

各国料理フェア

多くの人が世界の味に親しむ機会が増えるにつれ、料理の国境もなくなってきた。一九八〇年にロイヤルホストが百店舗を超えたとき、全国の店で一斉

私の履歴書

一 匡 頭 江
いち きょう ぎょうら え

23

同時に全国に数百人いるロイヤルホストのコックたちが、各国の食材を知り、調理方法を学び、技術や知識を高めてくれればいい、という思いもあった。

料理フェアは年中行事のようになり、今年もベトナム、タイのフェアを行っている。その準備に現地の本場料理を訪ねることが私の大きな楽しみでもあった。私たち夫婦と商品開発部長や総料理長などが常連メンバーにドイツ料理を教えている。

本場の味、下調べの旅

厨房から見たお国から

だが、どの国でも駐日大使館を通じて賓客扱いしてくれる。各国の有名レストランの厨房

(ちゅうぼう)の隅々まで見せてもらったり、調理方法を教えてもらうことができた。毎日十軒ほどの店を食べ歩き、ホテルに帰れば、「日本人の味覚に合うのは何か」「日本風はどうアレンジするか」と深夜までのデイスカッション。二週間びっしりの日程だ。イタリアではオリ

に各国料理フェアをやってみようと考えた。八〇年の「イタリア料理フェア」が最初だった。「グローバル化の時代に私たちも飲食業者としてできることをしよう。それには、食べ物を通じて各国の食文化を紹介、豊かな食生活を築くことに役立つのが一番」という発想だった。

パーティーでは料理や酒が満載でも、一步厨房に入ると、電気冷蔵庫もなく、食材の保存も十分でない。鮮度や味覚が落ちているケースも少なくなかった。滞在中、毎朝二、三キロのジョギングをしたが、モスクワの街角などで出会った市民たちの

パーティでは料理や酒が満載でも、一步厨房に入ると、電気冷蔵庫もなく、食材の保存も十分でない。鮮度や味覚が落ちているケースも少なくなかった。滞在中、毎朝二、三キロのジョギングをしたが、モスクワの街角などで出会った市民たちの



パブロフ駐日ソ連大使(右から2人目)も駆けつけた82年のロシア料理フェア(左端が筆者)

料理の普及に貢献したとして「ワインの騎士(ナイト)」の称号を授かった。

ドイツフェアでは、欧州有数の食品メーカー、ミルヒホフ社との業務提携を実現。現在、冷凍ケーキをロイヤルの東京工場年間百二十万個製造するまでになった。

ロイヤルホストの数あるメニューに、フェアで生まれたブレメンソーセイジ、グ

表情の硬さが印象的だった。

料理フェアの副産物も多かった。最初のイタリアフェアのときだ。本場のスパゲティを「ア

ルデンテ」というゆで方で提供したところ、「ゆだってない」といったクレームをお客からい

た。当時の日本では、ア

ルデンテという発想がなかったからだ。それでも、イタリアの食文化を定着させるためにこのゆで方を貫いた。

やがてアルデンテは、多くの人々に理解されるようになったが、八七年にはイタリアのピエモンテ州アルバ市からイタリア料理の普及に貢献したとして「ワインの騎士(ナイト)」の称号を授かった。

ドイツフェアでは、欧州有数の食品メーカー、ミルヒホフ社との業務提携を実現。現在、冷凍ケーキをロイヤルの東京工場年間百二十万個製造するまでになった。

ロイヤルホストの数あるメニューに、フェアで生まれたブレメンソーセイジ、グ

ルデンテという発想がなかったからだ。それでも、イタリアの食文化を定着させるためにこのゆで方を貫いた。

やがてアルデンテは、多くの人々に理解されるようになったが、八七年にはイタリアのピエモンテ州アルバ市からイタリア料理の普及に貢献したとして「ワインの騎士(ナイト)」の称号を授かった。

ドイツフェアでは、欧州有数の食品メーカー、ミルヒホフ社との業務提携を実現。現在、冷凍ケーキをロイヤルの東京工場年間百二十万個製造するまでになった。

ロイヤルホストの数あるメニューに、フェアで生まれたブレメンソーセイジ、グ