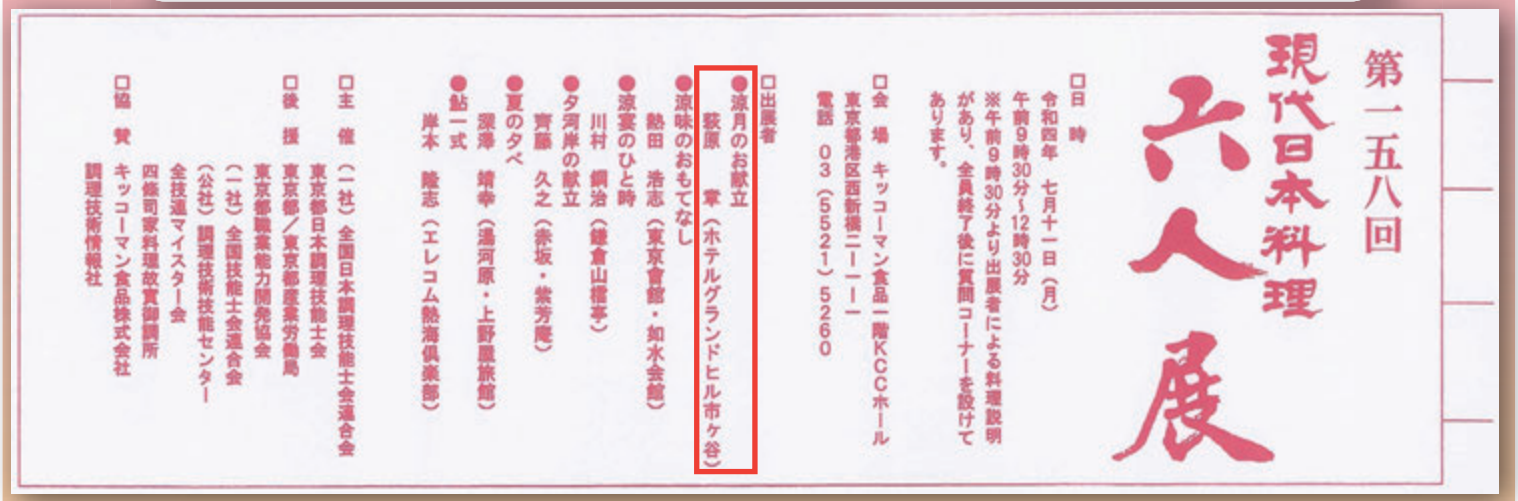
日本料理
ふじ
JAPANESE CUISINE FUJI

萩原料理長が
現代日本料理六人展に作品を出展しました

（令和4年7月11日【月】キッコーマン食品　KCCホールにて）

現代日本料理六人展とは、一般社団法人全国日本調理技能士会連合会と東京都日本調理技能士会が共催。
高い技術と独創性を兼ね備えた料理人が全国から6人選出され、その料理を出展する極めて名誉ある大会です。


第一五八回
現代日本料理
六人展

□日　時
令和四年　七月十一日（月）
午前9時30分～12時30分
※午前9時30分より出展者による料理説明があり、全員終了後に質問コーナーを設けてあります。

□会　場　キッコーマン食品一階KCCホール
東京都港区西新橋二－一－一
電話　03（5521）5260

□出展者
●涼月のお献立
萩原　章（ホテルグランドヒル市ヶ谷）
●涼味のおもてなし
熱田　浩志（東京會館・如水会館）
●涼宴のひと時
川村　鋼治（鎌倉山檜亭）
●夕河岸の献立
齊藤　久之（赤坂・紫芳庵）
●夏のタベ
深瀬　靖幸（湯河原・上野屋旅館）
●鮎一式
岸本　陸志（エレコム熱海倶楽部）

□主　催（一社）全国日本調理技能士会連合会
東京都日本調理技能士会
東京都／東京都産業労働局
東京都職業能力開発協会
（一社）全国技能士会連合会
（公社）調理技術技能センター
全技連マイスター会
四條司家料理故實御調所
キッコーマン食品株式会社
調理技術情報社

□後　援
□協　賛

伊勢海老黄味煮

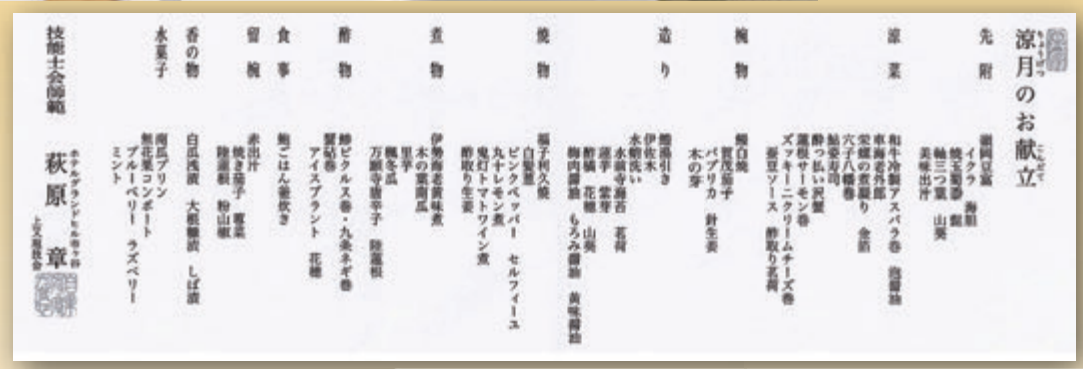
嶺岡豆富

福子利久焼

水蛸洗い
鱧湯引き
伊佐木

ホテルグランドヒル市ヶ谷
日本料理　ふじ　料理長　萩原章

全国日本調理技能士会連合会　師範
東京都優良調理師　知事賞受賞
令和3年度全技連マイスター認定


涼月のお献立

先附
瀬戸内豆富　イクラ　海胆
蟹玉菊巻　鮑
軸三つ葉　山葵
美味出汁

涼菜
和牛冷製アスパラ巻　胡麻醤油
車海老外郎
栄螺の煮凝り　金箔
穴子八幡巻
鮑ぎ寿司　沢蟹
静っ私い
蓮根サーモン巻
ズッキーニクリームチーズ巻
蕗豆ソース　酢取り茗荷

椀物
蛾白焼
賀茂茄子
パプリカ　針生姜
木の芽

造り
鰹藁引き
伊佐木
水前寺海苔　若荷
蓮芋　紫芽
酢橘　花穂　山葵
梅肉醤油　もろみ醤油　黄味醤油

焼物
福子利久焼
白髭鯛
ピンクペッパー　セルフィーユ
丸ナレモン煮
鬼灯トマトワイン煮
酢取り生姜

煮物
伊勢海老黄味煮
木の実南瓜
里芋
瓢冬瓜
万願寺唐辛子　陸蓮根

酢物
鮑ピクルス巻・九条ネギ巻
鱧砧巻
アイスプラント　花穂

食事
鮪ごはん釜炊き

留椀
赤出汁
焼き茄子　蓴菜
陸蓮根　粉山椒

香の物
白瓜浅漬　大根糠漬　しば漬

水菓子
南瓜プリン
無花果コンポート
ブルーベリー　ラズベリー
ミント

技能士会師範
萩原　章
ホテルグランドヒル市ヶ谷
上史郎印

萩原料理長のコメント

今回の作品は「涼月のお献立」と題し、涼味と涼感、滋養に富んだ日本料理の味わいをテーマにして製作しました。

この度は、中村館長をはじめ、ホテルグランドヒル市ヶ谷の皆様の多大なるご支援、ご指導をいただき、出展を迎えることができました。

今回得ました経験を、普段よりホテルグランドヒル市ヶ谷をご愛顧いただいている多くのお客様の心に叶う料理づくりと、より良いサービスのご提供に仲間とともにより一層励んで参ります。