

ミラノ万博日本館京都ウィークオープニングレセプション

実施概要

日時:2015年6月7日(金) 18時30分～
会場:レオナルド・ダ・ヴィンチ記念国立科学技術博物館(Sala Biancamano)
所在地:Via San Vittore 21、Milano
主催:京都府、京都市、京都商工会議所
内容:日本料理アカデミー会員12名及び
京都吉兆からの応援1名、
計13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)、川西 豪志(ひさご寿し、滋賀県)、北倉 功壹(京料理 寿司 松廣、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

「食」がテーマとなっているミラノ万博に於いて、2013年12月にユネスコ無形文化遺産に登録された和食を紹介し、日本を代表する料理人や時代を担う若手料理人などにより京料理を提供することにより、日本文化の源である「京都」を体感していただき、京都とイタリアの交流を深めビジネスマッチングに繋げることを目的とする。

事業内容

招待者(100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、紙製の器(WASARA)を使用し、立食形式で行った。

屋外での仮設調理場での調理となり、外気温が38℃まで上がったり水道シンクが1箇所しかないなど衛生面や什器備品で不安な部分もあったが、料理人13名で力を合わせ、段取りの良いスムーズな仕込みを行うことが出来た。

料理提供時も、各担当に分かれ盛り付けを行い各品滞りなく進み、会場内で実演を行ったお寿司も絶賛をいただき、お客様には満足のいく料理が提供できた。



<提供献立>

向付 オマールエビ焼霜 ビスク風ジュレ掛け
焼物 アコウ ハタ味噌幽庵 無花果の葉包み焼 シャンピニオン
酢物 海の幸 からし酢味噌和え 蛸 帆立 アスパラ
酢物 メサバオイル掛け 玉葱 パプリカ
寿司 握り 海老 烏賊 鮪
強肴 和風ローストビーフ ポン酢ジュレ



効果

今回のイタリアミラノに於いてのオープングレセプションは、日本料理を通じて京都のPR・魅力発信を促す良い機会となった。
京都とイタリアについて互いに魅力を語り合い交流を深めて頂く事が出来た。
また現地で食材調達を行ったことや現地で全て調理したことに大変感動しておられ、料理人の観点から考えても、とてもプラスの効果を得られた事業であった。今後もこのような事業に積極的に参加できる料理人を育ていく環境を整えば、日本の料理界にとっても良い効果があるのは明白だと感じた。

主な招待者

ミラノ市 市長、ロンバルディア州政府 知事、在ミラノ日本国総領事館 総領事
在イタリア日本商工会議所 会頭、JETOROミラノ事務所 所長
ミラノ万博日本館 代表、ミラノ商工会議所、レオナルドダヴィンチ博物館 館長
京都府 知事、京都市長、京都商工会議所 会頭、京都府議会、龍谷大学
京都銀行、その他日伊経済関係上重要な日伊企業代表

報告者：左 聡一郎

