

2012年8月吉日

社団法人 米穀安定供給確保支援機構

社団法人 超人シェフ倶楽部

米粉で調理!

ドラマ「高校生レストラン」のモデルになった学生シェフらに  
一流料理人がプロの技を伝達する

## 超人シェフ倶楽部「調理実習講演会」実施のご案内

2012年9月19日(水) 三重県立 <sup>おうか</sup>相可高等学校にて

「日本のシェフの力」で日本の食文化を元気にすることをテーマに活動を続ける社団法人「超人シェフ倶楽部」が、人気ドラマ「高校生レストラン」のモデルとなった三重県立相可高等学校の生徒を対象に、調理実習と調理における心得等を伝達する「調理実習講演会」を、昨年に引き続き今年も実施いたします。

三重県立相可高等学校は、生徒が地域食材を利用したレストラン「まごの店」を運営し、地域活性化にも貢献するなど、ユニークな取り組みを行っている学校です。食材の購入、調理、接客、経理等、すべてを高校生が行っており、その活動は、テレビドラマ「高校生レストラン」のモデルとして取り上げられたことから、全国的にも話題を集め、連日開店前から行列ができ、すぐに完売となってしまう人気です。また、その実力は各国・地域の高校生が料理の腕を競う「国際高校調理大会」で2大会連続の金メダルを獲得するなど、数ある全国料理コンクールで常に優勝を争うレベルを維持しています。

今回は、レストラン「まごの店」の運営主体である、食物調理科調理クラブ3年生に向けて、日本を代表する名店の味を知ること、新しい素材「米粉」の調理方法を学ぶこと、料理やサービスに対する心構えを一流の料理人から直接習うことを目的に、超人シェフ倶楽部会長・「新宿割烹中嶋」店主である中嶋貞治氏による、調理実習と講演会を開催致します。

全国的にも話題の高校生シェフらが、日本を代表する一流料理人との交流により、さらなる成長を垣間見ることが出来るはずで。是非ご取材、ご紹介の程、お願い申し上げます。



三重県立相可高等学校 食物調理科調理クラブの皆さん

### <超人シェフ倶楽部「調理実習講演会」開催概要>

- 実施日時 2012年9月19日(水)  
タイムスケジュール 8:30~12:00 3品 実習講演
- 実施場所 三重県立 相可高等学校(予定)  
所在地: 三重県多気郡多気町相可 50番地  
アクセス: JR相可駅より徒歩10分
- 講師担当 中嶋 貞治 (新宿割烹中嶋・超人シェフ倶楽部会長)
- 実習品目 調理テーマ「米粉を使ったメニュー」(予定)
  - ・ 秋刀魚の肝ソテー ※米粉を使用
  - ・ ナスと干しエビの温かいビーフン ※国産のビーフン使用
  - ・ 土鍋でご飯
- 主催 一般社団法人 超人シェフ倶楽部
- 協賛 社団法人 米穀安定供給確保支援機構



## ■三重県立 相可高等学校 食物調理科について

調理の「知」と「技」を究める調理師コース、製菓を中心に食をトータルにコーディネートする製菓コースがある。

- 一流料理長を目指す調理師コース  
卒業と同時に即戦力となる調理師免許が取得でき、更に実力を高めて調理業界のリーダーとして貢献できる人材の育成を目指す。
- パティシエを目指す製菓コース  
製菓・製パン実習を中心に、フードデザイン、フードビジネス、フードITコーディネートなどの学習を通して、パティシエになるための技術とセンスをみがき、確かな基礎力とプロが求める能力をみがく。



また、食物調理科の調理クラブは、高校生によるレストラン「まごの店」を運営しており、クラブを指導する村林新吾教諭の著作本である『高校生レストラン、本日も満席』を脚本化したドラマが放映された。

## ■講師担当シェフについて

中嶋 貞治（「新宿割烹中嶋」店主・超人シェフ倶楽部会長）



1956年5月29日、東京都渋谷区に生まれる。北大路魯山人主宰の星岡茶寮の初代料理長だった祖父をはじめ、料理人一家に生まれ育つ。京都で修業を重ねた後、1980年、父親の跡を継ぎ、『新宿割烹 中嶋』の2代目店主となる。幼いころから鍛え上げた味覚と技術で、伝統的な日本料理から新しい日本料理まで表現。料理界での評価が高いことでも有名。1997年には、社団法人日本全職業調理師協会本部より表彰される。ほか、授与歴は1998年、東京都優良調理師として東京都知事感謝状、2000年、社団法人全職業調理師会感謝状、2002年、東京都技能士会連合会感謝状、全国日本調理師技能士連合会会長賞、2003年、日本職業調理師協会本部表彰状など。2005年には日本-EU市民交流年、日伊文化交流50周年記念行事でローマ、ガンベロロッソにて

式庖丁披露、食事会、ワークショップを行う。テレビ出演は、1994年の『料理の鉄人』をはじめ『ためしてガッテン』、『ホットモーニング』など多数。現在は、調理師学校講師、WEBサイト『オールアバウトジャパン』の日本料理の案内人としても活躍中。著書に『味わい深い豆腐料理』、『新しい味の料理』など。

### ■ 超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。

食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦しています。

本イベント に関する取材、お問い合わせ先  
一般社団法人 超人シェフ倶楽部

TEL : 03-6273-0466 / FAX : 03-6273-0876

シェフのプロフィール等詳細は 公式サイト : <http://www.chojin-chef.jp>