

老舗共同フォーラム開催記念レセプション報告

実施概要

日時:2015年6月5日(金) 19時～
会場:老舗レストラン「SABATINI」
所在地:Via Panzani,9/a Firenze
主催:京都老舗の会・イタリア老舗協会
内容:日本料理アカデミー会員10名及び京都吉兆からの応援1名、
計11名の料理人による日本料理の提供



参加料理人

荒木 稔雄(魚三樓、京都府)、栗栖 正博(たん熊北店、京都府)、才木 充(直心
房さいき、京都府)、下口 英樹(平等院表参道 竹林、京都府)、宗川 裕志(京都
調理師専門学校、京都府)、竹中 徹男(京料理 清和荘、京都府)、田村 圭吾
(萬重、京都府)、徳岡 邦夫(京都吉兆、京都府)、左 聡一郎(辰巳屋、京都府)、
牧村 智正(京都吉兆、京都府)、村田 吉弘(菊乃井、京都府) (五十音順)

目的

「京都府とトスカーナ州との経済・環境交流宣言」から10周年を記念して、京都老舗の会とイタリア老舗協会との共同で開催する「老舗フォーラム」の開催後に日本料理を提供し互いの経営理念や経営戦略について意見交換をすることを通じて参加者相互の交流を深め、今後の文化交流やビジネスにつなげていくことを目的とする。

事業内容

招待者(50名)に対して、下記の献立に基づき、料理を提供した。現地で全ての食材を仕入れ、器も現地のもものと日本からの持ち込みのものとの混合して使用。
現地調達 of 食材の質や数量で苦労した部分があるが、料理人11名の参加もあり、現地スタッフ・通訳などの全面協力のもと仕込みも順調に進み、来られたお客様に満足 of いく料理が提供出来た。



<提供献立>

八寸 雪洞八寸 六種盛
向付 チルボレモン× 伊勢海老 鮪 あしらい一式 土佐醤油
煮物椀 あこう葛叩き 隼人瓜 人参
焼物 牛肉味噌幽庵杉板焼
酢物 海の幸 からし酢味噌掛け 蛸 烏賊 帆立 アスパラ
御飯 うなぎご飯 錦糸卵添え
止め椀 サバティーニ製スープ
香の物 白菜浅漬け 大根醤油漬け
水物 サバティーニ製ズゴット



効果

今回のイタリアフィレンツェに於いてのレセプションは参加した関係者全てに大きな発展と相互理解を深める事業になった。参加者には日本料理のおもてなしを体感していただき、さらに今後の可能性も見出せた有意義なものとなった。食材をすべて現地調達で行い高水準の日本料理を提供すること、またそれを継続して行うことは今後の日本料理のさらなる発展の一助となることは間違いないと感じられた。

主な参加者

京都府知事、京都府(事務局)、京都府議会、龍谷大学、KBS京都
その他 日伊経済関係上重要な企業各社代表

報告者：左 聡一郎

