

sweets lotus



Text Size : A A A

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

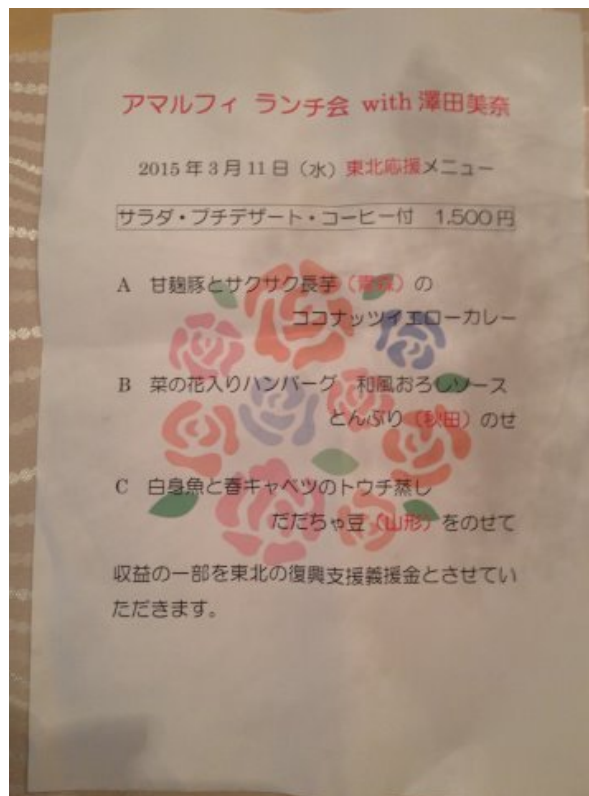
Wed.03.11.2015

● 2015. 3. 11

未曾有の大震災から4年。

忘れてはいけないこの日が、今年もまたやってきました。

今年は、アマルフィ恒例、第二水曜のランチ会と重なっていたので、東北応援の気持ちを込めたメニューにしました。



東北名産のものを1メニューにひとつ、使いました。



「甘藷豚とほくほく長芋(青森)のココナッツイエローカレー」



「白身魚と春キャベツのトウチ蒸し だだちや豆(山形)をのせて」。奥は「菜の花入りハンバーグ 和風おろしソース とんぶり(秋田)黒酢だ」れ



デザート付き1500円。収益の一部は、東北の復興支援の義援金とさせていただきます。

自分のイベントの後は急いで、近くの山田玲子先生麹町スタジオへ。



料理研究家の大先輩、山田玲子先生と、仲良しのお菓子研究家、西山朗子先生の「復興支援マルシェ」へ伺いました。



玲子先生のおにぎりセットは、イートイン。マルシェでも売ってた、2015年米・食味分析コンクール国際大会で金賞受賞した、会津の無農薬のお米、美味しかったです。東北の素材を使った

シロン先生の、八木澤商店さんの仙台味噌を使ったお菓子セットは、味噌クランブルをのせたリンゴの味噌マフィン、味噌キャロットケーキ、味噌サブレなど味噌尽くでした！

オススメの、石巻木の屋のさんま缶や、東松島の牛たんやわらか煮、東松島会津の岩ノリ入りばら干しなども購入。



大先輩のおふたり。本日は丸一日、おつかれさまでした！

普段は、つい日常の忙しさで、振り返ることも少なくなってしまう、あの日の大災害。こうして皆で、一人ひとりが忘れないようにするのが、何よりの応援のような気がします。

[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](#)