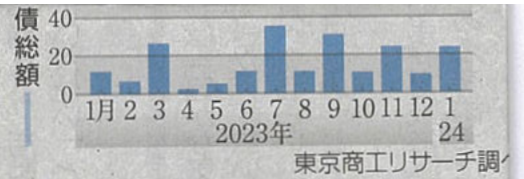


受注低迷や物価高で企業体力が限界を迎えている会社も多く、今後倒産が増える



国農業 個別経 実践す
子、日用品 化が進む中 送迎も引き 活支援にも の通信販売 製造販売に 点も評価さ を図るため の開業支援

自家製キャビア堪能

仙台国際ホテルがイベント

仙台市青葉区の仙台国際ホテルは11日、作りたてのキャビアを振る舞うダイナーイベント「自家製オリジナルキャビアの晩餐」を同ホテルで開いた。

ダイナー前、客を厨房に招きキャビア作りの見学会を実施。国産チヨウザメを生け締めして卵を取り出し、シェフが塩分1%と3%のキャビアや、しょうゆ漬けなどに仕込む様子を見せた。

ダイナーは自家製キャビアを織り交ぜた洋中フルコース料理を提供した。会場には塩分濃度や熟成期間の

可能性がある」と分析している。

異なるキャビアを並べたダイナーも用意。客自ら軍艦



巻きを作ったり薬味と合わせたりして食べ比べを楽しんだ。

料金は1人5万円。美食家やメディア関係者52人が参加した。フジテレビ番組の「料理の鉄人」で企画ブレンを務めた川井潤さん(68)＝東京都＝は「食材としてのキャビアの可能性を

探究していた。面白い体験だった」と感心した様子。青葉区の80代女性は「心を尽くした料理とサービスで感激した」と喜んだ。

仕掛け人の野口育男社長(63)は「従業員教育と仙台のホテル文化の発展のためにも自家製キャビアを続けたい」と話した。



①キャビアの仕込み方を客に説明する菅井敏彦総料理長(右)
②ダイナーイベントで提供され、塩分濃度3%のキャビアを味わえるオードブル料理

若手社員から企業の取り組みを学んだ講習会

生徒は活発な質疑応答を交わし理解を深めた。佐藤

迎せレモニ
面校は2
川黎明高の

担任

若い世代
に関心を
と、多賀城
高の2年生
にした出前
た。模擬
良くする
良いかアイ
「ミニ未来
選挙の仕組
た。

若者の政
り組むND
エイピー
メンバーが
空の候補者
説。生徒
政策を判断
議員を選