

東京調友会
倶楽部



一般社団法人
東京調友会倶楽部

当会は、国家資格である調理師免許所持の技能団体として、調理師の資質向上及び調理師技術の合理的な発達を計り、調理師の地位向上と新たなフィールドの開拓を目的とした団体です。店舗に限らず調理師技術を活かせる取り組みを行う事で新たな価値を創造していきます。

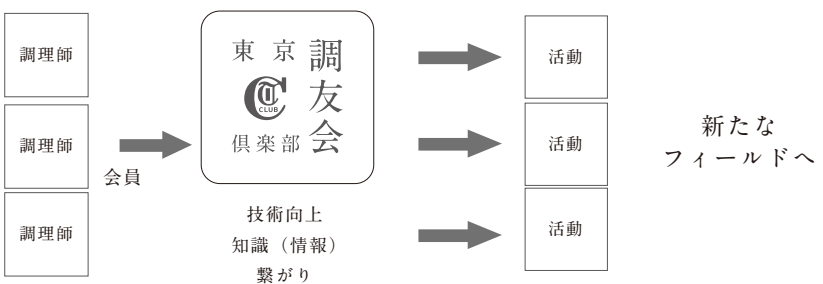
東京調友会倶楽部

会長

齊藤道明

我々の目的は 料理人の価値を高める事

我々の目指しているのは、日本料理の技術を次代に継承していく事と新たなフィールドの開拓になります。少子高齢化社会の日本において担い手不足は大きな社会問題になっております。これは日本料理の世界に限らず社会全体の問題です。私たちの新たなフィールドとは店舗に限らず日本料理の技術を活かせる取り組みを行う事、「技術」と「技術」の掛け合わせで新たな価値を生み出す事です。調理師を目指す環境を整えること、そして調理師の技術を活かせる場を増やす事は、私たちの責務と考えております。



世界中から注目される都市「東京」

東京調友会倶楽部は、世界からも注目される都市「東京」を拠点に活動する調理師の団体です。

日々の調理の現場で働いている方々が、より高みを目指す為に国家資格でもある調理師となり日々精進しております。

私たちは調理師として誇りを持っていける為に、技術向上はもちろんの事、情報交換の出来る場を設けること。

そして世界に通用する調理師を目指していけるようにサポート出来る環境づくりを行います。

伝統文化の理解
モノづくりへの思い

設え / 考え

日本のモノづくり
その土地の歴史文化

技術 / 発想

展示会への参加
調理講習会

職人の成長

知識 / 経験

地方自治体との取り組み
生産者様との交流

東京調友会
倶楽部

日々の現場では
体験出来ない環境

現場で活かせる
技術と発想力の醸成



東京調友会
倶楽部

一般社団法人
東京調友会倶楽部

東京本部

東京都港区浜松町 1-2-15 モデューロ浜松町 5階
tel.03-5422-9630 fax.03-5422-9631

定期的な講習会や専門誌の配布、展示会の参加などを行う事で、技術、経験、知識を会を通じて勉強していける環境づくり
また、生産者様、メーカー、地方自治体と連携を計る事で日本文化を伝えていける人づくりを目指していきます。



東京調友会倶楽部 副理事長
五十嵐 大

1978年 神奈川県出身。
老日本料理などで十五年に渡り活躍。2106年「日本料理 備成」で料理長として勤めるホテル食プロデュース、商品開発なども手掛ける。

2023年 日本全国大会 都知事賞



東京調友会倶楽部 副会長
辻 昌也

1974年 神奈川県出身
東京調理師専門学校卒業後、横浜 料亭 滝川にて、基礎を学び、2004年に会席料理 碗宮の店主となる。コンクールに数多くの受賞歴を持つ。

2008年 日本料理技能向上全国大会 農林水産大臣賞
2009年 全国日本料理コンクール 経済産業大臣賞



東京調友会倶楽部 副会長
平田 修治

1970年 山形県出身
澤田屋にて基礎を学び、2013年 株式会社 紅入社、海燕亭にて料理長を約8年努め独立、成生の代表として、(株) 備成との業務提携を結び新店舗立ち上げ、商品開発、コンサルティングなどの活動を行っている。

2009年 全日本コンクール 郷土料理部門 厚生労働省 職業能力開発局長賞 受賞
2009年 日本料理技能向上全国大会 自由出店部門 農林水産大臣賞 受賞
2010年 全日本コンクール 郷土料理部門 厚生労働省健康局長賞 受賞



東京調友会倶楽部 会長
(公) 日本全職業調理士協会 理事
(株) 備成 代表取締役

齊藤 道明

one's career

信条は“食べてしまうのが惜しくなる”一期一会の料理の創作。その日に届く素材を厳選。その日にいらしたお客様の嗜好に合わせてお客様の為に創る、いわばオートクチュールの一品物。盛付は洋のフレンチエッセンスも取り入れ、徹底して彩り美しく繊細、骨太な和食を創り出す。本格和食の伝統に、先鋭的なセンスでアートのような逸品を創り上げる「食のアーティスト」である。



東京調友会倶楽部
中田 大輔

1980年 東京都出身
茶寮 一松にて和食の基礎を学び、日本料理松濤などで活躍、2016年 株式会社 備成入社、日本料理 斗南 料理長などを経て、現在 神楽坂おい 統括料理長



東京調友会倶楽部 理事
赤松 優介

1982年 愛媛県出身
2018年 株式会社 備成に入社 神楽坂 和らくにて勤務し現在、同社 神楽坂 久露葉亭の料理長



東京調友会倶楽部 常任理事
西直人

1981年 神奈川県出身
割烹 中がわにて基礎を学び、神楽坂 和食 千経で、2015年 株式会社 備成入社 曙閣坂宮下 麻布本店に勤務、現在 同店料理長

2017年 全日本コンクール 都知事賞

awards received 受賞歴

2008
9
11
2
17

日本全職業調理士協会主催の展示会にて国土交通大臣賞受賞
指導にあたった愛弟子が厚生労働大臣賞、農林通産大臣賞の2人のW受賞
第25回全国日本料理コンクールにて厚生労働省職業能力開発局長賞受賞
厚生労働大臣賞受賞など、日本料理研究会にて4名を受賞させる
多年にわたり、調理師の職務の功績が認められ東京都知事(小池百合子氏)より感謝状を授与

その他 受賞団体

(公社) 日本食品衛生協会 / (一財) 日本食生活文化財団 / (公社) 全国調理師養成施設協会 / (一社) 国際観光レストラン協会 / (公社) 日本全職業調理師協会 / (公社) 日本調理師会 / (一社) 日本旅館協会 / 全国料理業生活衛生同業組合連合会 / 全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会

その他、都知事賞など20以上の賞を受賞しています。

令和三 年二月 現在	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	理事	常任理事	常任理事	常任理事	常任理事	常任理事	常任理事	副理事長	理事	事務局	事務局長	副会長	副会長	副会長	副会長	副会長	副会長	役員一 覧 (役職内 五十音順)
	中三川史晃	寺田嗣佐夫	角田誠司	武田光二	倉田政起	加藤雅仁	今井雅治	石田裕也	天野裕平	赤松優介	西直人	唱和彦	進藤和彦	栗田博明	石黒雅貴	阿部三幸	五十嵐大	鎌田雄志	畑野浩之	加藤省吾	鹿渡修治	平田修治	辻昌也	佐々木修郎	麻野嘉剛	齊藤道明

内閣府認定の公益事業
日本全職業調理士協会 主催
日本料理全国大会



日本全職業調理士協会（職調協）主催する日本料理全国大会は、旅館や料理店で働く調理士らが対象の料理コンクールとして、日本料理のコンクールでは最大規模になり、後援は、内閣府、文化庁、厚生労働省、農林水産省、経済産業省、国土交通省（観光庁）、東京都、中央職業能力開発協会（順不同）となっている。文部科学、厚生労働、農林水産、経済産業、国土交通の各大臣賞や東京都知事賞のほか、協力団体の日本旅館協会、全国旅館ホテル生活衛生同業組合連合会（全旅連）、国際観光日本レストラン協会の各会長賞、自由出展部門、郷土料理部門、若手調理士による技能コンクール部門の3部門に100点以上が出展する。包丁技術や創造性、素材の活用などの視点で審査員が採点し、上位を賞に選出する。

日本料理全国大会

同大会は内閣府認定の公益事業。日本料理技術の伝承・発展、調理師（士）の資質・技能の向上、食材料の有効活用による外食産業の発展や地域振興、日本の食文化の発展、食生活改善、食育の推進、観光事業の発展のほか、国民の健康で豊かな食生活に資することを目的として開催されている。当会でも、料理人の技術向上と創造性の醸成を目的に参加を行い、大臣賞を始め数多くの受賞者を輩出しております。



第三十八回日本料理全国大会 厚生労働省 人材開発統括官賞
東京調友会倶楽部 榎村 美彦



第四十回日本料理全国大会 東京都 知事賞
東京調友会倶楽部 五十嵐 大



第三十九回日本料理全国大会 経済産業大臣賞
東京調友会倶楽部 鎌田 雄志



第三十九回日本料理全国大会 東京都 知事賞
東京調友会倶楽部 村上 隼人



公益社団法人 日本全職業調理士協会
(略称/職調協)

本会は、日本料理に関する調査研究、伝統的料理技術の保存、伝承及び研鑽と新たな素材を活用した「日本料理の開発・普及」に努めることにより、国民に調和した「日本型食生活のかたち、定着」を促進し、国民の食生活上に寄与することを目的としております。



月一度発行される調理師向けの業界誌
「料理四季報」
当会では、「時季の逸品」「誌上セミナー」
「お店探訪」「調理の工夫」など掲載活動を
積極的に行っております。
掲載活動を行う事で、業界認知や技術向上
に繋がります。



料理四季報

職業調理士の技術技能向上のため、月刊誌「料理四季報」を編集し、全国の職業調理士の技能啓発および知識の向上に努める事を目的とした業界誌当会では技術向上と知見を多くの職業調理士に伝えていく事で、業界全体の底上げに寄与できればと思います。

 <p>料理四季報 10月号 10月号 10月号</p>	 <p>料理四季報 10月号 10月号 10月号</p>
 <p>料理四季報 10月号 10月号 10月号</p>	 <p>料理四季報 10月号 10月号 10月号</p>
 <p>料理四季報 10月号 10月号 10月号</p>	 <p>料理四季報 10月号 10月号 10月号</p>



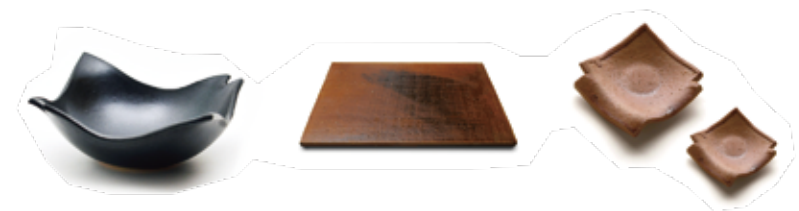
職人の感性で造る 新たな器

実際に窯元を訪ねて、土を触り感じるものを料理人の感性で器づくりを行います。その器に盛られた料理をイメージしながら、器を造ります。

料理人の感性で仕上げる器を実際の店舗で使用することで初めて価値が生まれます。我々としては、その土地の「ものづくり」を支援しながら伝統産業を守ってきたいと考えます。その為には、料理人の感性で造る「器」も新たな可能性を秘めていると感じます。



石見焼 雪舟窯 (上) ・ 亀谷窯業 石州瓦食器 (下)



都心と地方を結ぶ 物語の構築

東京調友会倶楽部では、各地自治体様の店舗を使った広報活動行ってまいりました。我々のブランド力を使いながら関東圏でのPRを行うことで話題性を高めていきます。

また、日本料理と地方食材や郷土料理を発信する事で伝統文化を伝えていく事で次代に受け継がれていく事を目的としております。

