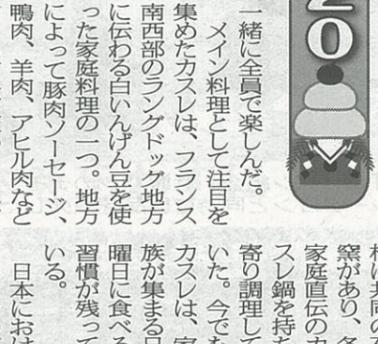
三井不動産(益田正信社長)は渋谷区PPPパークに「MIYASHITA PARK」の商業施設を日



田島浩太会長



石沢美樹氏



本を紹介するパッション氏

## 中越イースト 発酵風味液種酒

株式会社 中越酵母工業 新潟県長岡市根田屋4-8-12 TEL 0258-32-2111 株式会社 OYCフーズネット 東京都板橋区小豆沢1-7-14 TEL 03-5916-0141

**Tanaka Foods QUALITY**

■シート ■あん・ジャム ■フラワーペースト ■油脂加工食品 ■カバーリング ■調理パン用フィリング

株式会社 田中食品興業所 本社/堺市堺区遠里小野町2-4-26 TEL 072-238-0281(代) つくば0297-47-3121 名古屋052-503-0223 札幌011-757-7110 中四国084-957-1511 仙台022-298-6511 福岡092-436-1666 東京03-3859-1551

パンのおいしさそのままに ソフトなパンをやさしくスライス...

Soft-101

多くの方からご支持を頂いた機能をそのままに、ステンレス仕様で衛生的

◆店舗の小型化に対応した店頭用軽量・コンパクト設計なので、掃除の時も容易に移動が可能です。

◆スクレーパーにより、刃物の油脂が除去できますので、シャープな切れ味が持続できます。

◆ブレーキモーター使用で、スイッチを切る時と1~2秒で刃物が止まります。

◆使用中のうっかりミス防止のために、カバーを各所に設置。

スライス システムを開発する 富士島工機株式会社

本社 〒651-2228 神戸市西区見津が丘2丁目3-11 (複合産業団地内) TEL (078) 998-3211 (代表) FAX (078) 998-3217  
 東京支店 〒157-0061 東京都世田谷区北烏山1丁目7-4 TEL (03) 3309-6141 (代表) FAX (03) 3326-0334  
 福岡営業所 〒812-0894 福岡市博多区諸岡5丁目25-7 TEL (092) 575-1291 (代表) FAX (092) 574-6491

焼きたてパンをやさしくスライス。ソフトなパンからハードなパンまで、スピード調整でスムーズスライス。

Fresh-240A

多くの方からご支持を頂いた機能をそのままに、ステンレス仕様で衛生的

◆従来困難だった焼きたてのパンのスライスもテーブルスピードの調整によりスムーズになりました。

◆切り替えピンを外すだけで、自動・手動いずれでもスライスできます。

◆洗練されたデザインで、お店の雰囲気をも明るくします。

http://www.fujishimakoki.co.jp