

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Mon.11.16.2015

●おしゃデリ11周年LIVEパーティー

昨日の日曜は、赤坂エルカミーノ (Click!) で、「美奈のおしゃデリクッキング」の11周年ライブパーティーやりました！

料理は11周年なので11品、この2、3年のおしゃデリでの人気メニューを作りました！

- ひよこ豆とアボカドのサラダ 手作りマスタードのドレッシング
- 柿とマスカルポーネの白和え
- さつまいもとカッテージチーズのココナッツサラダ
- 甘麴照り焼きチキンのハニーマスタードソース プルスケッタ仕立て
- クスクスと野菜いっぱいのアミューズ 蟹と塩レモンの風味
- タラときのこのベトナム風土鍋煮
- 塩麴牛肉のやわらかタリアータ ブルーベリーとパルサミコの赤ワインソース
- 揚げ海老のタマリンドソース
- タコと自家製アンチョビ入りマッシュポテト チリインオイル風味

- かぼちゃと自家製ドライトマトのケーキサレ
- 洋梨とブルーチーズのケーキ

今回は、すべてカメラマンの和知勝さん (Click!) が撮影してくださいました！



柿とマスカルポーネの白和え



揚げ海老のタマリンドソース



ひよこ豆とアボカドのサラダ 手作りマスタードのドレッシング



甘麴照り焼きチキンのハニーマスタードソース ブルスケッタ仕立て



塩麴牛肉のやわらかタリアート ブルーベリーとバルサミコの赤ワインソース



かぼちゃと3種チーズのケーキサレ



タコと自家製アンチョビ入りマッシュポテト チリンオイル風味…



準備を手伝ってくれたハシ、ひなちゃん、原ちゃん、大島さん、ありがとう！



ギリギリ間に合いました～！

毎年行っている周年パーティーですが、今年は趣向をかえ、余興にライブを行いました！

バンド名は「チャンミナwith Salty & Spicy Hot Plates」。
メンバーは、レコード会社時代、酔っばらってはじけた私を
サカナに飲んだくれていた通称「女王様の会」メンバーの諸先輩方中心でした。

キーボード&バンマスは、今回の発起人でもあり、
大変お世話になった当時読売新聞文化部辣腕記者
(現在は支局長に出世、エライ人になりました！)阿部さん。

ドラムは私が新入社員時代の頃イチから仕事と酒と業界サカサ言葉を教えてくれたはっちゃん。

ギターはやはり当時ジャズライブ副編集長としてお世話になった池ちゃん。

MCは、当時ソニーミュージックの名物ジャズディレクターとして業界に名を轟かせていた上原さん。
今回のバンド名付けはじめ替え歌や演出、舞台総監督なども彼です。

ベースは何度か一緒に企画バンドを組んでライブと一緒に出了こともある友人、元プロのギタリストの浜やん。

メインボーカルは、私の飲み仲間のカラオケクイーン、ゆきねえ。



素晴らしき個性的なメンバーでした！



ライブナンバーは、レコード会社時代はじけまくり「チャンミナ女王」と呼ばれていた頃の私の雄姿？の甘苦い思い出を替え歌にした、誰もが知っている昭和歌謡でした！叩いたり歌ったりコスプレしたり、と大忙しw(これらの写真のみ和知さんではありません)



みんな盛り上がってくれ、嬉しかった！



たのしかった！



セカンドステージは、もちろん昭和のカラオケタイム！みんな、ありがとう！



燃え尽きました！（「勝手にしやがれ」で帽子を投げる図）

11年も続けてこれたのは、本当に生徒様および
周りの方々の温かい応援あってこそ、と心から感謝しております。

これからもがんばる勇気とパワーをいただきました。

来て下さったみなさま、どうもありがとうございました！！

バンドメンバーのみなさま、おつかれさまでした！

素敵な写真を撮ってくださった和知さん、
どうもありがとうございました！！

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](#)