

ChefooDoブースで、地元生産者と安田美沙子さん。  
地元生産の柑橘「はるか」と「不知火」を販売しました。



## 「熊本城マラソン2019」にChefooDoが参加しました！

二〇一九年二月十七日、熊本城マラソンが開催されました。当日は、天候にも恵まれ、参加ランナー数、沿道応援者数も過去最高を記録し、大盛況な大会となりました。ChefooDoでは、女子部の安田美沙子さんが、「復興応援ランナー」として参加。スタートから約十一キロ地点まで参加ランナーと一緒に走り、その後、コースの各所でランナーへの給水や、応援をしました。

熊本城マラソンは、神戸マラソン、東北・みやぎ復興マラソンと連携しており、前夜祭では、神戸や宮城の特産品と使った料理も振る舞われました。また、マラソン大会の連携から始まった復興の絆プロジェクト「FRIENDSHIP OF HIMAWARI」のパネル展示も行われました。



ChefooDo 女子部として参加した安田美沙子さんは、伴走ランナー二名と一緒にスタート。



参加ランナーは、コース途中の給水所で、安田さんから水を手渡しされたり、ハイタッチでの応援を受け、元気と笑顔をあふれさせていました。一瞬の交流でしたが、参加ランナーや、ボランティアスタッフとの一体感を感じるひとときになりました。





## ドール株式会社が「熊本復興応援スポンサー」として シエフード女子部を応援してくださいました！

今回の熊本城マラソンには、日頃から CheFoodDo 女子部を応援してくださっているドール株式会社様にも、「熊本復興応援スポンサー」として協賛いただきました。

コース上と、フィニッシュ地点で参加ランナーへ合わせて一万一千本のバナナを提供いただいています。誠にありがとうございます！



→ご提供いただいたドール様のバナナ



第5 給水所での提供

熊本城マラソンでは、コース上の十四箇所に給水所が設置されました。そのうち三箇所で、ドール様のバナナが参加ランナーの栄養補給をバックアップ。さらに、フィニッシュ地点では、無事完走された参加ランナー五千名にも提供いただき、疲労回復をサポートしていただきました。

フィニッシュ地点での提供



熊本城のフィニッシュ地点の CheFoodDo ブースでは、地元生産者の株式会社味咲さんの協力を得て、地元柑橘の「不知火」と「はるか」を販売。ランナーの疲労回復と手助けさせてもらいました。



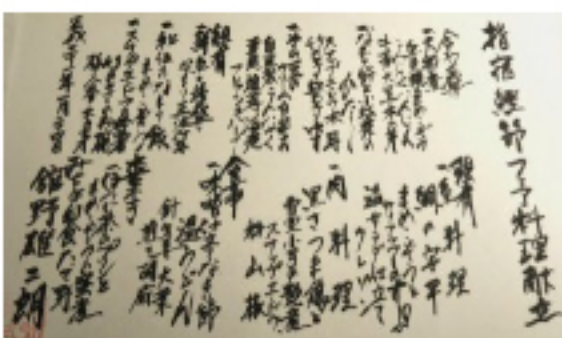
ブースでは、安田美沙子さんも販売に参加してくれました。地元生産者と一体となって、美味しい果物をお届けすることができたとお思います。



## 鹿児島県指宿市 鰹節フェア 「みちば和食たて野」

二〇一九年一月二四日は『節の日』です。節と言えば鰹節。この日、鹿児島県指宿市で作られた美味しい鰹節を味わう会が CheFoodDo メンバー 館野雄二料理長のお店「みちば和食たて野」にて開催されました。

指宿は小さな港町で特産品として鰹節が有名です。指宿の鰹節は生産者が情熱を持って丁寧に作られています。切り分けた鰹をじっくりと煮た後、骨を手作業で抜き、骨を抜いた時に開く穴や筋の隙間に鰹のすり身を埋め込んでいきます。それからようやく燻す作業へと移ります。



燻す作業からかびづけ、天日干しを半年以上繰り返した本枯本節が指宿の特徴で生産量が日本一でもあります。

手間をかけ、情熱を注いで作られた鰹節はそのまま食べても十分美味しいですが、このイベントでは館野料理長の腕でさらに美味しい料理となり味わうことができました。

指宿は鰹節だけでなく、そのままやグリーンピース（まめこぞう）、スナップえんどうなども美味しいので、これらの食材をふんだんに使用した館野料理長渾身のスペシャルな献立をご提供いただきました。どのお料理も鰹節の出汁がうま味を引出し、日本のよさ、地域のよさを改めて感じるここのできるお料理でした。







新潟県津南町（つなんまち）産シルクスweet（サツマイモ）を使った

## 焼き干し芋チョコの試作に協力しました！

新潟県津南町といえば、雪下にんじんで有名ですが、それに次ぐ特産品を開発すべく、現在シルクスweet生産者の皆さんが産地づくりへ取り組んでいらっしゃいます。そこで今回、ChefooDoメンバーであるル・パティシエ・タカギのオーナー高木康政シェフが商品開発の試作へ協力させていただきました。

シルクスweetは絹のようになめらかな舌触りで甘みが強く蒸しただけでもとても美味しいサツマイモです。このサツマイモを焼いて干し芋にすることで優しい甘さが引き出され、ねっとりとした食感が美味しい焼き干し芋を作ることができます。今回はこの焼き干し芋をさらに美味しいスイーツにするために、高木シェフが腕を振っていました。シルクスweetの優しい甘さがチョコレートとの強い風味となかなかうまくマッチングせず、開



発には苦戦することもあり試行錯誤を重ねました。最終的に、焼き干し芋の魅力を最大に活かしたチョコレート風味も感じられるおしやれなスイーツが完成しました。焼き干し芋のペーストの中に、マロングラッセをプラスしホワイトチョコプレートでコーティングした一口サイズの趣のあるチョコプレートです。周りに粉糖をあしらうことで、津南町の雪景色も表現しています。



二月十三日〜十五日に開催されたスーパーマーケットトレードショーの日本特産農産物協会のブースにて試作品の試食も行いました。

焼き干し芋チョコの詳細については、挟み込みのチラシに記載されており、ぜひご覧ください。



LE PATISSIER TAKAGI®

## ChefooDoのメールマガジンがはじまります！



ChefooDo 情報が満載のメールマガジンの配信がスタートします。ChefooDoの活動情報やメンバー情報、またメールマガジン限定のレシピなどお得な情報を盛り込んだ内容をお届けします！ご興味のある方は、ホームページのお問合せフォームまたは [info@chefoo.do.jp](mailto:info@chefoo.do.jp)

までメールにてお申込みください。その他、「こんな情報が欲しい！」「こんなレシピが知りたい！」といったご意見なども募集しております。ChefooDo 事務局へお気軽にお問合せください。



▲メールマガジンへのお申し込み、ChefooDo へのご意見等は上記からお願いします。



# 築地キッチンスタジオ information

## シェフフード女子部

## 秘密会議実施！

二〇一九年一月二三日

日に築地キッチンスタジオに、シェフフード女子部のメンバー(五十嵐美幸、尾身奈美枝、高橋典子、藤野真紀子、堀江ひろ子、安田美沙子)が集まり、今後の活動について会議を行いました。料理のプロとしての目線だけでなく、主婦としての経験も活かし、女性の悩みに寄り添える企画を検討しています。

昨年末からスタートしたシェフフード女子部の「おいしい」Recipeも三月からさらに充実した内容になります！三月は「お花見」をテーマに女子部メンバーがそれぞれのおすすめレシピをご紹介しますので、楽しみにお待ちください。

※過去のレシピは女子部ホームページに掲載しています。



また、会議当日は五十嵐美幸への密着取材も入り、会議の様子が二月一日のNHKのあさイチプレミアムトーク内に放送されました。



同日、築地キッチンスタジオでは二月のイベント「バレンタイン」をテーマにしたスイーツレシピの撮影も行われました。五十嵐美幸考案の「いちごのエッグタルト」と安田美沙子考案の「糖質控えめチョコレートケーキ」の二品を今月ご紹介しております。五十嵐美幸考案のエッグタルトはNHKのあさイチでも紹介されました。シェフフード女子部のホームページにて掲載しておりますので、ぜひお試しください。

## 五十嵐美幸シェフ

## フードロスへの

## 取り組み

二〇一九年二月一四日の日本経済新聞にChefooDoメンバーで中国料理美虎オーナーシェフ五十嵐美幸シェフのフードロスへの取り組みが掲載されました。五十嵐シェフは規格外の野菜をお店のメニューに使用し、美味しい料理として提供することでフードロスへ取り組みんでいます。

## ChefooDo メンバー情報

## ラ・ロシエル南青山店

## 二十周年

二〇一九年二月十四日にラ・ロシエル南青山店が20周年を迎えられました。おめでとうございます。ラ・ロシエルオーナーシェフの坂井宏行シェフはChefooDoの名誉顧問を務め、エグゼクティブシェフの工藤敏之シェフ、南青山店総料理長の川島孝シェフもChefooDoメンバーとして活躍しています。十四日は三名のシェフが勢ぞろいした宴が開催され美味しいお料理で大変盛り上がりました。二十周年誠にありがとうございます。

## プロボクサー

## 木村翔選手

## 現役続行！

プロボクサーの全WBO世界フライ級王者でありChefooDoメンバーでもある木村翔選手が現役続行を表明しました。

木村選手はプロボクサーの経験から食の大切さを強く感じ、それを踏まえて食の楽しさを発信していきたいという強い想いでChefooDoで活動しています。

再起戦は三月末に中国で予定していますので、みなさま応援よろしくお祈りします！

