

## 【フランス料理にもの申す】目次

### 「レストランの安全に」もの申す

とにかく食べる。味も安全もそれで判断  
素材選びは好きかどうか。安全は考えない  
食中毒や事故は、腹を切る覚悟で

### 「素材」にもの申す

築地は生きがいか、トラウマか  
近頃の、甘いだけの野菜は歓迎できない

### 「修業のスタートライン」にもの申す

料理に目覚めた時点が修業のスタート  
シェフは学校で何を教えるべきか

### 「フランス修業」にもの申す

フランスの前に、まず自国を知ること  
フランスを感じさせる皿とは？

### 「自分に店をもつ」にもの申す

店をつぶさないために必死の毎日だった  
思うように料理ができず、逃げ出したいときも

### 「オーナーシェフの仕事」にもの申す

シェフたちのモチベーション維持法は？  
今後の課題はスタッフの待遇向上

### 「独立後の勉強」にもの申す

独立後の勉強は「やらざるを得ない」  
わからない素材も無理して使う  
素直であること。それは料理人の力量

### 「スタッフ」にもの申す

スタッフとともに自分自分も成長  
スタッフの採用基準

常に「一人でやる」腹づもりで

### 「お客」にもの申す

好きなお客、嫌いなお客  
同業のお客はどうすべき？

### 「親父シェフの将来」にもの申す

フランス料理は飽きることがない  
今の店は、自分一代限り

### 「フランス料理、今後の発展」にもの申す

フランス料理は本当に楽しい  
後進の育成がフランス料理への貢献

### 「料理の進化」にもの申す

レストランとメディアの関係  
どんな皿でもフランスを感じること  
ロマンのある料理、ロマンのある店を目指して

### 3人のシェフと3店のレストラン

親父シェフの日常の仕事

### あとがきにかえて