

Table Ocean Paper

The third Yasuda Building 2F 1-9-5, Kyomachibori, Nishi, Osaka / TEL:06-6225-2770 / FAX:06-6225-2773

TABLE JOUIR

パン作りがお好きなあなたに、
コムシノワ・西川功晃シェフがご家庭で手捏ねパンの作り方、心得を教えてくださいました！

▼ご家庭でのパン作りのアドバイス

手捏ねでパンを作るのは好きで楽しいけど、なかなかうまくグルテンを出すのは難しく、大変…そんな方にお勧めの方法が“オートリーズ法”いつものパン作りの材料でOK。まず、材料の粉と水を全量練りあわせます。生地に粉気がなくなった状態になったら常温でそのまま20～30分おいておきます。その際は、表面が乾燥しないように、ラップをかぶせる、またはタッパに入れて蓋をするなどしてください。



レッスンのエコマ。教室ではシェフも手捏ねです。



イースター当日のレッスンは卵を使用。 →

時間が経ったら、残りの材料を混ぜ合わせて捏ねます。あとの行程は、いつものパン作りと同じように作ります。粉に水が浸透することで、生地がつながりグルテンが形成されやすくなります。なので、捏ねるのが大変という方に、捏ね時間が短く、美味しいパンに仕上がるオートリーズ法はおススメです。
ぜひ試してみてください。

▼ご家庭でのパンを作る上での心得

パン作りは子供を育てることとイメージとしては似ているのかもしれませんが、パン作りは気をつかって手を加えすぎたり、逆に放っておきすぎると美味しくならないのです。子育ても過保護になりすぎても、無関心でも良くないように。感覚として、様子を遠目から感じながら、気をくばり、状態を感じながら状況に合わせて手を加えてあげることが必要です。例えば、気温が低い・高い時は水温や発酵温度や発酵時間を考えて対応したり、乾燥している日に手捏ねに時間がかかってしまう場合は水分を少し補ってあげたり。
ご家庭では慣れるまでその見極めが難しいかもしれませんが…何より楽しく作り、喜んでパンを食べてもらえるのが一番ですね！

KONGETSUNOMISE

キッチンから広がる幸せを届けたい…そんな思いを大切にされた会社『スタディオン』をご紹介します。



笑いの達人“古川社長”を筆頭に、日本唯一のキッチンブレンダー“鈴木さん”、35年以上のキャリアをもつインテリアデザイナー“美和さん”、30年以上オーダー家具の現場を経験している“小川さん”、インテリア産業協会より選出されインテリアフェスティバルに参加されたインテリアコーディネーターであり、2級建築士でもある“紀田さん”、5名のスペシャリスト集結！

代表的なキッチンの“Buono Buono”



中央が BuonoBuono ポーノポーノ

イタリア語で「美味しい！美味しい！」という意味のアイランドキッチンにはたくさんの方が集まり、ワイワイ盛り上がっている。部屋の主役であり家の顔になる、そんな楽しいキッチンを演出してくれます。リニューアルされた、なんばパークス1Fにあるインテリアショップ『HUG』にてオーダーキッチンが常設展示されています。HUGとのコラボレーションによって、新しいスタイルのキッチンライフを再発見できます。そして、キッチンでの生活を通して楽しく幸せな生活を願っていること、そのお役に立てるといことが、スタディオンの幸せであり誇りでもあるとのことでした。

『だって幸せになるために生きてきたんですから♪』

お客様の立場で、何を求められているのか、一緒になって考え、形にしていくことを心掛けられています。「思いや考えを引き出し、“幸せ”の顔にできれば…。お客様が望んでいるもの+α(粹にとらわれずプロの経験と知識など)をお付けすることで喜んでもらえることが楽しみで嬉しいこと。」
だとも。オーダーキッチンを作るのは、物作りのこだわりと同じ思いを持ったプロによって全て手作業で作られています。

家族や仲間が集まるキッチン、今や生活の中心ともなるそんなキッチンに思いを込めて、キッチンから幸せで健康、そして笑顔の溢れる楽しい生活を世界に発信中！！

スタディオン株式会社

大阪府大阪市中央区伏見町 3-3-3 芝川ビル 303号
TEL: 06-6233-1414 FAX: 06-6233-1415
多くの雑誌にも掲載中！素敵なキッチンをご覧ください ↓
<http://www.stadion.co.jp/>

お待たせしました！ 男性のためのクラス開講！

4月より男性の為のクラスを開講致します。
Table Ocean 松村佳子によってお料理・お菓子・パンを、そしてアトリエクツミ・メゾンドレザンの春日玖一巳先生による、本格的なお菓子のクラス Class Homme Ma Douce(クラスオム・マデュース)では歴史あるヨーロッパのお菓子の世界を、プロの視点からご紹介致します。お菓子は特に自然に近い素材から作り上げていくもの。素材の力、季節感、お菓子そのものの歴史を感じることができるレッスンです。
《4月レッスン詳細》

4/5	シューアラクレーム シューオショコラ
4/19	ガレットブルトンヌ(プルトーニュ) フィナンシェ(ロレーヌ)

受講料：6,300円～ 開始時刻：18:30～

尚、詳細は TableOcean ホームページ上の新着情報にて順次掲載致しますので、ご覧くださいませ。

新クラス開講にあたり、春日先生よりコメントを頂きました。

-MESSAGE-



初めまして、春日玖一巳です。

4月より、テーブルオーシャンで男性の講座を持つことになりました。日頃女性を対象に教室を主宰しております。プロを目指すには、環境、体力的に男性向きの職業ですが、趣味としては女性の繊細な感覚やひたむきさがむいているようですね。しかし昨今、男性の趣味も多様化し“男子厨房に入らず”は、過去の事、料理を嗜む事への違和感もなくなり、それぞれのこだわりと研究心を持ち趣味とする男性も目立ってきました。私塾にも、男性の問い合わせは多く、その目的は、趣味として、また、プロを目指す方、既にレストラン等を経営し、スキルアップのために更に深く習得したいなど、それぞれの懸命な姿勢には目を見張る物があります。元々男性には食通の

食いしん坊の方も多い様子で、こだわりも熱意も感じていました。なんとかそんな思いを実現出来ないかとテーブルオーシャンさんに相談したところ、趣旨を快諾していただき、開講の運びとなりました。

これまで修業時代、シェフ時代、プロデュースや自店の経験等で培った、私のささやかな、お菓子への想いや理論、空想や希望なども男同士、腹を割って楽しくご教授したいと願っております。

お菓子のテクニックは、もちろんですが、日頃大事にしているのが素材を理解し、お菓子を作り続けてきた先人の想いをしっかりと受け継ぎ再現すること。ただ物真似に留まらず、そこに新たに作り手の想いを融合し再構築することですね。



例えば、ガレットブルトンヌ。この昔から伝わる焼き菓子をプードルダマンド、粉糖、バター、小麦粉、塩、玉子で作っても、なにか、こう…味気ない。レシピはプルトーニュのもの、作り方もフランスの有名ホテル仕様。本物を知らない



事は、そこですべてを納得し、この程度と決めつけてしまいません。しかし、疑問が浮かぶのです。先人たちがそのくらいで満足したでしょうか。そこでフランスでシェフがされていたことを思い出しました。

プードルダマンド(アーモンド粉末)が、素材として厨房にあるのに、わざわざ、皮付きアーモンドと粗目糖を、フードプロセッサーにかけてつぶしていたのです。若い時には理解できない作業でしたが、これが光明かと、私もアーモンドと粗目糖をつぶして作ってみると、確かに美味しくなっている……。

昔は現代のように油を滲まらずに、臼や風車、ローラーなどでナッツを粉末には出

来ません。そこで砂糖と一緒にすりつぶすことで、砂糖もナッツも粉末になり、ナッツから滲みでた油は粉糖に吸収され、状態をドライに保ち、細やかな粉末となります。これがタンブルタンです。

これを使用することで、オイルが容易に染みだし、味わいと植物油の食感や保存性を実現してくれる。先人たちが培った味への想いは、現代の素材で封印されていました。

プルトーニュは、古くから優良なバターの生産地であり、当然近隣の地域にも流通していました。

そのため腐敗を防止する有塩で、なおかつ微発酵のバター、アーモンドも風味の強い種類をヨーロッパから入手し、現代のフードプロセッサーを用いてちょうど粉砕しやすい大きさの粗目を使い、やっとプルトーニュの人たちが受け継いだであろうガレットが完成しました。レシピは同じですが、風味、食感、作業性、すべてが向上し、存在感がある逸品へと変貌したのです。



この経験を期に、素材とそのお菓子が育まれてきた時代背景や作り手たちの想いなどを、検証してお菓子に向き合うスタンスの重要性を感じ、出来る限り「作る」ことを身上に、オレンジピール、パートダマンド、コンフィチュールetc.・・・様々な副食材を作っています。そこから見える世界は、『合理的+満足感重視』の理念でした。そんなことを一緒に考えながら、貴重な時間を、テーブルオーシャンの柔らかな空間で共有できることを願っております。

春日 玖一巳

次回5月号より、春日先生の連載コーナー『L'histoire de gâteaux(リストワールドゥガトー)～お菓子なお断～』にて、奥深いお菓子にまつわるお話をご紹介します。

PHOTO LESSON

プロカメラマン出合コウ介さんがカメラの魅力・楽しさを教えてください、めきめきと上達！！…とりたいところですがまだまだ知らないことがいっぱい。でも着実に少しずつステップアップしています！

今回のテーマ

「レフ板を使って、被写体を鮮明に」

今回はなんとレフ板を手作りしました。レフ板には白・銀・金などがありますが、身近なアイテムで作れるように、今回作成したのは白いレフ板。作り方は簡単。独立して立つよう、段ボールを二つ折りにして、

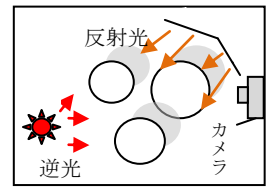
片面だけに白のコピー用紙を2重に貼りつけました。段ボールの(コピー用紙を貼っていない面の)折り目にはカッターナイフで切り込みを入れて、ガムテープで補強しました。ただそれだけです。では実際に、このレフ板にどんな効果があるのか撮影してみましょう。今回も、今までに習得したテクニック『ズーム・(自然光による)逆光』を活用し、『アングル』はレフ板の効果がわかりやすい高さにしました。



A:レフ板を使用せず撮影

B:レフ板を使用して撮影

撮影状況



Aの写真は、レフ板を使用せずに撮影した写真。一方、Bの写真は、レフ板を使用して撮影した写真。

見比べるとケーキの背後から刺す光がレフ板に反射し、ケーキの断面に。影になっていた部分が鮮明になりました。さらに、苺は鮮やかに、カップ&ポットも白が強調されています。前後から光を入れることで、被写体をより立体的に、鮮明に見せることができるのです。

使用カメラ：RICOH-CX2

撮影・文章：川本 麻衣

つぶやき 140

res_matsushima



～レストラン Matsushima 松島 朋宣シェフ 140字の世界～

自分で思い描いた店の未来図と現実の今の店、半分は想像通り、半分はイレギュラー。なかなか思ったようにはいかないのが、店をやって行く楽しみでもあり、難しさでもあります。マツシマの日常を少しご紹介しますね。

4:51 PM Mar 24th

●スタッフは妻を入れると5人体制。一番若いスタッフはとても頑張り屋さんの負けず嫌い。毎朝七時半ぐらいから、仕込みをしています。彼女の今の目標は8時台の出勤。一年前に比べると随分しっかりした様子。もう少しで夢の8時台！頑張っています。

4:56 PM Mar 24th

●マツシマのオープンは11時半。11時には準備完了！少し緊張。オープンと同時にたくさんのお客様…!?とはいかないのがマツシマらしい???ランチより夜の方が忙しい不思議なお店です。ということはランチが狙い目なのかな～?

5:07 PM Mar 24th

●目が覚めてしまった・・・もう少し寝たかったのに・・・昨日は初めての天ぷら屋さんを体験。しかも、初新地！！天ぷらって想像と全然違って。衣をつけた蒸し料理ですよって某油脂メーカーさんに教えていただきましたが、まさにその通り。特に野菜の美味しさはすごかったです。またもや勉強！

6:23 AM Mar 25th

みんなのつぶやき @tableoceankeiko

●今日は色々な方とワイン勉強会。ワインと料理のマリアージュについて まだ飲んだことのないワインが無数にある中で渡されたレシピを解釈して、ワインを合わせる。毎回とても勉強になります。修業を始めたころのワインと今のスタイルのワインではやはり色々変わっていたり、なかなか難しい。勉強です

12:39 AM Mar 26th

●今週はなかなか更新できず・・・明日からは4月が始まります。学校は新学期。新しい風が吹いてきます。マツシマにも新しい風が吹きそうな予感。貝塚のタケノコ、うすい豌豆、菜の花。それぞれに春の香りがあります。これをどうやって提供するか腕の見せ所。一口で春を感じられる、ご期待下さい。

1:15 AM Apr 1

●新年度は料理はもちろん、お客様をおもてなしする気持ちをスタッフと色々考えてしていきたいな、と思います。文字にすると5文字のおもてなし。これがレストランはすべてと思うので、ここに標準を当てて明日から、全力で取り組まないと…まずは、スタッフが笑顔でいられる環境。これをやってみよう

1:10 AM Apr 1

▼生活の質の向上の為に! 10:37 AM Mar 31st	1vividrum 失って分かる歯の有り難さ。RT @tableoceankeiko: 幸せなごちそうさま！のために！RT @haisayome QOL (Quality of Life=生活の質)の高い生活を支えるためには歯の健康維持が大切。歯の数が19本以下になると噛むことが難しくなると言われています。
▼政治家浜田幸一氏からRT。 4:54 PM Mar 22nd	555hamako 今年でもお願い致します。どう！RT @tableoceankeiko: @555hamako 追伸です。さっきのお花見弁当の。もう少し私の身の上でハマコーさんに近いところは、そうそう、塩爺、こと塩川正十郎先生は私の高校の大先輩です！遠い政界へのつながりでした。
▼宇宙からの写真パワーをゲット。 1:18 PM Mar 22nd	nanomaco なんだ！ RT@riowt: ツイッターに躊躇している方がいたら、是非宇宙飛行士の野口聡一さんだけでもフォローしてみて、と勧め下さい。野口さんをフォローするだけでも、ツイッターを始める価値があると思います。既にツイッターにハマってる人も是非。気持ちが豊かになりますよ。