

仙台のホテルで晩餐会

登米の味覚至高の一皿に

「現代の名工」シェフ2人 腕振るう



キャビアや登米市南方町産カブを使った料理を仕上げる菅井さん(左から2人目)

「現代の名工」に選ばれたシェフ2人が、登米市の黒毛和牛や野菜、コメを使って腕を振るう「至福の晩餐会」が、仙台市青葉区の仙台国際ホテルであった。キャビアなどの高級食材と組み合わせたコース料理が振る舞われ、114人が舌鼓を打った。

自家製キャビアを作る技術を持つフレンチの総料理長菅井敏彦さんと、野菜や穀物の扱いに秀でた中華の副総料理長羽田満さんがメニューを考案。登米産のカブとキャビアを組み合わせた前菜や、登米産のキノコなどの乾物と気仙沼産フカヒレのスープといった10品

コース料理 114人が舌鼓

余りを提供し、その場で和牛を切り分ける実演も行っていた。

参加した宮城野区の会社員女性(46)は「どの料理にも、シェフの思いと、登米の食材のおいしさが凝縮されていると感じた」と笑顔を見せた。

現代の名工は、卓越した技術を持つ各界の第一人者に対する厚生労働大臣表彰。羽田さんは2020年度に、菅井さんは25年度にそれぞれ表彰された。晩餐会は2人の技術とともに、日頃ホテルで幅広く使っている登米産食材の魅力を伝えようとホテルが企画し、2月21日に開催。会費は2万8000円だった。

菅井さんは食材選びのため登米市に足を運んだといい「地産地消を続け、今回新たに使った食材も今後活用していきたい」と話した。

(小田島悠介)