



令和4年 10月13日

報道関係者各位

学校法人 愛媛学園

## 「不易流行」の信念と「和敬静寂」の心でおもてなし

### 日本料理「麻布 和敬」店主 竹村 竜二氏の特別講習

学校法人愛媛学園（本部：松山市勝山町1丁目1-5、理事長：渡邊 秀一）の運営する愛媛調理製菓専門学校（校長：渡邊 雅子）では、同校の卒業生で、東京で2年連続ミシュランガイド1つ星を獲得している「麻布 和敬」の店主、竹村 竜二氏を招いて、同校の学生を対象に特別講習を行います。

竹村氏は、愛媛調理師専門学校（現 愛媛調理製菓専門学校）卒業後、道後温泉『ふなや』、南麻布『分とく山』で修業し、2012年に念願だった自身の店『和敬』を松山で開業。『ミシュランガイド広島・愛媛2018 特別版』で、愛媛の日本料理店で唯一となる二つ星の評価を受けて話題となるも、同年11月、東京・西麻布に移転、『麻布 和敬』をオープンしました。「不易流行」の信念と「和敬静寂」の心でおもてなしをモットーとする同店は、ずっと松山から訪ねられるお客様にも支えられ、高い評価を得ています。

今回はTV番組で料理の審査員としても活躍されている先輩の来校に、学生たちも大いに期待を膨らませています。日本料理の特別講習の取材に足をお運びいただければ幸いです。

#### 【特別講習予定】

日時：令和4年10月23日（日）

13：00～16：00

場所：愛媛調理製菓専門学校（松山市勝山町1丁目1-5）

2F プレゼンテーションルーム

受講対象：調理師科（本年度卒業クラス 約70名）

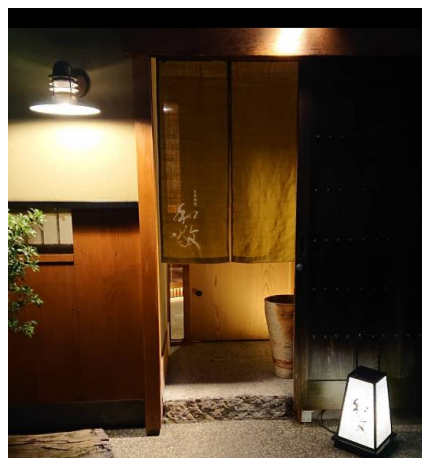
メニュー：日本料理の基本と愛媛県産食材を使った季節の料理

- 利尻昆布と真昆布を使った出汁のとり方
- 土鍋御飯の炊き方（白御飯・松茸御飯・雑魚御飯）
- 鱧料理（鱧のおろし方・鱧と松茸の土瓶蒸し）

#### 【参考写真】



竹村 竜二氏



「麻布 和敬」



# 学校法人 愛媛学園

PRESS RELEASE

## 【竹村 竜二氏 略歴】

1978年愛媛県生まれ。愛媛調理師専門学校（現 愛媛調理製菓専門学校）卒業後、「道後温泉ふなや」にて8年間経験を積み、東京の名店「分とく山」へ。総料理長 野崎洋光氏のもとで4年間働いたのち帰郷し、地元の大学で2年間教鞭を執る。2012年に松山にて「日本料理 和敬」を独立開業。2018年5月に『ミシュランガイド広島・愛媛 2018 特別版』にて、愛媛の日本料理店として唯一、二つ星を獲得。同年東京・西麻布に移転、11月に「麻布 和敬」をオープンする。「不易流行」の信念と「和敬静寂」の心でおもてなしをモットーとする同店は『ミシュランガイド東京 2021、2022』にて、二年連続一つ星を獲得。また、TBS テレビ番組「ジョブチューン」に様々な料理の審査員として出演するなど、一流の料理人として活躍している。

◆店舗：「麻布 和敬」東京都港区西麻布 2-7-9 1階

◆URL：<https://wakei.tokyo/>

## 【学校法人 愛媛学園 概要】

令和4年に創立80周年を迎えた愛媛の専門学校教育の草分け的存在。実践力を育み多くの卒業生が第一線で活躍。現在は愛媛調理製菓専門学校と愛媛コミュニケーション・ブライダル専門学校の2校を運営。平成28年12月、勝山町1丁目に学園本部及び愛媛調理製菓専門学校を新築移転。

◆本部：愛媛県松山市勝山町1丁目1-5 ◆TEL：(089) 931-2231 ◆URL：<https://www.aigaku.jp/>

◆設立：昭和17年1月 ◆理事長：渡邊 秀一 ◆事業内容：教育事業（専門学校）

## 【本件に関するお問合せ】

愛媛調理製菓専門学校 TEL (089) 943-7151 担当：迫田 えみ [e-sakoda@aigaku.com](mailto:e-sakoda@aigaku.com)

学校法人  
愛媛学園

愛媛調理製菓専門学校 ● 愛媛コミュニケーション・ブライダル専門学校  
EHIME CULINARY ART COLLEGE, EHIME COMMUNICATION & BRAIDAL COLLEGE