

高知日仏協会 会報



#19 2002.10

SOCIETE FRANCO-JAPONAISE DE KOCHI

高知日仏協会第6回訪仏ミッション

アングレーム国際マンガ祭を訪ねる

フランスの旅 8日間

いつも高知日仏協会の活動にご協力いただき誠に有難うございます。

さて、恒例となりました訪仏ミッションですが、今回は、今春高知市にオープンしました、「かるぼーと」の横山隆一記念まんが館と姉妹館提携をした、国立マンガ映像センターのあるフランスの町・アングレームで毎年行われる「国際マンガ祭」の期間にあわせてフランスの旅を企画いたしました。「国際マンガ祭」への訪問はもちろんのこと、以前高知に受け入れた学生の街トゥールーズなどを訪問します。詳細につきましては、未定ですが、高知日仏協会の会員の皆様にご案内させていただきます。

皆様お誘い合わせの上、是非ともご参加頂きます様宜しくお願いいたします。

★旅行日程／平成15年1月21日(火)～1月28日(火)

★旅行代金／お一人様 298,000円

高知発着・添乗員同行・成田空港使用料含まます。

お一人部屋追加代金60,000円(6泊分)

★募集人員／限定 25名様(最少催行人員10名)

日次 DAYS	都市名 CITY	現地時間 LOCAL TIME	交通機関 TRANS. PORTATION	概要 REMARKS	食事 MEAL
1	高知空港 羽田空港 成田空港	7:45発	NH562	空路羽田空港へ	昼:機内食
		8:55着		バスにて成田空港へ	
	パリ トゥールーズ	11:55発	NH205	搭乗手続、出国手続を終え 空路パリへ(12時間30分)	夕:機内食
		16:25着		乗り継ぎ空路トゥールーズへ 着後バスにてホテルへ (トゥールーズ泊)	
2	トゥールーズ		専用バス	ホテルにて朝食 オゼンヌ高校訪問(予定) 世界遺産「歴史的城壁都市 カルカソンヌ」観光 (トゥールーズ泊)	朝:ホテル 昼:レストラン 夕:レストラン
3	トゥールーズ ボルドー アングレーム		専用バス	ホテルにて朝食 バスにてボルドーへ レストランにて昼食 アングレームへ (アングレーム泊)	朝:ホテル 昼:レストラン 夕:レストラン
4	アングレーム			ホテルにて朝食 国際アニメ祭見学 アングレーム市役所訪問 (アングレーム泊)	朝:ホテル 昼:レストラン 夕:レストラン
5	アングレーム パリ	午前発	TGV 専用バス	ホテルにて朝食 TGVにてパリへ パリ市内観光 (パリ泊)	朝:ホテル 昼:レストラン
6	パリ			ホテルにて朝食 終日自由行動 (パリ泊)	朝:ホテル
7	パリ		専用バス NH206	ホテルにて朝食 出発迄自由行動 専用車にて空港へ 空路成田空港へ(12時間50分)	朝:ホテル 夕:機内食
8	成田空港 羽田空港 高知空港	14:05着		着後、入国手続を終え、 バスにて羽田へ	朝:機内食
		18:55発 20:15着	NH569	空路高知へ	

▼トゥールーズ市内



★利用予定ホテル
(町の中心の4つ星ホテルをご用意いたしました)
トゥールーズ ソフィテル・トゥールーズ・センター
アングレーム メルクールホテル・フランス
パリ コンコルド・アンバサダー

★利用航空会社 全日空

★申込締切

平成14年11月30日(土)
所定の申込み用紙に必要事項をご記入の上、
ご提出下さい(FAX可)
(定員になり次第締め切らせて頂きます)

お申し込み・お問い合わせは...

名鉄観光 サービス株式会社 高知支店

TEL088-873-5888 FAX088-825-3661

担当:小田・藤原

異邦人を魅了する

篠沢教授と遊んだブルターニュ

今回のフランス旅行は学習院大学の篠沢秀夫教授の呼びかけで、教え子やその家族たちに混じっての二十人ほどのツアーだった。フランス語と地元のブルトン語の違いの分かる人たちに驚かされたり、フランス語のガイドの説明にひっそりと起こる笑いについていけない私たちではあったが、言葉は片言しか分からなくても、フランスはいつも私たちを充分楽しませてくれる。

教授との旅は大西洋に突き出た西フランスのブルターニュ半島を巡った。かなりこだわりの旅で、小さな町のはずれに崩れかけた古いラ・デュルブリユール城を訪れた。ここはフランス革命の頃、パンデの反乱でリーダーとなったアンリー様の居城で、日本人はもちろんフランス人でさえ知らないような史跡がよく整備され保存されていた。城の一角に住んでいる女の子が、たまたまその城のガイドをしてくれたが、ふだんから自分たちの歴史に誇りを持っているからこそできることだろうと思う。

フランスは地震がないので、石積みの建造物が多い。木と紙でできた日本の建造物よりずっと長持ちするのは当然で、小さい頃からすぐ傍の歴史的な建造物に慣れ親しんで生活して



ハイウェイ橋の田舎のカフェにて。筆者とけい子夫人



モンサンミッシェルをバックに篠沢教授と筆者(右はけい子夫人)

国

近森 正幸

きたフランスの人々が、歴史に関心を持つのもうなづける。フランスの文化の高さはこんな歴史の厚みのなかで育まれてきたのだろう。

私たちはこれまでどの国よりも多くフランスに足を運んでいる。十時間以上もかけ何度も出かけていくフランスの魅力というのはなんなのか。食べることの好きな私たちにとっては、ミシュランの星付きレストランはもちろん、フランスのどんな田舎の居酒屋やレストランに行っても、無理なく手に入る食材を活かした料理やワインの豊かさにある。“生きるために食べるのではなく、食べるために生きる”姿勢が窺える。そんな豊かさは、自分たちのふだんの生活を楽しみ大事にするフランス人の生き方そのものではないだろうか。いうまでもなく歴史に裏打ちされた建造物や絵画、オペラなどの文化の高さと厚みは、フランスのもう一つの魅力だろう。

パリには最近中国からの団体旅行者が押し寄せていて、レストランでは立って赤ワインでカンペー、カンペーという大きな声が響いていてひんしゅくのものであったが、かつての日本もこうだったかと思うと顔が熱くなった。図らずもヨーロッパの真ん中で、中国の満ち溢れるバイタリティーを感じた。

そういえば隣国と陸続きのフランスは、かつてローマ人やゲルマン人、ノルウェー人らが入ってきた。日本人や中国人の旅行者が大挙して入っている今も、フランスは異邦人にとって、それだけ魅力の尽きない国なのであろう。

(ちかもり・まさゆき=医療法人近森会理事長、高知日仏協会会員)

新副会長に三浦さん 役員改選

総会 新会員の加入促進へ

高知日仏協会の今年度総会は7月13日、北川村モネの庭<マルモッタ>のギャラリーに約20人が出席して開き、「高知・トゥールーズ高校生交流報告書」の発行、まんがによる日仏交流の夕べの開催、全国日仏協会の集い出席、フィリップ・ピゴ氏による「パンづくり教室」(自主事業)の開催などの事業報告と決算報告、フランス語講座の開講、四国日仏協会連絡協議会開催、第6回訪仏ミッション(アンブレム、トゥールーズ市ほか

予定)の実施、新会員の加入促進など02年度事業計画、予算案を全会一致で承認した。また、今年度は役員改選期にあたり、ほぼ全役員が再任となったが、山崎拓副会長、中村嘉子理事、三谷松太郎監事の退任の申し出に伴い、三浦一雄理事に新副会長、小林隆之氏に新監事の就任を要請、快諾を得た。また、法人会員の異動に伴う理事に青木草泰氏(四国銀行専務)高島郁夫氏(NHK高知放送局長)が就任した。

高知日仏協会新役員(敬称略)

会 長 佐竹 茂市(龍馬学園)	理 事 高島 郁夫(NHK高知放送局)
副 会 長 池田 馨(味処末廣)	// 兎田 綾子(兎田酒店)
// 藤戸 謙吾(高知新聞社)	// 笹岡 良昭(テレビ高知)
// 星加 敏文(高知キネ旬友の会)	// 近森けい子(医療法人近森会)
// 三浦 一雄(西岡寅太郎商店)	// 友永 泰弘(友永歯科)
// 吉村 泰輔(高知パレスホテル)	// 永野貴代美(高知市文化振興事業団)
理 事 青木 草泰(四国銀行)	// 細川 明夫(高知龍馬の会)
// 安藤 禎彦(中納言)	// 安並志雄男(ケンセン)
// 井津 哲彦(元・安芸市長)	// 山口 順久(高知放送)
// 伊野部元彦(元・NTT)	// 吉村 浩二(金高堂書店)
// 上田 訓正(高知新阪急ホテル)	// 事務局長 上田 静雄(国際デザインカレッジ)
// 大上 力(高銀地域経済振興財団)	監 事 小林 隆之(四建技術)
// 岡内 紀雄(高知銀行)	// 永野 雄一(入交石油)
// 岡内 啓明(丸三)	



ガーデンテラスでワインを楽しんで。02高知日仏協会パリ祭は7月13日夜、北川村モネの庭<マルモッタ>のレストランに約50人が参加して開かれた。パリ祭はこれまで高知市内のホテルを会場に開いてきたが、今回は趣向を変えてバスを仕立て、フランスゆかりの施設を利用。参加者はモネの庭に到着後、睡蓮の咲く水の庭周辺を散策、夕暮れとともにライトアップされたテラスに集合。今年のゲストは、お馴染みのトゥール商業大学院大学ジャパンセンター所長のレモン洋子さんに研修生のリボー・エリ、クリストフ・アヤード君と国際交流員のネリー・ベスさん、それに北川村の寺尾幸次村長、またがわジャルダンの大寺正芳社長(同村助役)の6人で、佐竹茂市会長が「協会の活動は近年

内容も充実、日仏交流の実績を確実に高めています。今年のパーティは本来のパリ祭(革命記念日=14日)の文字通り前夜祭となりました。どうか楽しい一夜に」とあいさつ、大寺社長の乾杯の音頭で開宴した。モネの庭の心のこもった料理に加えて安芸市の仲田信子(アルト)徳広淳也(ソプラノ)武田隆生(テナー)佐伯将行(バリトン)さんによる「プレーメン・サクソホン・アンサンブル」が特別出演、ポップスからクラシックまで演奏、従来のBGMと違って、初の生バンドの登場で会員らの多くの拍手が溢れ、ワインのピッチもあがっていた。閉会にあたって三浦一雄・新副会長は「高知日仏協会の活動ぶりは全国的にも誇れるものです。今後も会員融和のもと一層の発展を目指しましょう」と結んだ。



北川村モネの庭



COMMEMORATION DE LA REVOLUTION FRANÇAISE



仏語教室が開講 講師は大谷さん

Je m' appelle Taro YAMADA — 高知日仏協会の永年の懸案事業だった「フランス語講座」が、龍馬学園のオープンカレッジ講座(同学園本部=高知市北本町)を後援する形で、10月3日からスタートした。講師は獨協大フランス語学科を卒業後、4年間フランスに留学、ソルボンヌヌーベル大学で言語学を専攻

した大谷衣乃さん(高知市出身)。夜間講座で週2回(月、木曜日)、全20回40時間のコースに10人が受講している。初心者から旅行でも使える簡単な仏語のレベルで、1回の授業で受講者一人一人が「読み・書き・聞き・話す」ことを目標にしている。開講式で佐竹茂市会長は「会話の勉強はなによりも継続することが大事です。皆さんとフランス旅行のできる日が楽しみ。ボン・クラージュ」と励ました。

日仏の架け橋に 全国日仏協会の集い



モントーニュ大使を囲んで（駐日大使公邸）

がる。皆さんの役割が単に中継的でなく架け橋になっておられることに改めてお礼を申し上げたい」とあいさつするとともに、「相互資本提携など新しい形の経済交流も進み、仏企業も500社が日本に進出、信頼関係も確たるものになっている」と述べた。

また、元駐仏大使の本野盛幸・日仏協会副会長は全国の日仏協会存在について「東京が旗振りしているのではないのが特徴で、同じ志を持つ各々独立した組織」との認識を示したうえで「今後も官主導ではなく善意の人々が協力、行動していくことが大切」と訴えた。

このあと、各協会の現状報告、意見交換が行われ、佐竹会長は従来の姉妹都市が同規模都市間、自然環境、産業構造の類似性から提携されてきたことを踏まえ「高知では文化事業で町起こしをしているアングレーム市と漫画館を通じた提携を検討している。今後はテーマを持った都市連携も一つの方向ではないか」と提示した。引き続き日仏会館に場所を移して①文化②日仏経済関係③社会・教育の3分科会が行われ、6人はそれぞれ分科会で各協会員と意見を交換、交流を深めた。

「全国日仏協会の集い」が4月末、東京・南麻布の駐日フランス大使公邸で開かれ、函館から沖縄まで全国の代表ら約100人が参加、高知日仏協会から佐竹茂市会長、同由己子夫人、池田馨副会長、細川明夫理事、三浦一雄理事（現副会長）上田静雄事務局長の6人が出席した。

開会にあたってモリス・グルド＝モントーニュ大使が「各地の日仏活動の形態は様々だが、共通していることはフランスに対して温かい気持ちを持っているということ。積極的活動の中心は文化だが、文化交流は人と人との交流に繋



野本さん
写真展「ロンブル」東京

パリのうどん店「国虎屋」店長野本将文さん（夜須町出身）が4月、東京・恵比寿の日仏会館で写真展「ロンブル」＝写真＝を開いた。

野本さんは、パリでの個展はあるが日本では初めてで、同会館フランス学長のピエール・スイリーさんと知り合い実現した。モノクロ四つ切り約30点と縦2.5メートル、横1.25メートルの大型作品5点を展示。

ロンブルとは「影」の意味で街角に伸びた影を独特の視覚で撮っており、抽象絵画を見ているようだ。折から訪れていた岳父の細川明夫理事も熱心に見入っていた。

小島功、サトウサンペイ、ちばてつやさんらゲスト多彩



内外から大勢の人が集まるこの交流

マンガで結ぶ日仏交流

マンガで繋ぐ日仏の絆…高知日仏協会と横山隆一記念まんが館は、高知市九反田の「かるぼーと」内にオープンした横山まんが館と仏・アングレーム市の「国立まんが映像博物館」が提携協定に調印したのを記念して4月7日、同市本町の高知新阪急ホテルで「まんがによる日仏交流の集い」を開いた。

横山隆一さんと親交のあった日本を代表する漫画家の皆さんと、アングレーム市からフィリップ・モテ市長夫妻ら、それに横山家の遺族の方々、日仏協会員ら約200人が出席。

開会にあたり横山まんが館長の佐竹茂市・高知日仏協会会長が「30年前からマンガによる町おこしをしているアングレーム市との提携は、高知とフランスの関係をより深くするものです」と述べたのに対し、松尾徹人市長が「隆一先生は龍馬と同じように出会いの達人で、先生のもとには自然に人が集まっていました。折から花見の季節、お酒の好きだった先生をしのんで楽しく過ごしましょう」とあいさつ、モテ市長も「まんが館同士、これから長い友情が続くと思う。来年1月のまんがフェスタに高知からもぜひ。歓迎します」など感謝の言葉を述べた。また、漫画家を代表して鈴木義司さんは「横山さんが「早よう飲まんが」と言っているようです」と手短かなあいさつで会場を沸かせた。

このあと、土佐らしく孤樽を開けて開宴、フクちゃんを着ぐるみも登場し、会場のあちこちでは、この日だけつけた小島功、サトウ



あいさつをする佐竹会長・館長



土佐風に孤樽を開けて開宴



フクちゃんを挟んで両市長夫妻

サンペイ、藤子不二夫A、ちばてつや、岩本久則、矢野徳さんにツーショットの写真やマンガをおねだり、和気あいのタベとなった。

高知日仏協会ではさる5月末、新装となった「かるぼーと」内の高知市中央公民館に、フランスの食文化大使としてお茶の間でも人気のフィリップ・ビゴ (PHILIPPE BIGOT) さんを招いた「パンづくり講習会」を開いた。女性会員、一般の30人が受講。ビゴさんのパンに対する思い、鮮やかな技法に受講生全員が感動、軽妙洒落な語りを楽しみ、和気あいあいの一日を過ごし、それぞれに感想を協会報に届けた。

(M・Kさん) パンは“主食であって遊びのものではない”という考え方にハッと。日本は本当に物余り時代で、何事においても“遊び心”という言葉を手軽に使って厳しさに欠けているように思うこの頃でしたので、ビゴさんのパンづくりを通しての人生観をうかがって大変勉強になりました。

(N・Kさん) ビゴさんのお話の面白さにアツという間の時間でした。三角形にして巻くク

MERCI MONSIEUR BIGOT

ロワッサンの作り方とか、バターの混ぜ方など知らないことばかりでした。それに食パン、食べたことのないくらい美味でした。

(R・Kさん) パンづくりの経験のない私は、不安と期待でドキドキしていました。実際には用意されていた生地を使用するというので、失敗する危険性はなく一安心でしたが、生地づくりにも挑戦してみたいとも思いました。

その手は魔法の手

(A・Mさん) ビゴさんのパンづくりにかける情熱とお人柄に触れ、感じる事が多くありました。生地が軟らかすぎるとおっしゃり

ながらのビゴさんのその手は魔法の手のようにでした。手ごねから発酵の過程、焼きまでの実習、バゲットの焼き方も習いたいものです。また、いろんな切り口でフランスを知り交流するための講座を開いてほしいと思います。(A・Mさん) ベタベタの小麦の生地がまるで魂を持っているみたいにビゴさんの手の中で動いて、のびてのびて、しっかりしたドウになっていきました。魔術師みたいでした。惜しげもなく次々とコツを教えてください、お一人で実技を展開して、お疲れの様子もないのは、道を極めると、こうなるものか、と思いました。

甘い香りに幸せを

(Y・Sさん) 楽しい参加型の企画で大成功！クロワッサンはこの世の物とは思えぬほどの美味。その秘密はあの大量のバターにあると初めて知りました。この企画はできれば1年に一度ぐらい行ってほしいですね。

(S・Sさん) 「食の国」フランスの優雅なフルコースから気軽なランチまでのお料理も、また教えていただきたいと願っております。

(K・Sさん) クロワッサン、山食パン、パータシュクレの三種に挑戦しましたが、小麦粉の種類、バター分量、水の温度などそれぞれに異なり、それぞれに特徴がありました。山食パンの生地を丸める作業が簡単に見えて

感動、パンづくり教室



力の入れ具合が案外難しくいびつになってしまいました。また、焼いている間に立ち込める甘くパンのいい香りに幸せを感じました。(N・Tさん) 4時間の講習会があつという間で楽しい時間でした。(A・Uさん) ビゴさんのしっかり要点を織り込んだ味のある楽しいご指導に時の過ぎる

のを忘れました。また美味しいワイン付きで数々のパンを試食させていただきうれし一刻でした。

(H・Yさん) ビゴさんのその素晴らしい技術もさることながら絶妙のおしゃべりでとても楽しい時間を過ごすことができました。

En arrivant à Kôchi, j'étais loin d'imaginer le programme qui m'attendait. Le Japon et les Japonais ne cesseront donc pas de me surprendre. Étudiant en 2^{ème} année d'École de Commerce, je suis venu au Japon pour la seconde fois pour y effectuer mon stage. Mais c'est bien plus qu'un simple stage que j'y ツール商業大学院大学 ns la vie quotidienne d'un Japonais. Non seulement ce séjour Christophe AYARD progrès remarquables en japonais mais tel à un enfant, les habitants de Kôchi ont eu la



ツール商業大学院大学からの今年度企業研修生としてリポー・エリ君(21)とクリストフ・アヤード君(21)が6月に来高。エリ君は高知パレスホテル(吉村翠子社長)アヤード君は高知市役所・かるぼーとで2カ月にわたって研修、それぞれに日本語も上達、高知の若者たちとも交流を深めた。離高にあたってアヤード君=写真中央=は協会に次のような一文を寄せた。

さて高知ではどんな体験をするのか。これまで日本と日本人には驚かされる事が多かっただけに想像ができなかった。商業高等専門大学2年生の僕は2度目の訪日でしたが、高知での経験は単に研修だけでなく、日本人の日常生活にどっぷりと浸ることになりました。日本語がメキメキ上達する一方で、高知の人々は僕を、親切にまるで子供を育てるようにしてくれました。時にはただ単に回りに目を向けているだけのこともありましたが、僕は会話、尺八や書道の練習、美術館訪問、茶道、居酒屋での飲み会、音楽、仕事を通じてとても多くのことを学び始めました。

こうしたいろんな発見に刺激されてもっともっと学びたいという欲望が強まる一方で、僕は日本人がフランスについて質問したり、知っていることを聞くことによって、自国の文化についてももっと学びたいという気持ちにもなりました。日本では生まれ変わって第2の人生を生きている気もします。何でもーから勉強しなければいけません。土佐弁もーから勉強したいと思っています。

期間中翻訳に加えて、僕の研修のメインだったアイルランド音楽のコンサートの準備にも参加しました。これは僕の専門分野に近い活動でした。

僕は胸一杯の思い出を抱えてフランスに帰ります。温かく受け入れてくれ、毎日気づかせてくれた佐竹茂市市長、高知の人たちとサッカーをする機会をつくってくれたり翻訳を手伝ってくれた伊野部元彦さん、世話役の上田静雄さん、茶道の心得を教えてくださいました吉永仁美さん、高知日仏協会会員の皆さんに心からお礼を言いたいと思います。そして、皆さんが僕の国フランスに寄せてくれたすべての好意にも……。
クリストフ・アヤード

多くのことを学んだ土佐

茸のキッシュ

キッシュとは溶き卵に生クリーム、ベーコン、さらにハム、チーズなどを加えたものをタルト型に入れて焼き上げたパイをいいます。中でもキッシュロレーヌ（ロレーヌ地方のキッシュ）は有名。

直径18cmのタルト型4台分

【タルト生地】

材料)

バター（無塩、含塩どちらでもよい。しかし含塩の場合は塩は入れない）…225g・薄力粉…300g・水…40cc・塩…一つまみ

【フィリング（具）2台分】

材料)

玉葱…1個・ベーコン…2〜3枚・マッシュルーム…4〜5個・椎茸…4〜5個・しめじ…0.5パック・舞茸…0.5パック

【アパレイユ（流し生地）2台分】

材料)

卵…3個・生クリーム…150cc・ピザ用ミックスチーズ…150g・ナツメグ…少量

＜下準備＞

*タルト生地の作り方

バターをボマード状に柔らかくし薄力粉、水を入れてさっくりと混ぜ合わせ少し練り、まとまったらラップに包んで冷蔵庫で30分以上は寝かします。

*フィリングの作り方

玉葱はスライス、ベーコンはスライスを5mm幅でカット、マッシュルームは厚めにスライスし、椎茸は4〜6等分、しめじ、舞茸は手で適当にほぐします。上記の材料をサラダオイル又はバターでしっかりと炒めます。塩、胡椒し冷ましておきます。

事務局近着資料

●「ラベル・フランス」46〜47号（フランス外務省）●「MonNara」No.153〜159（奈良日仏協会）●「OVNIオヴニー」No.495〜506●「広島日仏協会報」No.156〜157●「La Letter」VOL.6 No.1（徳川日仏財団）●「香川日仏協会報」No.60●「ジョビアルぶろむなあと」Vol.4（徳島日仏協会）●「岐阜日仏協会会報 “メケメケ”」No.30●「大阪日仏協会会報」第20号●「NOUVELLES」No.103（日仏会館・日仏協会）●「日仏文化」No.67（日仏会館）●「WINDOW」No.34（高知県国際交流協会）●「TROIS COULEURS」第4号（在日フランス大使館）●「熊本日仏協会創立20周年記念誌」（熊本日仏協会）

Petite note



事務局のある国際デザインカレッジの学生たちが、年末、パリを中心とした海外研修旅行に出かける。昨年はNYの世界貿易センタービルへのテロ事件の影響で中断したため、2年ぶりの旅行だ。テロの危険性が消えた訳ではないが、自由に世界中に翼を広げられることはいいことだ。若い世代が外国の伝統や文化に触れ、周囲を見直すきっかけにする一素晴らしいあしたに繋がることを信じ、期待したい。(U) 協会設立（83年）の発起人の一人で、副会長として協会を支えていただいた山崎拓さんが退任された。長い間のご労苦に感謝の誠を捧げたい。(S)

表紙絵：「コルド（Cordes）＝ミディ・ピレネー地方」高知日仏協会副会長、池田馨さん

高知日仏協会会報 第19号

平成14年10月20日 発行

発行者 〒780-0935 高知市旭町2-22 国際デザインカレッジ内
高知日仏協会 会長 佐竹 茂市
TEL.088-875-0099 FAX.088-875-3299
印刷所 高知市葛島1丁目10-70 高知印刷株式会社

高知パレスホテル 田中シェフの



＜作り方＞

- ①タルト型にタルト生地を伸ばして敷き詰めます。一度冷蔵庫で休ませます。
- ②アパレイユを作ります。ボウルに卵を入れ泡立器でよく溶きほぐしておきます。
- ③鍋に生クリームとチーズを入れ火に掛けチーズが溶けるまでよく加熱します。
- ④②の溶き卵に③を少しずつ入れよく混ぜ合わせます。ざるなどで漉して塩胡椒、ナツメグを加えます。
- ⑤①の型に冷ましておいたフィリングを適量敷き詰め、④のアパレイユを流し入れます。200℃のオーブンで20分前後焼きます。
- ⑥焼き上がったら出して、次にフライパンに型ごと乗せて弱い火に掛け、タルトの底を焼くようにします。
- ⑦焼き上がったキッシュは冷ましてから冷蔵庫で保存します。

＜ポイント＞

- 最初にタルト生地を空焼きしてから中身を入れ焼き上げるのが基本なのですが、空焼きするとパイ生地が縮みフィリングとアパレイユの量が入らなくなる恐れがあります。逆に空焼きせずにそのまま中身を入れて焼くと底の生地が完全に焼き上がりません。フライパンで底を弱火でじっくりと焼くのはそのためです。
- キッシュは冷蔵庫で保存し、食べる分だけカットし、オープン又はオーブントースターで軽く温めてやれば美味しく召し上がることができます。

安い。翌日配達。

カタログ注文の配達サービスって、自分の会社にあった製品を探すのは面倒くさい。それに毎日使う消耗品だから、もっと安くならないかしら。そう思うことはありませんか？

ある。と、思われた方

オフコムデータベースに貴社の機器リストを登録。オフコムは、貴重なお仕事の時間を無駄にさせません!!

オフコムの

OAサプライ配達サービス

サービスの流れ



おすすめ1 簡単、便利。

オフコムから、消耗品が発生する機器を貴社に納めた時点で、弊社のデータベースに登録。貴社でお使いいただいている機器の消耗品のみ記載されている、貴社専用のご注文票をお届けいたします。また、弊社が納めていない機器についても、ご登録いただければ、サービスをご提供させていただきます。

おすすめ2 価格が安い。

他の消耗品配達サービスより安価でご提供いたします。詳しくは、お見積書をご参照ください。

おすすめ3 ご注文日にお届け。

AM10:30までにご注文いただいた場合は、在庫確認の上、当日配達。それ以後のご注文でも、在庫がある場合は、翌日配達。お取り寄せが必要な商品については、納期をFAXまたはEメールでお知らせした後、お届けいたします。

おすすめ4 土日・祝祭日でも配達OK。

休みの日も大丈夫! オフコムのシステムなら、休日でも配達可能です。*ご注文受付については、月〜金のAM9:00〜PM7:00までとなっております。

ぜひ R-box サービスと 合わせて御利用ください!

OF*COM

高知市本宮町56-5 〒780-0945
Telephone 088 850 0525
Facsimile 088 850 0526

[商品配送送料について...]

1回にご注文いただいた合計金額が、税抜きで3,000円以下の場合は、送料500円が別途必要になります。

グルメの国の

日本酒、土佐鶴。

美食あるところ美酒あり：

料理を愛し、酒を愛する国、フランス。

土佐鶴は世界のグルメたちが集う

パリ・フォーシーズンをはじめ

日本食レストランなどを通して

誇り高いパリのグルメたちを魅了し

味覚を大切にしているフランスで

永く愛され、親しまれています。



TOSATSURU de PARIS

酒 王



YASUDA KOCHI JAPAN
日本の名醸 ■ 土佐鶴酒造
TOSATSURU SAKE BREWING CO.,LTD.
<http://www.tosatsuru.co.jp/>

飲酒は20歳になってから



若村麻由美