

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Sun.01.05.2014

●並木組新年会

毎年恒例、並木組の新年会に参加していききました！
郷土料理ジャーナリスト並木麻輝子組長宅で、
食いしん坊組員、女子19人が集結。



特注のたなべのお鮨ほか、みんなの持ち寄りズラリの食卓は、いつもながら圧巻です！



私は、人参とサキイカのナムル、美奈風よだれ鶏、安納芋とりんごとカシューナッツと三種チーズのサラダを持参。



にんじんのクリーム&ロブスターのディップ。

仲良しのお菓子研究家、和泉ちゃんが
7, 8年前にここに持参して以来
「また食べたい！」と言い続けている私に、

にんじんクリーム、再び作ってきてくれました！
本人は「美奈ちゃんの中で美化されてるんだよ！」
と言っていましたが、
食べると、やっぱり美味しかった♪

じっくりエテュベしてカルピスバターと合わせているとのことですが、
にんじんの旨味そのまま！という感じ。
砂糖は入ってないから自然の甘さで、
とても優しい味わいなのです。

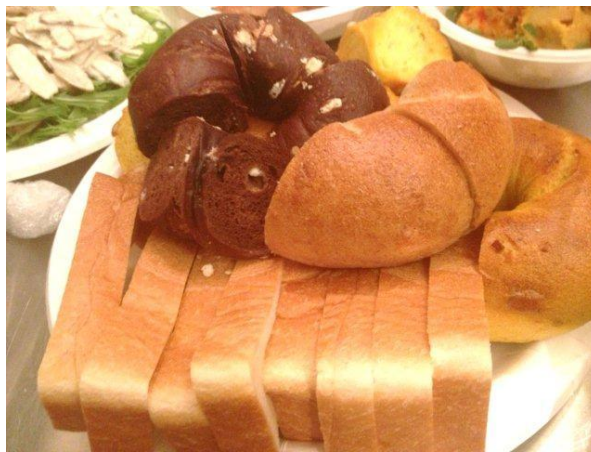
しかも、今回はロブスターのディップもw
可愛いひよこ豆のパンケーキに、たっぷりのせていただきました！



本日のお気に入り。並木先生のお土産、アルザス五つ星の
オーベルジュのシードチョコレート。これ、甘塩っぱさが絶妙
で、本当に止まりませんでした！



あと、フォアグラのクレームブリュレも！見た目はバターのよ
う。フォアグラ臭さが全くなく、ミルクィでまろやかでコクがあ
って、後ひく味！



たまプラのベッカライ徳多郎のベーグルにのせて、いただきました！



鴨の胸肉で巻いたフォアグラ、、、こちらも食べ応えありました。



デザートは、乗り切れず、第二弾に！まずは、お仕事でもお世話になってる製菓会社の友達持参の、エコール・クリオロの幻のチーズケーキにキャラメルショコラ！



20人もいるから、カットも大変そうw



手作り和菓子！



手作りヘクセンハウス！みんな、すごいな～！！！！



阿佐ヶ谷の名店、シンチェリーナのジェラート。ジンジャーミルクとペパーミントが美味しかった！

そして最後は、恒例ガレットデロワ大会！

スイーツジャーナリストひらりんが
熊本はトワ・グリュから取り寄せたものに、
みんなの大好きなユウキアジキの、
贅沢なデロア食べ比べ！



豪華絢爛でした！



トワ・グリュの、初めていただきましたが、ダイヤモンドのアーモンドがフレッシュでの香り濃厚で、ビックリするほど美味しかった！レイエ(表面の模様)の月桂樹も、とても美しく繊細。日本一に輝き、フランス大使館でもお披露目されたときいて、納得！



お酒もいっぱい集まりました♪

オレンジマスカットのスパークリングやら
チョコレートのワインやら、
女子会らしく飲みやすいのばかりで、
イヤでもお酒が進みます^^;

ここに来て初めて何年たつだろう。
毎年、一年に一度ここでしか会えない友達もいて
近況報告を聞くのも楽しみの一つ。
こちらの新年会にいくと、ああ、新しい年の幕開けだなあ、と実感します。
私にとってお正月風物詩のひとつw

いつも元気でエネルギッシュな並木先生に、
食べる事、美味しいものを心から愛している、嬉しい仲間たち。
また、1年間よろしくお願いします！

並木先生、今年も楽しくゴージャスな新年会を
ありがとうございました♪

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

