日本料理を極める心

神奈川中央調理師会

四條眞流庖丁儀式

今からおよそ千八十年の昔：非常に料理に造詣が深かったと伝えられている五十八代光孝天皇。その光孝天皇の命により光孝天皇の行われたさまざまな料理をまとめて後世に伝えたのが、四條流の祖と言われる四條中納言藤原朝臣山蔭卿。光孝天皇の時代（平安時代）から特に朝廷を始め、貴族社会の人々により、宮中行事の一つとして料理の研究も著しく発展し、従って庖丁式も食生活の儀式となった。これを「庖丁儀式」とよんでいる。庖丁捌きの掟、即ち庖丁式とは右手に庖丁刀、左手に俎箸を持ち、俎板の上に置かれた料理材料には絶対に一指をふれる事なく、自身の六根清浄を念じ天下泰平、五穀豊穣を祈願しつつ庖丁の錆になる全ての料理材料の生命に対して捧げる感謝の心を一刀一礼の作法により料理する。このように我が国の「庖丁儀式」の源は、四條中納言藤原朝臣山蔭卿の庖丁道の精神を受け継ぎすべてその流れを汲んでいる。

四條中納言藤原朝臣

儀式包丁の四條眞流会

五代目家元、菅野憲弘を中心に全国に支部を持ち、伊勢神宮を始め、料理祖神高家神社、日光二荒山神社等の奉納庖丁式や、海外・国内での日本古来の伝統文化の継承に行われています。

有限会社 神奈川中央調理師会

～調理師紹介ご相談承ります～

HPアドレス　http://kanagawa-tyori.pepper.jp

メールアドレス　kanagawa-chuouchouri@crux.ocn.ne.jp

〒243-0004　神奈川県厚木市水引2-12-26 コーポ藤102

TEL.046-224-7503　FAX.046-224-4977

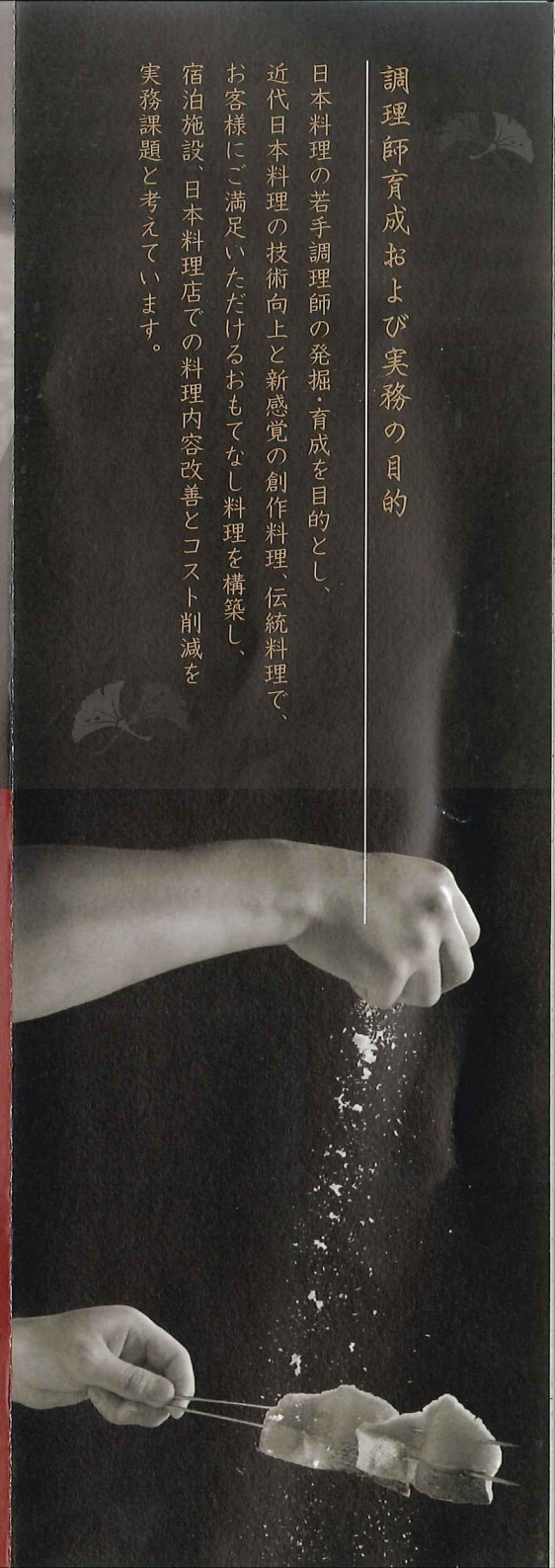
代表：齊藤　健次

調理師育成および実務の目的

日本料理の若手調理師の発掘・育成を目的とし、近代日本料理の技術向上と新感覚の創作料理、伝統料理で、お客様にご満足いただけるおもてなし料理を構築し、宿泊施設、日本料理店での料理内容改善とコスト削減を実務課題と考えています。

昭和五十一年春、横浜の名門・横浜料理人組合「萬屋睦社」より、初代会長・菅野 憲正が一門百余名を引き連れ独立しました。

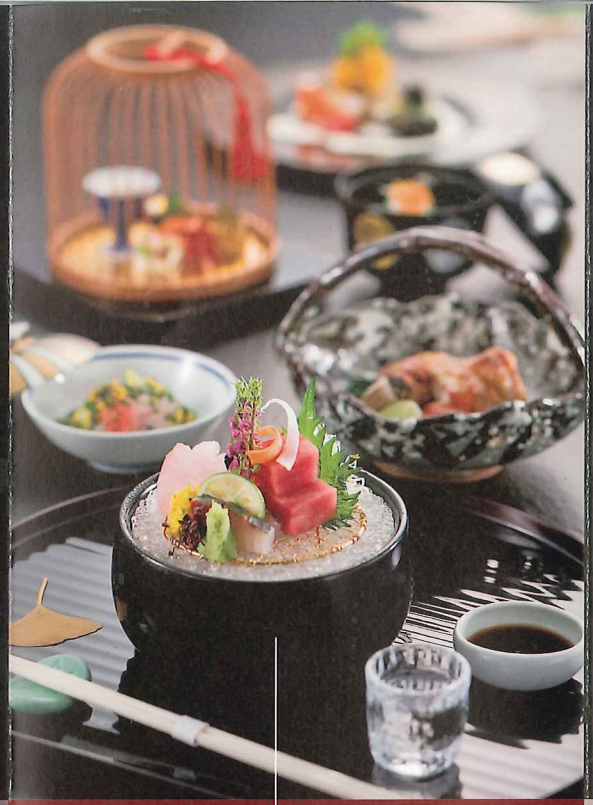
現在、二代目会長・齊藤 健次が引き継いでいます。



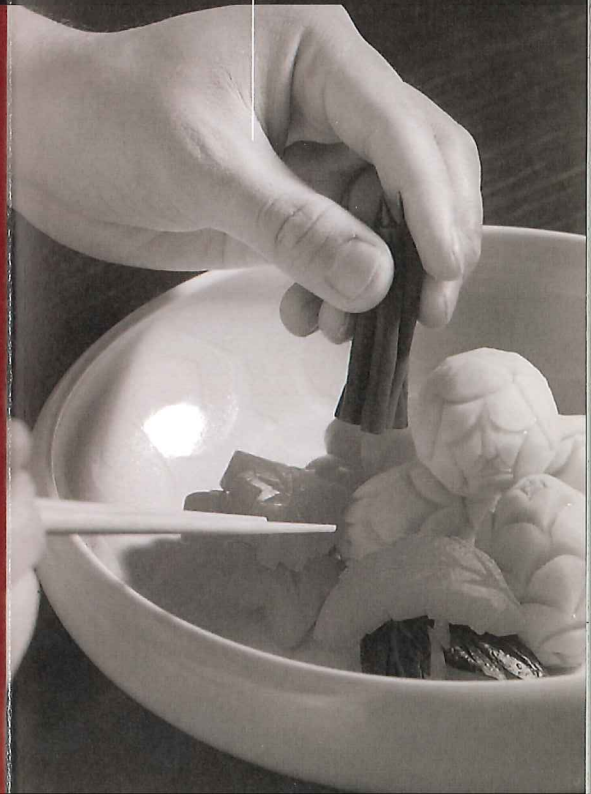
お得意様へ

一、個々が独り立ちし、立派な料理人に育つよう、施設のご協力をお願いします。
二、料理長と数人のチームでのご要望の場合、施設の規約、要望を厳守し、施設従業員の方々の模範となるよう料理長が徹底指導いたします。
三、料理内容及び、営業数値の改善に応じて派遣員の待遇もご考慮願います。
四、現在在籍の調理師の短期、中期研修も承り、日本料理店、宿泊施設等のご要望にお応えできるように努力していきます。

ご相談は、お気軽にお問合せください ませ。

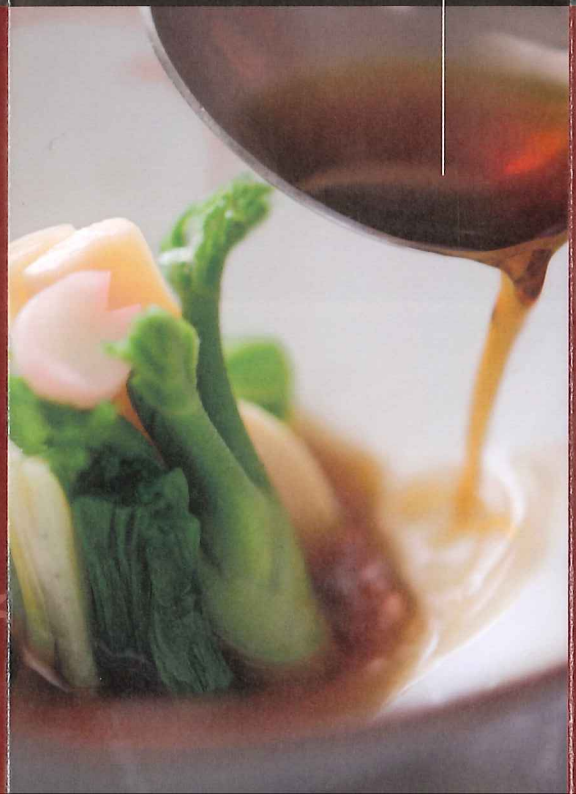


神奈川中央調理師会



心（こころざし）

お客様に心地良さを
満喫していただく
料理の提供こそ料理人



一期一会　おもてなしの心

・旬の持ち味を活かす、その根底には人間は自然の一部という日本人の考え方があり、自然からの恵みをあずかる料理人として、お客様によりよい形で召し上がっていただくことを第一に考えます。
・カロリー制限やアレルギーなど、お客様の好み・ご要望に応じたお献立を考えます。
・目で楽しみ、味で楽しみ、様々な角度からご堪能いただけるご提案をいたします。

「全国日本料理コンクール」
「日本料理技能向上全国大会」など数々の受賞

近代的な料理や技術力向上、地域活性化を目的にコンクールにも積極的に参加しています。