

など工夫を凝らした料理が並んだ。
ゲストにタレント・俳優の渡辺裕之・原日出子夫妻を招き、子どもの弁当作りや家庭で開くパーティーなど、食生活の話や原さん自身「オリジナル・メニュー」を夫妻自ら来賓に配り、カボチャやから揚げなど冷食を使ったひ

品などストリート性を盛り込んだ計17品が振る舞われた。
同協会の浦野光人会長は冒頭あいさつで、「日本の冷食は(消費大国の)米国よりもさまざまなおかず類があり、品揃えが充実している。主食から主菜・副菜、デザートまでありとあらゆるメニューが楽しめる。しかもカローリ・コントロール表示まできめ細か

シャリ玉を30gまで成型できるプロگرامを内蔵している。人手でないの皮を開いてシャリ詰めをサポーターするタイプで、いなりの皮を開きながらでも押しやすいポタンの設計を工夫している。ユニット交換で小

ミクソカクテルセミナー

トラニーと東洋ベバレッジ

米国内取り扱い企業としてセミナー「トラニー」を手掛けるトラニー社は18日、東京で同ブランドを使用したミクソロジーカクテルのセミナーを開催した。ミクソロジーカクテルとは、新鮮な果物や野菜、スパイスなどの素材を生かして作るフレッシュフルーツカクテル。作り手はミクソロジーストと呼ばれ、ロンドンやニューヨークで高い人気を誇る。国

品などストリート性を盛り込んだ計17品が振る舞われた。
会場からは「冷食は普段から使っているが、夫が食べるつまみなどにも今後、利用してみたい」「焼きおにぎりくらいしか食べたことがなかったが、こんなにメニューが豊富ならば売場にもっと足を運んでみる」といった声が聞かれた。
(本宮康博)

まの応援役として、冷食を味方にして調理をしてみたい」とアピールした。
会場からは「冷食は普段から使っているが、夫が食べるつまみなどにも今後、利用してみたい」「焼きおにぎりくらいしか食べたことがなかったが、こんなにメニューが豊富ならば売場にもっと足を運んでみる」といった声が聞かれた。
(本宮康博)

型シャリ玉ロケット」に早変わりするので、寿司にも対応できる。生産能力は毎時3600カンだが、人手を介した作業となるので実能力は毎時360個〜600個程度となる。「いなりの寿司オプション」の価格は税別25万円。
参考出品では、来春の大規模型商品として、毎時2500個程度の生産が可能な「天型いなりの寿司ロケット」や、大量処理に適した「自動のり巻きカッター」などを紹介した。(江端哲也)

と、相棒で日本酒ソムリエコンペ世界トップ10入りの経歴を持つポール・タンクウェイ氏。参加者のバーナーと、相棒で日本酒ソムリエコンペ世界トップ10入りの経歴を持つポール・タンクウェイ氏。参加者のバーナー



紹介したカクテルは、オリジナルの「インディアンサマー」「ワイズセージ」など。「ワイズセージ」はフルーツ系の「トラニータンジェリンシロップ」のほか、ホワイトラム、フレッシュグレープフルーツジュース、サルビアの葉などを使用したもの。参加者は世界クラスのカクテルを

谷宣英氏が優勝

愛知で初開催 全日本最優秀ソムリエコン



【中部】日本ソムリエ協会は13日、名古屋市中区のANAクラウンプラザホテルクラウンコート名古屋で「第6回全日本最優秀ソムリエコンクール」(後援：厚生労働省、国際ソムリエ協会)を開催した。愛知県での開催は初。
全国の子選を通過した16人の選手による準決勝を勝ち抜いた3人が、日々のソムリエ業務の研さんとソムリエとしての知識・技術をかけて公開決勝の場に臨んだ。厳正な審査の結果、最優秀ソムリエには、谷宣英氏(ホテルニューオータニ東京)が輝いた。2位は佐藤陽一氏(MAXI V I N)、3位は定兼弘氏(ホテルニューオータニ大阪)。優勝した谷氏と2位の佐藤氏は、12年5月に韓国大田市中で開催予定の「第2回アジア最優秀ソムリエに輝いた谷宣英氏」と日本ソムリエ協会・岡昌治会長

飲みながらカクテルに対するこだわりなどを聞いた。2人のセミナーは20日、大阪でも行われ約30人が参加した。
「トラニー」は、ナッツ系・フルーツ系・スムージー系・フロースンベイスの4タイプがあり、それぞれに多彩なフレーバーがある。「トラニー」主体のカクテルセミナーの日本開催は今回が初めてで、手応えがあれば継続的に行い、ブランド価値や汎用性を広く伝えていきたい考えだ。
(梅津章嗣)



ソムリエ・ドヌールに就任した(前列左から)高橋尚子氏、野口栄一氏、ケイコ・リー氏の3人

【中部】日本ソムリエ協会は、名古屋に於いたるソムリエ・ドヌールに、高橋尚子氏ら3人日本ソムリエ協
【中部】日本ソムリエ協会は、名古屋に於いたるソムリエ・ドヌールに、高橋尚子氏ら3人日本ソムリエ協
金メダリストの高橋尚子氏など3人を選出、13日に名古屋で行われた「第6回全日本最優秀ソムリエコンクール」公開決勝後に同会場別室で就任式を行った。
ドヌールは、ワインの普及・発展や食文化の向上に尽力した現職ソムリエ以外の著名人から選出されるもの。ほかに山梨日日新聞社、山梨放送社長の野口栄一氏、女性ジャズヴォーカリストのケイコ・リー氏が選ばれた。(金原基道)

新メニュー開発術 志向トレンド&テクニカル 100の法則

身近な食材、低コストで付加価値を訴求！
法則の解説と実践レシピの保存版！

定番料理を付加

- ◆メニュー開発のヒ
- ◆実売商品の参考
- ◆解説100項
- ◆料理事例100品

集客アップ! 単価アップ! 利益アップ!