

# 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、吉野建氏(当会会員/ステラ マリス ジャパン株式会社 代表)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。吉野シェフは、長年パリのレストラン「ステラ マリス」で腕を奮い、世界中の美食家たちを魅了されてきました。日本に軸足を移されてからも数々のレストランをプロデュースし活躍されています。この度の講習会では、「サーモンのミキュイ ステラ・マリス風」などのスペシャリテ3品を実演いただき、経験豊かな吉野シェフが本場・フランスで培った技術とその知識を学ぶことができます。この貴重な機会に職場の皆様をお誘いの上、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 齋藤 裕之  
東日本地区委員長 中宇 祐 満也

記

■ 日時 2024年 8月26日(月) 受付:13時~ 講習:13時30分~16時

■ 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 Saumon fumé mi-cuit « Stella Maris »  
サーモンのミキュイ ステラ・マリス風
- 2 Tête de cochons, sauce tortue  
テット・ド・コシオン ソース・トルチュ
- 3 Tourte de lapereau avec son jus à la sarriette  
仔ウサギのトゥールト サリエットの香り



■ 講師 吉野 建氏(トック・ブランシュ国際倶楽部会員/ステラ マリス ジャパン株式会社 代表)

■ 参加費 4,000円/会員 5,000円/一般(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 8月13日(火)までに、以下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80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

## 吉野 建(よしの たてる)氏 プロフィール



1952年、鹿児島県喜界島出身。1979年に渡仏し、当時ジョエル・ロブション氏が率いるパリ「ジャマン」をはじめ、名だたるレストランで修業。1984年に帰国後、日比谷「ぶどうの木」、赤坂「光亭」のオープンシェフ、青山「ロアラブッシュ」のシェフを務めた後、小田原に「ステラマリス」のオーナーシェフとなる。1992年に再渡仏。1997年4月にパリ8区凱旋門近くに「STELLA MARIS」をオープンする。1998年にロブション氏のテレビ番組「Cuisinez comme un grand chef」、2002年「Bon appetit, bien sûr」に出演し、世界中に放送される。2000年、フランスの美食家有志が決める「リエーブル・アラ・ロワイヤル」では、3ツ星や2ツ星のシェフを抑えて見事に1位を獲得。2003年、芝パークホテルに「タテルヨシノ」をオープン、2006年「STELLA MARIS」がフランス版ミシュランの星を獲得。2007年スイス・ダボス国際会議の料理長をフランス内務省からの要請で務め成功を収める。2009年、東京・銀座「レストラン タテルヨシノ」がオープン1年目にして、ミシュランの星を獲得。2010年、フランス政府より「農事功労章シュヴァリエ」を受章。現在は軸足を日本に移し、和歌山「hôtel de yoshino」、大阪「Maison Tateru Yoshino」、北海道「Tateru Yoshino」、福井「Tateru Yoshino 三國湊」をプロデュースし、さらなる進化を続けている。

## 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コードを読みとり  
必要事項を入力ください。(一番簡単です!)  
<https://bit.ly/44Hlw2G>

### 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。

