

僕たちは「胃袋」と「夢」を掴む仕事をしている

東京・神奈川・埼玉・千葉

毎月第1・3木曜日発売 200yen (本体190円)

飲食

# gourmet career

2010 vol.159

1/7

【旬刊】



才能発掘も、リーダーの役目。

企業トップインタビュー  
京レストランツファクトリー(株) 代表取締役社長 渡邊仁

グルメキャリア ネオサポート プロデュース

空気に浮かび上がる、裸電球&提灯の装束。

グルメタウン中目黒 上陸  
エッジの効いた 鱈ブランド

COVER MODEL

Fish Bank TOKYO

写真: 伊藤 孝彦

本誌に採用さ

求人  
特集

まだまだ発展途上企業! この勢いとともに自己成長せよ!

4~10店舗展開中の会社

<http://www.gourmetcareer-tokyo.com>

▲▲▲グルメキャリアwebからは24h応募可能!

# GOURMET CAREER'S EYE

飲食人の皆さんのためになる  
イベントや講習会などの情報をいち早くご紹介！

## 1日体験入学「紅茶のおいしい入れ方」

「カフェス・キッチン」を知るチャンス！

コーヒー、紅茶の入れ方から仕入れ、接客、資金繰りまで、カフェの仕事を経験するビジネススクール「カフェス・キッチン」。今回、本コース(カフェビジネスコースほか)をそのまま体験できる「紅茶のおいしい入れ方(全1回)」を開催する。講義では紅茶に関する歴史や産地、種類、抽出方法など様々な知識が習得可能だ。実習では紅茶の抽出技術を習得し、ポットティー、アイスティーを作る。また、スクールの雰囲気も知るチャンス。もちろん、コース等についての質問もできるのでこの機会にぜひ参加しよう！

■日時：12/20(日)、1/22(金)  
A: 11:00~13:30、B: 15:00~17:30、C: 18:30~21:00  
※授業終了後、簡単な説明会有

■受講資格：18才以上 年会費：3500円(税込)  
■持ち物：筆記用具、エプロン  
■申込方法：日程と時間(A・B・C)を決め、ホームページ内にある「1日体験入学申込フォーム」にて申込み。または電話、FAX、e-mailにて予約申込みを。  
※料金は当日支払い※キャンセル時は必ず連絡を

開催場所  
東京新目黒区上目黒1-18-5 佐善栄学園ビル  
「カフェス・キッチン」交通：各駅有目黒駅徒歩1分  
問い合わせ先  
電話 03-5722-0378 FAX 03-5722-2951  
e-mail: toiwase@sanaegakuen.co.jp  
http://www.sanaegakuen.co.jp



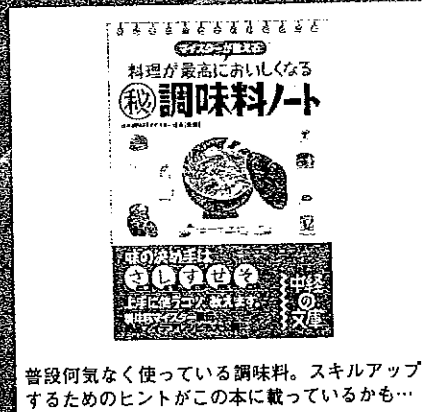
「カフェス・キッチン」の雰囲気も体感できる「1日体験入学」。この機会を見逃さないで！

## 「料理が最高においしくなる(秘)調味料ノート」

調味料の正しい使い方を学んで、スキルアップを！

「調味料マイスター」の資格認定を行う日本調味料マイスター協会が監修した「料理が最高においしくなる(秘)調味料ノート」が発売された。  
どんな料理にも欠かすことができない調味料。この本では、日本料理の味付けの基本「だし・す・せ・て」から、だし、油類、世界の調味料まで、今まで知っているようではなかった調味料の保存方法や、正しい使い方など調味料の基本を学ぶことができる。これを覚れば、今までの調味料の使い方に変化が生まれ、料理の仕上がりにぐんと差が出るようになるはず。また調味料マイスターによる「調味料を生かしたレシピ」も掲載されているので、料理をする人だけでなく、これから料理を始めようと考えている人にもおすすめの1冊だ。  
米などの穀物類や野菜の摂取が不足し、栄養バランスに偏りが生じている昨今、この本を讀んで調味料の基礎を学び、調味料の個性を活かした料理も実践してみたいかが。

問い合わせ先  
日本調味料マイスター協会  
電話 03-3780-8600  
http://www.chouminyo.jp



普段何気なく使っている調味料。スキルアップするためのヒントがこの本に載っているかも…

event  
lecture  
new book  
school  
seminar  
best



エントリー受付は既に始まった。次の決勝大会に登場するのは、あなたのお店かもしれない！

## 第5回居酒屋甲子園 参加店舗募集

第5回のスローガンは「RESPECT LOCAL」

NPO法人 居酒屋甲子園は、2010年9月30日(木)に第5回居酒屋甲子園をパシフィコ横浜(神奈川県)で開催する。今回の大会スローガンを「RESPECT LOCAL」とし、地域に根ざした活動を行っていく。またこれに先立ち、居酒屋甲子園への参加申し込みを受け付けている。申し込みの締め切りは、2009年12月25日(金)までとなっている。  
居酒屋甲子園とは、「共に学び、共に成長し、共に勝つ」という理念の下、「居酒屋から日本を元気にしたい」という想いを持つ全国の同志により開催された。外食業界に働く人が賛意に輝ける事を提供する大会だ。全国からエントリーされた居酒屋のなかで、独自の選考基準で選ばれた優秀店舗が、年1回、決勝大会に集結する。その頂上で自店の想いや販促力を発表し、居酒屋甲

子園における日本一の店舗を決定し、外食業界で働いている人が夢や誇りを持つ大会にすることが目指す。  
今年8月に行われた4回決勝大会では、各地区予選を勝ち上がってきた代表6店舗が舞台上でプレゼンテーションを行い、創作和洋タイニング OHANA 刈谷店が見事に日本一に輝いている。今回の決勝大会の頂上には、一体どこのお店が登壇するのだろうか。今から楽しみだ。  
居酒屋甲子園の詳細や参加方法については下記まで。

問い合わせ先  
NPO法人 居酒屋甲子園 事務局  
電話 03-5774-4727  
http://www.fakoo.org