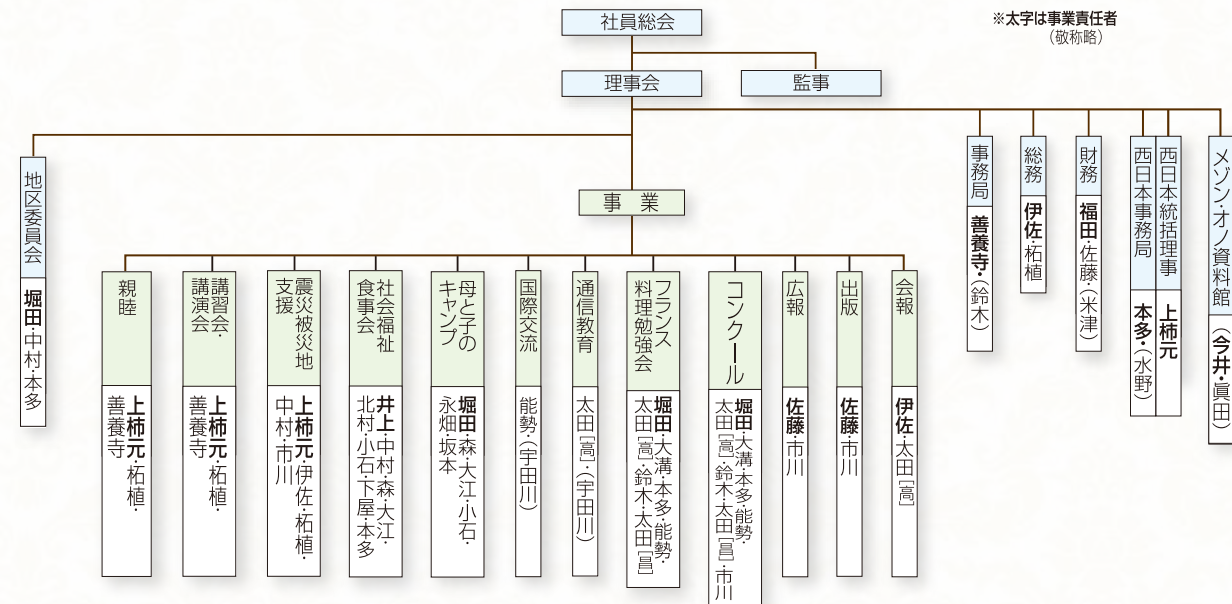


一般社団法人 日本エスコフィエ協会新組織図



協会役員

会長	大庭 徹	(株)ホテルオークラ東京 名誉総料理長	理事	佐藤 伸二	(株)ジェイアール西日本ホテル開発(ホテルグランヴィア京都) 常務取締役カンパニー統括部総料理長
筆頭副会長	井上 静男	宇都宮文星短期大学 客員教授		鈴木 房雄	ザプリンス パークタワー東京 東京プリンスホテル 総料理長
副会長	伊佐 武二	(株)日本平ホテルグループ統括顧問 経営企画室顧問		下屋 義晴	(株)らくらくダイニング 調理エグゼクティブアドバイザー
	上柿元 勝	カミーユ オーナーシェフ		善養寺 明	(株)ホテルオークラ東京 執行役員 洋食調理総料理長
理事	堀田 大	(株)マンジツトゥー 代表取締役		柘植 末利	(学)食糧学院 東京調理製菓専門学校 校長
	市川 博史	(株)京王プラザホテル 取締役総料理長		永畑 正次	元ホテルクレメント徳島 洋食調理長
	大江 廣嗣	KKRホテル札幌 総料理長		中村 善二	仙台国際ホテル(株) 取締役総料理長
	太田 高広	ホテルニューオータニ大阪 総料理長		能勢 洋	(株)帝国ホテル 東京国際フォーラム部調理課長
	太田 昌利	(株)ロイヤルホテル 執行役員 リーガロイヤルホテルグループ 統括総料理長兼リーガロイヤルホテル(大阪) 総料理長		福田 順彦	(株)セルリアンタワー東急ホテル 副総支配人・総料理長
	大溝 隆夫	フランス料理ボルドー 代表取締役総料理長		本多 功禰	辻調理師専門学校 技術顧問
	北村 省三	元ザンビーチホテル&リゾート 総料理長		森 繁夫	(株)名古屋観光ホテル 常務取締役総料理長
	小石 幸一郎	ANAクラウンプラザホテル金沢 洋食調理長		大河原 満	元安田信託銀行本店検査部 主任検査役
坂本 憲治	(株)福岡サンパレスホテル&ホール 総料理長		吉田 信一郎	エーキューブステーション代表 税理士	

海外・国内専門食材商社



畜産品素材・加工品      フォアグラ、仔牛、鴨、プロシュート 等  
 水産品素材・加工品      オマール、ラングステイヌ、魚貝類 等  
 魚卵加工品・農産品      キャビア、イクラ、トリュフ、キノコ類 等  
 乳製品・製菓・調味料・酒類 他      チーズ、ケーキ・製菓材料、調味料、ワイン 等



代表取締役社長 下松 正夫  
Masao Kudamatsu

本社 / 〒556-0020 大阪市浪速区立葉2-2-23 TEL.06-6562-6131  
FAX.06-6567-6014  
www.mw-matsuya.co.jp

営業本部/TEL.06-6563-3260 貿易/TEL.06-6562-2041 大阪支店/TEL.06-4702-6631 東京支店/TEL.03-5669-5631 京都支店/TEL.075-641-2810  
 神戸支店/TEL.078-733-3835 九州支店/TEL.092-475-4341 特販事業部/TEL.06-4702-8631 外資取締役/TEL.06-6568-7068 アミカ部/TEL.06-6562-6221

2015年 エピキュロスの晩餐会

エスコフィエの誕生日を祝うフランス料理とワインの祭典

主材料: 鯖

今年もエスコフィエの誕生日である10月28日に「エピキュロスの晩餐会」が世界同時に開催されます。2015年4月25日、ティエリ・マルクス、ベルナルド・ルイ・ジョネ、ポール・ネラ3氏による会議の結果、2015年エピキュロスの晩餐会の主材料は「鯖」と決定しました。「ル・ギッド・キュリネール」には鯖のルセットが12品(1品は白子料理)あり、さらに家庭料理としてなじみ深い「鯖の白ワイン煮」などを加えても良いかと思えます。今回は料理書にも収録されている、上柿元副会長著書、「バリの魚料理」から鯖料理のレシピをご紹介します。どこでもいつでも入手できる食材であることが鯖が選ばれた最大の理由であり、世界中で「エスコフィエ」が盛り上がることを国際本部は願っています。皆様も世界の協会員とともにフランス料理の祭典を祝ってみませんか?

国際交流事業担当理事 能勢 洋

～上柿元 勝 副会長の著書よりレシピをご紹介します～

1. 鯖のナーージュ Maquereau à la nage

(2人分)  
 小鯖3尾・レモン1/2個(輪切り)・ニンジン1/2本(ジュリエヌ)・ポロネギ1/2本(ジュリエヌ)・白ワイン(酸味のきつくないもの)・水・塩・胡椒  
 1. 鯖を掃除して、三枚におろす。  
 2. ナージュを作る:野菜類はジュリエヌ、または輪切りにする。これに水と白ワインを注ぎ、塩・胡椒し、一度沸騰させる。  
 3. 鍋にナーージュのブイヨン、①の鯖を入れ、少し火にかき、次にアルミホイルで覆い、中火のオーヴンで5分間煮る。  
 4. サービスする前にパセリのみじん切りをふりかける。

\*冷製としてサービスするのもよい。  
 \*ソースとしてブル・ブランにアンチョヴィーのピュレを加えたものを供するとよい。  
 \*ソースにパセリのほかにセルフィーユ、シブレットを落とすのもよい。



イラスト:鈴木奈々子氏

2. 鯖のレタス風味ロースト、2種のソース  
Maquereau rôti à la laitue avec deux sauces

(4人分)  
 鯖2尾(400gのもの)・レタス2個・トマト3個・白ワイン100cc(ミスカがよい)・生クリーム300cc・溶かしバター 100cc  
 魚のフュメ 80cc・塩・胡椒・ソース・オランダーズ30cc  
 1. 鯖を下処理し、三枚におろし、中骨を抜き取り、エスカロップにする。  
 2. レタスはやや太めのシフォナードに切る。  
 3. トマトを湯むきし、種子を取り除き、ジュリエヌに切る。  
 4. ソトワールでバターを熱し、ノワゼットの状態になったら、塩・胡椒した鯖を入れ、色をつける。  
 5. ④の油分を流し捨て、白ワインでデグラッセする。③のトマトと②のレタスを入れ、魚のフュメ少量と生クリームを加えて煮つめる。魚を取りだし、温かいところにおいておく。ソース・オランダーズでリエする。  
 6. 溶かしバターを作る。  
 7. 皿にソースを流し、鯖を盛り、溶かしバターをかける。



Total Food Service Distributor  
**TAKASE**  
 BUSSAN CO., LTD.  
 外食応援企業  
**高瀬物産株式会社**  
 http://www.takasebussan.co.jp  
 本社 / 〒104-0045 東京都中央区築地2丁目1番8号 TEL.03-3545-7530 FAX.03-3545-7532

外食ビジネスをトータルにサポートする

**toho coffee**

株式会社 トーホーフードサービス  
 http://www.to-ho.co.jp