

Table Ocean Paper

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

14th Anniversary in PAPPÀ

11月1日Table Oceanの14周年創立記念日に生徒さん主催によるAutumn Partyが開催されました。トラットリア・パッパのスタッフの皆さんのご協力のもと、たいへん豪華で美味しい食事、飲み物がふるまわれました。厨房にて松本シェフ自らパスタのプチレッスンやゲームもあり、楽しい親睦の場となりました。



急な来客にも対応！ 男心をくすぐるパスタ！！

松本喜宏シェフ直伝のパスタのレッスンは、簡単に手に入る身近な食材を使ってポイントをおさえることで本格的なパスタを作るトマトパスタでした。フライパンにオリーブオイル・ニンニクみじん切り・アンチョビを入れてから火にかけます。オリーブオイルを温めてからニンニク…だとニンニクに一瞬で火が入ることで焦げてしまい、失敗率が高くなるから。ツナ缶・トマトパッサータを加え、しっかりと強火にかけます。

企画募集！！

Table Oceanでは今後毎月、新聞を発行致します。その新聞で取り上げてほしい内容、企画を募集しています。皆さんの興味のあること、知りたいこと、おもしろい、楽しいネタなど、食を通して楽しみを共有しましょう。

その間に、スパゲッティを茹でます。もちろん“茹で加減”がポイントなのですが、そのまま食べるにはかなり硬めの状態で湯切りします。皆も「こんなに硬くていいの!？」と驚くくらいの硬さです。理由は、トマトソースと合わせている間にも熱は入っていく、お皿に盛りつけている間にも熱が入りスパゲッティが柔らかくなるから。食べる時のタイミングが一番ベストな硬さにもっていくのです。茹であがったスパゲッティをトマトソースのフライパンの中に入れ強火でからめて完成です。今回残念ながら参加できなかった方も、是非挑戦してみてください。

今回のPartyのテーマは【黒】。服装の一部に黒を取り入れる、というドレスコードがあり、黒を身に付けたお洒落をしてお参加でした。パッパさんのご協力もあり、お料理も黒をテーマに、イカスミ・黒豆・黒オリーブ・黒胡麻・茄子・ココアなどを使って見た目も味も楽しめる、大満足のお料理でした。最後に生徒の皆さんからサプライズで創立記念のお祝いに素敵なライトのプレゼントが。

「このパーティーでプレゼントに戴いた可愛いライト。光が自由にはずんでいません。この光のように、キュートで素敵な生き方ができればと思います。」

Table Oceanの設立は1996年。生徒さん0人のスタートでした。多くの素敵な生徒さんに恵まれ、楽しくレッスンを続けてきました。レッスン以外の仕事は、メディアや媒体の撮影、マーケティングコンセプトを重視した商品開発や販促講習会など、本当に多くの仕事に恵まれてきました。今期は2010年を迎えます。2015年まで6年計画をたてて頑張っていきたい!と思います。」

From. Keiko Matsumura

計画・ご協力・ご参加して下さった皆様、本当にありがとうございました。

Trattoria Pappà

URL <http://www.pappa.jp/>
TEL 06-6536-4188
住所 〒550-0013 大阪市西区新町2-3-9 センユウ四ツ橋1F
定休日 日曜日
ブログ <http://blog.livedoor.jp/trattoriapappa/>
↑こちらをご覧になれば、旬のお魚・スタッフの陽気な人柄がわかります

講習会 西川功晃シェフ&松村佳子



洗ったサーモスを挟んで餅

先月、京都麻袋にて松村佳子が講師を務めた、主にパン屋さんを対象とした調理パンのレシピ提案の講習会が開催されました。松村が講師をするということに相談したら、神戸三宮コムシワ西川シェフがスペシャルゲストとして参加して下さいました。西川シェフが松村のイメージでどんなパンが良いかを考えて下さって、本当にスペシャルなパン!

料理研究者による調理パンのレシピ提案、ということで、京都の食材(京野菜や茶葉)を使ったメニューやキューピー、カゴメの商品を活かして独自の味の作り方・パンを使ったお料理のアレンジ方法・美味しそうに見える見せ方など、参加者の方々も初めて知ることが多かったと思います。

また、斬新なアイデアが豊富な西川シェフと松村と一緒に作ったパンは、見た目も味も楽しめ、バリエーション豊か。パプリカ・坊ちゃん南瓜の中にパン生地を詰めて焼いたもの、ほうじ茶の生地とほうじ茶カスタード、豆乳ベシメルソースを使って...etc実際にお店でここまでのパンを大量に作るとなると困難でしょうが、お客さんにもきっと喜ばれる通いたくなるパン屋さんになることでしょ...

KONGETSUNOMISE

オーナーシェフ松島朋宣氏のフランス料理のお店のご紹介。三宮の繁華街を通り抜け、閑静な住宅街、神戸北野町にあるレストラン松島です。淡路から毎日届く新鮮な魚介類、農家から直接届く野菜や果物で日本の四季を感じ、素材のうまみ、食感を堪能できるお店です。美味しさを探究し続けるシェフが作りだすメニューは毎月目が離せません。また、お店では大人気の料理教室も毎日開講されています。

Cuisine Franco-Japonaise Matsushima

本格的だけど、ご家庭でも作れる身近なフランス料理はお料理が好きな方、美味しいものが大好きな方にとっても好評です。男性も受講できますので、お友達やご家族みなさんと楽しくご参加頂けます。三宮に行かれた際は是非、お立ち寄りください。



レストラン Matsushima

URL <http://www.restaurant-matsushima.com/>
TEL 078-252-8772
住所 〒650-0003 神戸市中央区山本通3丁目2-16
ファミリーみなみビル1F
定休日 水曜日
ブログ <http://www.restaurant-matsushima.com/>
↑松島シェフの楽しく家族思いの人柄が溢れたブログ