



表シェフ×女性部



柳館シェフ×高校生

「大きな中華包が一本あれば簡単にできる料理です」とごくシンプルな工程に参加者のみなさんは驚きます。

柳館シェフはフレンチ流の魚のおろし方を特別に披露。おろしを数らしたりとプロの真せ方に高校生たちは興味津々。

シェフから家庭に伝える料理の楽しさ

「ファミリーテイクアウト」で料理を売る興った羅臼高校料理部と羅臼漁協女性部のため、シェフが料理ワークショップを開催。一流シェフが羅臼の食材で考えた、家庭でもできる簡単料理です。またとない貴重な機会、その様子を覗いてみました。

「初めて見た!」「勉強になります」
みんなで楽しく作るレストランの味

今回の羅臼ツアーの中で、柳館シェフと表シェフが楽しみにしていたイベントが、料理ワークショップ。羅臼高校料理部と羅臼漁協女性部に向けての料理教室です。一流のシェフが教えてくれるとあって、教わる生徒ももちろん緊張気味? フレンチの柳館シェフは羅臼高校の調理室で、赤カレイのカルパッチョなどの品を、味噌バターのエシレなどフレンチならではの材料に、「知らない食材ばかり」と顔を見合わせる生徒たち。「おいしく作る技術と、おいしく食べてほしいという気持ちはずっと忘れずに、そしてこれからは見せ方も学ぶといえますよ」と、若き料理人たちに愛情教える柳館シェフ。終わりの時間が迫る頃には「シェフに教えてもらえる機会なんて滅多にないぞ!」と男子部員がみんなに発破をかけ、力を合わせての品を完成させました。

一方、広業料理の表シェフは公民館で女性部のみなさんに昆布を使ったお品のメニューを紹介。おこげ付きの土鍋ご飯や、さっぱりした和え物など、家庭でも簡単に作れる料理を、みなさん真剣に学んでいました。

簡単・手軽に楽しむ昆布も!

あらびき昆布
452円 送料別
昆布昆布を細かく削きました。家庭料理の味しほりに最適です。あらびき昆布と少量の塩をいれて煮た「あらびき昆布ご飯」は絶品。

ひとくち昆布
500円 送料別
お好みでより、おつまみや、おやつとしてそのまま食べられます。昆布の味と香りに満ちた一品です。

販売：羅臼漁協商店 海鮮工房
0120-530-370

<p>表シェフ作</p>  <p>「家全七福巻」では、高野豆腐で特製スープ「白豆乳と干し貝柱入り」とろみスープが豪華! 高野豆腐と干し貝柱のスープを合わせたこのあるスープ、ランチコース「和」(540円)で頂ける。</p>	<p>柳館シェフ作</p>  <p>表シェフも楽しみにしていた、昆布だしを使用した一品。「羅臼昆布とキノコの中巻土鍋ご飯」。「羅臼昆布とイカの刺身」。「土鍋ご飯はおこげ付きでおいしく。</p>	<p>柳館シェフ作</p>  <p>あらびき昆布と塩に漬けた切り身をマリネした「赤カレイのカルパッチョ」。(手前)と、バターポイントの「真鯛のポフレ」(奥)がしバターソース。</p>
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------