

赤坂エクセルホテル東急の小川料理長が気仙沼市で料理教室を開催しました！

2019年9月28日(土)宮城県気仙沼市において、今年5月に開所した魚市場内のクッキングスタジオで、赤坂エクセルホテル東急の小川料理長が料理教室を開催しました。日本一の漁獲量を誇る地元のカツオを素材としたフレンチテイストのレシピ4品と料理長が大好きだという仙台油麴を使った料理に24名の参加者が挑戦しました。



料理長の包丁さばきや、盛り付けへのこだわりに参加者の皆さんから感嘆の声が上がりました。また、使用する食材の特徴や地域による食材の調理法の違いの話など、料理長の話にも興味深々。



皆さん協力し合って無事に完成しました。
全員そろって「いただきます！」



鰹のリゾット



KATSUO のコンフィ



鰹のたたき風、オクラと酒粕のバルサミソース



鰹のチーズ挟みフリット



油麴のデミグラスソース

普段はお刺身でしか食べないカツオが見た目にも素晴らしい料理に変身、料理長の楽しいトークとあわせて、参加者の皆さんは大満足の様子でした。

この活動は地元食材の普及拡大による地域活性化という震災復興の位置づけでもあります。気仙沼市とは、市職員のホテルでの研修受け入れ等関わりが深く、今後も継続していきたい活動の一つです。

赤坂エクセルホテル東急

〒100-0014 東京都千代田区永田町 2-14-3

TEL: 03-3580-2311 FAX: 03-3580-6066

<https://www.tokyuhotels.co.jp/akasaka-e/index.html>