

sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

Sun.11.09.2014

●わじまの海塩と日本酒のマリアージュ

あっという間に満席となり、キャンセル待ちを多数いただいております
「わじまの海塩と日本酒のマリアージュ」イベント、昨夜無事終わりました。

発泡酒、純米酒、純米吟醸など食事に合わせた日本酒13種飲み放題に
わじまの海塩 (Click!) を使った私のお料理8種。

×は、私の大好きな中野坂上のお蕎麦屋さん、ら・すとらあだ (Click!) の手挽き蕎麦を
日比谷大将自ら茹でていただき、塩で食べていただく、
という贅沢な内容でした。



お酒を協賛いただきました日本酒ライスパワー・ネットワーク様からは4名のスタッフの方が来てくださり、それぞれのお酒の詳しい説明もしていただきました。



酒粕入りの日本酒マカロンも一人1個いただけて、マカロン好きの私には役得♪長野県の橘倉酒造が、酒粕を使って作っている右党にも人気の限定品とか。



●わじまの海塩と日本酒のマリアージュ | MINA/sweets lotus
ライスパワーネットワークの大石先生の乾杯の音頭でスタート！



お料理は、すべて詳細なレシピをつけました。デザートは実演デモもまじえて、説明。



日比谷さんの平打ち麺をわじまの海塩でいただける、幸せ！北海道の新蕎麦、香り豊かで優しい味わいでした。慣れないキッチンで、鍋やザルまで持参していただき、40人以上のお蕎麦を美味しく茹でていただき、本当に感謝。蕎麦の実を石臼で粉にするところから作るので、1回15人分打つのに、なんと2時間半かかるとのことなのに！



私の、「わじまの海塩」料理は、フレッシュ人参の塩ナムル…



カリフラワーの塩パパロア トリュフの香り



海老とアボガドの塩麴タルタル スモーク風味



タコと塩レモンとオリーブのライスサラダ



ピータンと塩豆腐の白和え



手作り塩ツナのブルスケッタ



塩豚と根菜の和風ポトフ



デモで作った黒ごまと甘酒のあたたかい塩チュー、以上！



主催「わじまの海塩」代表の三奈子さん、お酒担当の利き酒師ライターひなちゃん、おつかれさまでした♪

狭い会場に43名の大盛況。
美味しい日本酒の飲み放題もついて4500円ポッキリですものw
自分で言うのもなんですが、めちゃお得なイベントでした♪

日本酒ライスパワーネットワーク (Click!) の皆様、
ご協力、ありがとうございました！

貴重な土曜の夜にご参加いただいた皆様、
どうもありがとうございました！

わじまの海塩の奥深い美味しさを
皆様に認知していただけたら、うれしいです♪

美奈のおしゃデリクッキング/美奈料理イベント/その他仕事

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)