



季節を知ったら
暮らしが楽しくなった

〜第二三八号〜

りっとう
立冬

十一月七日

社内料理コンクール

食事処の「新メニュー」。どんな味だろうか、わくわくするものです。おかげ横丁で開催された「社内料理コンクール」には、そうした新しい創作料理が十一人の料理人より出されました。

仕事が一段落する夕方、野あそび棚は各店舗の料理長をはじめ、制服姿のスタッフが一堂に会していました。これまでは数人が非公開で審査していたのですが、六回目の今回は趣向を変え、出場者は一人ずつ登場し、司会者が料理についてインタビュをしたり、審査員がコメントしたりするイベント形式に。スタッフもおいしさ、見た目、発想、土地らしさ、情報の五項目で評価していきます。

「若手料理人が中心となって料理を創作する機会を作ること、若手育成と新商品開発が狙いです。またスタッフの一体感も生まれます」と、企画したスタッフ。

今回のテーマは、「秋の芋料理をつくる」。紫芋を練り込んだうどんやかき揚げ、スイーツ、雑炊などが次々に運ばれます。手に入りやすい食材だけに、「家庭ではできない、プロしかできないものに」、「新しい食感だが、一人分の量をどれくらいにするのか」、「食べにくいので一口大に切っては」など審査員からは様々な意見が出されていました。

商品化のチャンスがあるのは、コンクールの上位三位まで。今回は、「とうふや」の「秋芋雑炊」、「海老丸」の「秋の籠盛り」、「はいからさん」の「伊勢のさつま芋と里芋の秋芋畑スイーツ」が選ばれました。ここから料理長らとさらに磨きをかけ新メニューにしていきます。古くから日本人が食してきた芋料理。新たなメニューのお目見えを楽しみにしたいものです。