

第1回『和風創作料理と食を楽しむ会』報告

幹事：田久保芳克（昭45 経営）

2006年9月9日（土）11:00～15:00

7名（欠席2名）

会場：和風 Dining Bar Noji 小田急線「千歳船橋駅」



食材（鰻）の説明



料理長試技（包丁さばき）



会員調理風景



調理成果比べ



楽しい会食



料理長夫婦と

今年度総会にて「料理教室を！」との会員からの提案があり、費用、場所、人数等の諸条件を模索していたのですが、若き料理人夫婦の協力と場所を得て「特別企画」としてご案内したところ、定員（10名）に近い9名の方から申込があり、去る9月9日（土）に開催しました。当日は2名の欠席が出ましたが、午前10時50分最寄り駅の小田急線千歳船橋駅に全員集合。歩いて（5分）会場の「和風 Dining Bar Noji」へ。料理長夫婦の出迎えを受けエプロン姿に。会は、自作の料理と料理長調理の料理を加え、最後に食を楽しむというスタイルです。料理学校の講習ではなくプロの講習の為、お客の為の調理、家庭料理としての料理と両方のアドバイスを受けることが出来るユニークなものでした。今回は、旬の鰻の3枚おろし、他の刺身との盛り付けを我々がやり、料理長は副采、吸い物、炊き込みご飯、お吸い物を担当。講義も解かり易く多岐に渡り、また会員からの質問も数多く出て、諸食予定の1時を大幅に超えて2時から会食、大いに楽しみました。皆さん大好評で、都合で参加できなかった会員の希望もあり、次回もということになり、今回を第1回として来年度も実施することとなりました。

当日のメニューは以下の通り。

- ・鰻の三枚おろし ・刺身三点盛り（鰻、マクロ、帆立）を会員が調理。
 - ・鰻卵の花和え ・茄子と砂肝の炊き合わせ ・沢庵かくや ・お吸い物 ・さつま芋の炊き込みご飯を料理長が調理。
- 予定を1時間も過ぎた午後3時に散会となりました。

出席者：川崎裕（34 経営） 上田昌佐（36 経済） 池田浩（37 経営） 浜野敦子（44 私学）とご友人、 田久保芳克（45 経営） 渡辺真弓（47 教育）（敬称略）

定員に限りがありますので、次回ご希望の方はお早めにお申し込みを。