

# 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-Ism 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。当初、2020年3月に開催予定で準備しておりましたが、残念ながらコロナの影響で延期となってしまい、この度の講習会はトック・ブランシュの活動再開の記念すべき第一歩となります。なお、ソーシャルディスタンスを考慮し、限られた定員となりますことを何卒ご了承ください。内容はスペシャリテの「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ヨネの技法で炊き上げたそばがきなど全3品を実演していただきます。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。是非ともご参加下さいますようお願い申し上げます。

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 2022年**3月14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ヨ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 Les Coquilles Saint-Jacques  
岩手県産活ホタテ貝のポワレ  
アルザス地方伝統料理「シュークルート」のイメージで、リースリングのレディクションソース、ブルノワゼット仕上げ、ジュニエールオイル、アサヒ熟撰のエキュムを香らせて
- ③ Poulet au Vinaigre à la Façon N-Ism  
リヨン郷土料理「プーレ・オ・ヴィネーグル」をナベノイズム解釈で  
コシヒカリ米、バスマティ米、雑穀米、ワイルドライスのパフの種亀最中タルトをあしらひ 広島県梶谷農園マイクロハーブサラダをエスコート



- 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)
- 申込み 3月6日(金)までに、下記のフォームまたは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40名ですので、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・シャビシュー」「ラプロポ」にて研修。1988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-Ism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。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・ブランシュ東日本地区委員。クラブドタスキドール理事。第12回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞受賞。

## 申込方法 申込フォームまたはメールにてお願いします

申込の定員状況はSNS (facebookやInstagram)にて更新します。ご確認をお願いします。



### 申込みフォームの場合

スマートフォンでQRコードを読み取り  
必要事項を入力ください。  
(一番簡単です!)

### メールの場合

✉ [toques@ESF.jp](mailto:toques@ESF.jp)

氏名、勤務先、携帯電話番号を明記し送信ください。折り返し、コンファームの連絡をいたします。2週間経っても連絡がない場合はお手数ですが事務局へお知らせください。

