

# ジャパングデーレセプション報告

## 実施概要

日時: 2015年7月11日(土)  
会場: スツェリーネ宮殿 ガーデン&テラス  
所在地: ミラノ市内  
主催: 京都老舗の会・イタリア老舗協会  
内容: ジャパンサローネにおけるジャパングデーレセプションにおいて、国内外のVIP、オピニオンリーダー等に日本の「食」を体験していただく。

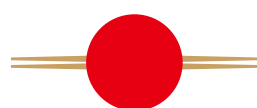


## 参加料理人

荒木稔雄氏(魚三樓)、栗栖正博氏(たん熊北店)、高橋拓児氏(木乃婦)、  
高橋義弘氏(瓢亭)、徳岡邦夫氏(京都吉兆)、中井甚恭氏(京都吉兆)、  
仲田雅博氏(京都調理師専門学校)、中東久人氏(美山荘)、  
中村元計氏(一子相伝なかむら)、林亮平氏(菊乃井)、福士卓義氏(たん熊北店)、  
牧村智正氏(京都吉兆)、村田吉弘氏(菊乃井)、柳原尚之氏(柳原料理教室)、  
渡部光壮氏(京都調理師専門学校) (五十音順)

## 目的

「日本の宴」をコンセプトに、参加者に広く身近に和食を楽しんでいただく機会とする。日本料理アカデミーは、さまざまな和食の中でも、特に文化性を持った日本料理に焦点を充てて献立を構成し、料理の背景を知っていただく機会とする。



## 事業内容

スツテリーネ宮殿のガーデンやテラスにて、屋台形式で日本料理を提供してきました。山際経済産業副大臣や林農林水産大臣の挨拶のあと、盛大に鏡開きが行われ、安倍昭恵 内閣総理大臣夫人による乾杯ののち、料理がふるまわれました。食材は現地で調達し、鰯や炊き合わせなど、日本料理を代表する料理を食べやすい仕立てで用意しました。

### <提供献立>

賀茂ロース 茄子のオランダ ゴマだれ  
杉板焼き サーモンの味噌幽庵 シイタケ レモン  
海の幸てっぱい風 ホタテ・タコ・イカ パプリカ・アスパラ・ポロねぎ・辛子酢味噌  
鰯 もぐさショウガ タマネギパプリカ土佐酢漬け  
ロブスター焼霜造り ビスク風ジュレ 露ショウガ ディル 白髪ねぎ  
牛肉昆布だししゃぶしゃぶ ちり酢ジュレ 浅葱 辛子



## 効果

会場内は満員でどのブースでも大変好評でした。各品200人前以上用意したものの、すべて品切れとなりました。一皿では物足らず、お代わりをする方もおられ、きれいに召し上がっていただきました。時折料理の質問もあり、その手法や調味料にも関心を持たれていました。その他、天ぷら・寿司・ラーメン・郷土料理なども大変人気で、終演後もお客様がゆっくりと楽しんでおられました。

報告者：高橋義弘



日本料理 アカデミー  
Japanese Culinary Academy