

HPリニューアル&メールマガジンの配信をスタート!

この度、日本エスコフィエ協会HPのTOPページがリニューアルしました。デザインを一新し、フラッシュでは会員の方達の料理写真とフランスの風景が楽しめます。また、わかりやすいアイコンを配置し、トップページからダイレクトに自分が探したい情報へアクセスできます。さらに、メールマガジンの配信もスタート。これから日本エスコフィエ協会の情報をどんどん発信していきたいと思えます。メールマガジンの申し込みは、協会HPから簡単にできますので、みなさんの登録申し込みをお待ちしております。

<http://www.escoffier.or.jp>



協会のピンズ(ピンバッジ)を販売します

今年もエスコフィエ協会世界連盟が制作したピンズ(ピンバッジ)をフランスから取り寄せました。6月9日の総会で販売いたします。「DISCIPLES ESCOFFIER」と刻印をしたデザインで大きさ約4センチ。価格は1,000円(税込)。総会受付以外では販売いたしませんので、ぜひこの機会にお求めください。



ボキューズ・ドール国際料理コンクール—2009年1月27日、28日 日本代表 佐々木康二シェフ 世界8位入賞



佐々木 康二氏

フランスのリヨンで開催された「ボキューズ・ドール国際料理コンクール」で日本代表として参加した佐々木康二シェフ(神戸ポートピアホテル フレンチレストラン「アラン・シャベル」)が8位に入賞。“アンガス牛フィレ肉のブッシュ仕立て ピールのソース 日本庭園風”など禅をイメージした個性豊かな料理で、日本のフランス料理レベルの高さを世界にアピールしました。

■優秀奨励賞のお知らせ

調理師学校26校の優秀な卒業生に協会からディプロムが授与されました。受賞者の方の中から、兵庫栄養調理製菓専門学校調理科 森本修平さんの誇らしげな笑顔の写真を送っていただきました。



社会貢献活動2009年「親子で食を楽しむ会」大分・沖縄

大分 今年1回目の「親子で食を楽しむ会」が、2月14日(土)大分県中津 西谷温泉公園で44の方が参加して開催されました。指導にあたった別府杉乃井ホテル井上文男料理長から、「親子のふれあいを通して、子供達の中に物、食、人々に感謝の心を育むことができたと思います。楽しい食事が大切であり、豊かな自然の恵みの中で、このような体験ができて良かった。これからも、人とのふれあいの場として、年に2、3回位、行政と一緒に推進できればと思います。」と感想が寄せられました。



メニュー

カボチャの温ったかクリームスープ・地場鶏のカボソース味ーネギ焼き・焼いて、巻いて、クレープ自分流

日時:2009年2月14日(土) 会場:大分県中津 西谷温泉公園

■指導にあたった協会会員

井上文男(別府杉乃井ホテル料理長)、伊東光一(花菱ホテル料理長)、川崎浩一(別府杉乃井ホテル シーズ副料理長)

沖縄 2009年2回目は2月21日(土)、沖縄の明るい太陽が眩しい沖縄・楚洲あさひの丘で30の方が参加して開催されました。大きなカツレツができあがるまでを自分で体験し、プロの指導を受けた子供達とお母さん方。できあがりの感激もひとしおだったようです。



メニュー

ミネストローネスープ・ロースのカツレツ コルドンブルー・クレープシュゼット・パン(バターロール、バケット)

日時:2009年2月21日(土) 会場:沖縄・楚洲あさひの丘

■指導にあたった協会会員

知念 保(沖縄残波岬ロイヤルホテル洋食料理長)、増子堅吉(沖縄残波岬ロイヤルホテル洋食主任)