

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE



# *Club du Tasuki d'Or*

2025

# Table des matières

2025

- 01 TOKYO  
南の宝箱 鹿児島の食フェアキックオフパーティー

3

- 03 OSAKA  
能登半島地震チャリティビュッフェ

6

- 06 TOKYO  
総会・講演会・晩餐会

9

- 10 TOKYO  
第11回料理講習会

13

- 11 ISHIKAWA  
能登 食材視察

15

- KAGOSHIMA  
まつもとまるっとマルシェ

17

- 12 TOKYO  
ラ・ロシェル 南青山店 特別ディナー

19

- FUKUOKA  
九州の食を活用した高付加価値事業に係る特別ディナー

22



01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE



# 01 JANVIER

南の宝箱 鹿児島の食フェア  
キックオフパーティー

⌚ TOKYO

Ristorante ACQUAPAZZA

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE



第12回全国和牛能力共進会鹿児島大会で

「和牛日本一」の栄冠に輝いた鹿児島県産和牛をメインに

鹿児島県産の一流食材を使用した特別コースをご提供するレストランフェアを開催。

鹿児島フェアキックオフにともない、レストランテ アクアパッツァにて

上柿元 勝シェフと日高 良実シェフによる一夜限りの饗宴を開催いたしました。

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE



(左) 指宿産 春キャベツ バーニヤカウダソース添え  
(右) 霧島サーモンのハーブマリネに指宿産まめこぞうを添えて



鹿児島・魚市で水揚げされた魚介類と  
鹿児島県産 新ゴボウ、指宿産まめこぞう入りスープ



鹿児島県産 和牛シンタマ肉のポワレ 指宿産のスナップエンドウ、  
霧島産の椎茸と鶏豚のグラタン添え



鹿児島県産 安納芋のクレームブリュレ  
カラメルのアイスクリーム添え



指宿産冬キャベツ、ケールを使った麹揉み込み自家製ピゴリ



鹿児島県産 和牛のラグーソースのラザニア 枕崎産 本枯れ節添え

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

03

## 能登半島地震チャリティビュッフェ

📍 OSAKA  
ミュゼカラト

クラブ・デュ・タスキドールのシェフが被災地の復興を願って  
ミュゼカラトにてチャリティビュッフェを行いました。



01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

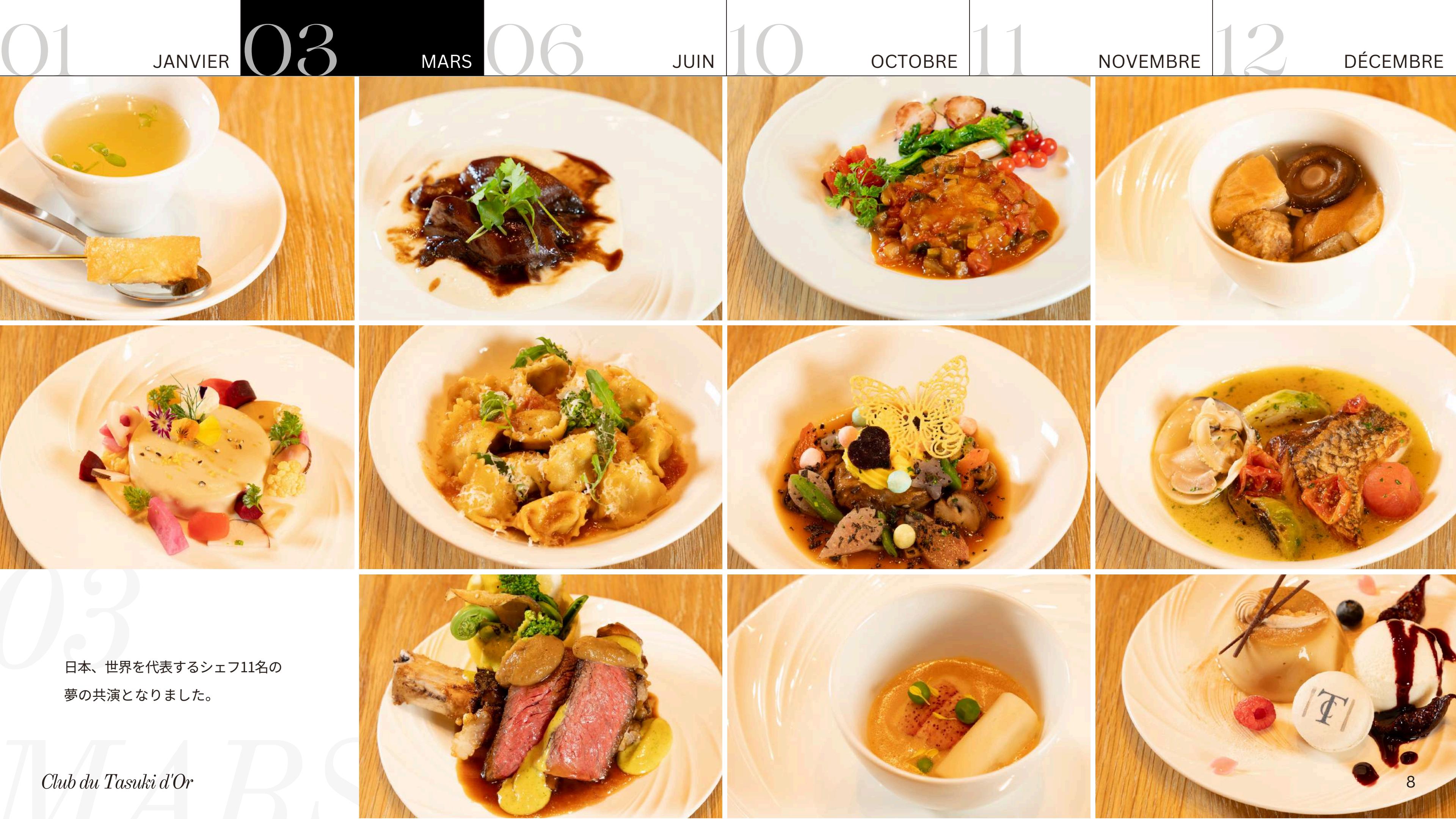
DÉCEMBRE

## 能登半島地震チャリティビュッフェ

チャリティビュッフェでは抽選会も開催いたしました。

食事を楽しみながら交流が生まれ、笑顔のあふれる活気あるひとときとなりました。





日本、世界を代表するシェフ11名の  
夢の共演となりました。

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

06 JUIN

総会

⑨ TOKYO  
ENEKO Tokyo

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

氏

きた道、



## 講演会

柴田書店元編集長 斎藤壽氏

講演会では、柴田書店元編集長・斎藤壽氏をお招きし、ご自身の経験を交えた貴重なお話を伺いました。

参加者からは頷きや共感の声も多く聞かれ、深い学びを得る機会となりました。

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

## 晩餐会

晩餐会では、今の日本の料理界をリードするレストランのシェフたちが、この日のために特別に構成した、一夜限りの貴重なディナーコースをご提供いたしました。



01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

## 晩餐会

ラ・ロシェル 総料理長

川島孝シェフ

リュミエール オーナーシェフ

唐渡泰シェフ

ラフィナージュ オーナーシェフ

高良康之シェフ

ナベノイズム エグゼグティブシェフ 渡辺雄一郎シェフ

渡辺雄一郎シェフ

エネコ東京 料理長

磯島仁シェフ

ラ・ロシェル 総料理長川島シェフ  
イワシとじやがいものテリーヌ ブールドミディをのせて



ラフィナージュ オーナーシェフ 高良シェフ  
キジハタのブレゼ キャラメルの香るオレンジソース

ナベノイズム エグゼグティブシェフ 渡辺シェフ  
オーストラリア産仔羊の真空調理 マグレブ諸島のスパイス風味と共に  
香り高いジュダニヨーとブールドトマト  
村上農園マイクロハーブのサラダでエスコート



ラ・ロシェル 総料理長川島シェフ  
北海道産帆立貝と白瓜ハーブロール 白桃と大葉のコンディモン  
ベルベーヌの香り



エネコ東京 料理長磯島シェフ  
カカオクリームと牛乳のアイスリーム オリーブのアクセント



リュミエール オーナーシェフ 唐渡シェフ  
大阪射手矢農園“泉州プレミアム玉ねぎ”的クリーム不使用  
クリーミーヴルーテ フランス産エトフェのピジョンを添えて



エネコ東京 料理長磯島シェフ  
5種のプティフルールBOX

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE



[ 杉本 雄シェフ ]

⌚ TOKYO

(株)フジマック 東京クッキングラボラトリー

2025年4月より常務執行役員 帝国ホテル総料理長兼東京料理長に就任し、

第3代帝国ホテル総料理長になられた杉本 雄シェフをお招きいたしました。

*10 OCTOBRE*

第11回料理講習会



01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE



クリスピート仕上げ鱗焼き

ムール貝とホイップバターのスモークミジョテ

# RECETTE

料理講習会ルセット



ブイヤベース

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

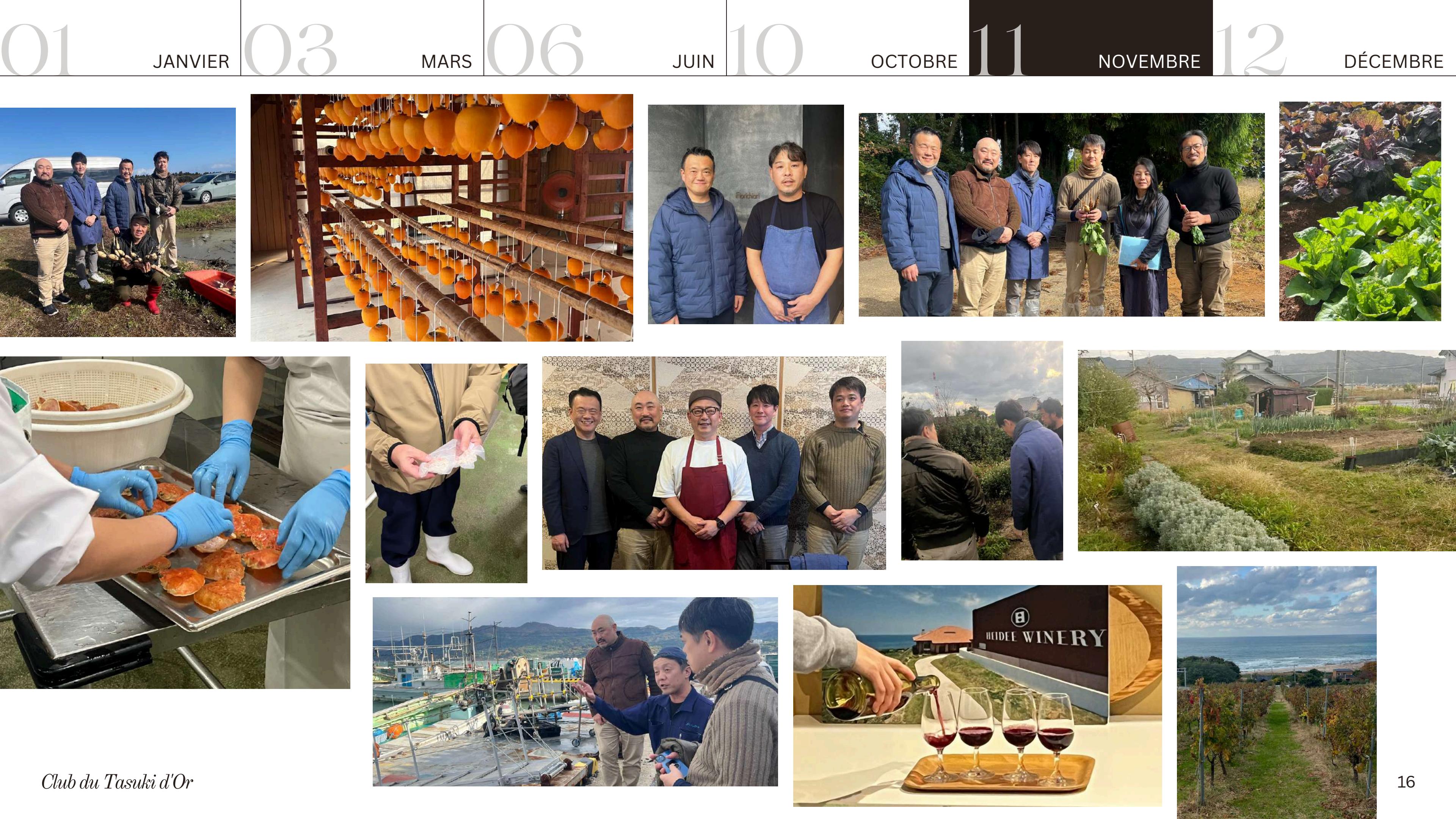
# 11 NOVEMBRE

## 石川県 能登食材視察

### ◎ ISHIKAWA

タスキドール会員が石川県能登を訪れ、地域の食と生産の現場を視察しました。伝統野菜や農産物の生産現場では、栽培へのこだわりや生産者の想い、食材が育まれる背景を伺いました。また、地元食材を活かす飲食の現場や、水産加工・流通の現場を訪れ、能登の食を支える仕組みを視察しました。さらに、地域の風土を生かしたワインづくりにも触れ、農業と食文化がつながる能登ならではの魅力を体感する視察となりました。





01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

# 11 NOVEMBRE

まつもとまるっとマルシェ松本

📍 KAGOSHIMA

あいハウジングドーム松元

鹿児島市ふるさと大使でもある

上柿元シェフによる「県産鶏モモ肉と松元野菜の元気スープ」をはじめ、

天候にも恵まれ、鹿児島の魅力が詰まった特製スープは多くの来場者にぎわい、

大盛況のうちに販売を終えました。





01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

12 DÉCEMBRE



ラ・ロシェル 南青山店 特別ディナー

⌚ TOKYO

ラ・ロシェル 南青山店

年内で25年間の歴史に幕を下ろす【ラ・ロシェル南青山】にて、最後の開催となる記念ディナーを開催いたしました。

数々の美食と感動を生み出してきた名店の節目を飾るにふさわしい、特別なディナーが提供され、会場は温かな感謝と感動に包まれました。

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE



## ラ・ロシェル 南青山店 特別ディナー

クラブ・デュ・タスキドール会長 上柿元勝シェフ

リュミエール 唐渡泰シェフ

アトリエ・ド・コンマ 小峰敏宏シェフ

リストランテアクアパッツァ 日高良実シェフ

ラ・ロシェル南青山 川島孝シェフ

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

## ラ・ロシェル 南青山店 特別ディナー



ラ・ロシェル総料理長川島シェフ  
ずわい蟹と松茸のロワイアル



アトリエ・ド・コンマオーナーシェフ 小峰シェフ  
白菜のブレゼ黒トリュフとミモレットチーズを添えて

リストランテ アクアパツツアオーナーシェフ 日高シェフ  
米沢牛と加藤ポークのラグーとボルチーニを詰めたカネロニ  
パルミジャーノソース シャンピニオンスライスかけ



リュミエールオーナーシェフ 唐渡シェフ  
『丹波産なゆた農場のカブラ』のクリーム不使用クリーミーヴルーテ  
白子のカブラファルシや、北寄貝のコンディマンを添えて



勝 クラブ・デュ・タスキドール会長 上柿元シェフ  
さつま牛フィレ肉のポアレ赤ワインソース 原木椎茸のグラタン添え



ラ・ロシェル総料理長 川島シェフ  
鳥取県産寒サワラのポアレと帆立貝のクネル  
生姜と味噌香るブルーブランソース



ラ・ロシェル南青山シェフパテシェ 猪又シェフ  
いちごのサバランポロネーズ風  
パンデエピスのアイスクリーム

01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

# 12 DÉCEMBRE

九州の食を活用した  
高付加価値事業に係る特別ディナー

⑨ FUKUOKA

ザ・リッツ・カールトン福岡

九州の食材を使用したガストロノミーメニューの造成や  
インバウンド旅行客の受入に取り組む料理人、レストラン等の育成を図るため、  
クラブ・デュ・タスキドールのシェフと九州のシェフ等との意見交換会が  
開催されました。



01

JANVIER

03

MARS

06

JUIN

10

OCTOBRE

11

NOVEMBRE

12

DÉCEMBRE

クラブ・デュ・タスキドール贊助会員様 ※順不同

オフィース・カミーユ

株式会社ユタカ

岩田産業株式会社

正木牧場

株式会社グローバルフィッシュ

タカナシ販売株式会社

株式会社 中尾アルミ製作所

WISKジャパン株式会社

株式会社ベクトル

株式会社村上農園

プリオホールディングス株式会社

株式会社トーホーフードサービス

中沢乳業株式会社

株式会社フジマック

株式会社マツヤ

メディコム ジャパン  
(A.R.メディコム・インク・アジア・リミテッド)

株式会社 松華堂

2025年も皆様の支えのもと、活動を続けることができました。

生産者への敬意を表するとともに、

賛助会員・会員の皆さまのご理解とご協力に、深く感謝申し上げます。

2026年もフランス料理および料理文化を通じ、

「金のタスキー」を次世代へとつなぐ活動を継続してまいります。

RETOUR SUR 2025

*Club du Tasuki d'Or*

2025