



Weekly Report

名古屋アイリスロータリークラブ
 例会日 毎週水曜日 13:00-14:00
 例会場 ANA クラウンプラザホテル
 グランコート名古屋
 創立 2013年6月5日
 会長 八神 基 幹事 荒山 久美

Engage Rotary Change Lives

ロータリーを实践しみんな豊かな人生を

2013-2014 年度 R.I.会長

ロン D.バートン

第 37 回例会 2014 年 3 月 27 日 木曜日 曇り

親睦夜間例会 於：シェ・コーベ (フレンチレストラン)

2014年3月27日 18:00よりフレンチレストラン シェ・コーベにて第2回親睦例会を行いました。今回はアイリスの会員のみで20名の参加があり、約2時間美味しいお料理を堪能しながら楽しいひとときを過ごしました。今回の親睦例会も「職業奉仕」を兼ねての例会でしたので、当クラブ会員で、オーナーでもある須賀祐介さんにお店の歴史を含めて10分ほどお話いただきました。

例会	第 37 回 (3/27)	第 36 回 (3/19)	第 35 回 (3/13)
会員数	34 名	34 名	32 名
出席	21 名	25 名	19 名
欠席	7 名	7 名	13 名
Make Up	6 名	2 名	
出席率	79.41%	79.41%	59.38%



「職業奉仕」ということで、少しだけオーナーである須賀さんにお店の歴史と由来についてお話いただきました。

「株式会社神戸屋の名前の由来と創業 64 年の歴史について」

須賀祐介会員

日本郵船の料理長を務めていた先々代の祖父哲雄が、戦後旅客船が焼失して職場を失ってしまったのを契機に 64 年前に瑞穂区・堀田に小さな洋食屋『神戸屋』を開業したのが現在のシェ・コーベの原点です。屋号の神戸屋は郵船に勤務していた祖父が大好きだった街、神戸から名付けました。そして今から 37 年前の 1978 年、先代の邦一郎が当時名古屋には一軒しかなかったフランス料理店 **Chez kobe** をオープンしました。先代の父も私も料理はできません。祖父の料理の才能は隔世遺伝で私の末弟・洋介に。縁あってフレンチの神様といわれているジョエル・ロブション氏のもとに弟子入りした洋介は、渡仏 3 年後の 26 歳で六本木ヒルズの『ラトリエ・ド・ジョエル・ロブション』のシェフを任されて以来、15 年に渡り各国のロブション氏の手掛けるレストランのオープニングでシェフを務めて参りました。一方長男である料理のできない私は、実家であるシェ・コーベを継がせていただき、気合いとお喋り一つで今日まで 24 年、なんとか守りきって参りました。この春、15 年間お勤めさせて頂いたロブションを卒業させて頂いた弟・洋介の協力も得て、創業 37 年目を迎えたシェ・コーベが新たな一歩を踏み出すことが出来ればと思っております。

須賀会員、ありがとうございました。



逆光でいつもよりイケメンに映らなくてすみませんでした。

(カメラマンの荒山幹事より)