

sweets lotus



Text Size : A A A

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

Thu.08.06.2015

●発酵の日(8月5日)は、発酵料理で暑気払い！

昨日は、大好きなクライアント夫妻含む経営者の方々のための暑気払いパーティーのケータリングを、南千住のぎやらりーアニモさん ([Click!](#)) でやらせていただきました。

パーティーのテーマが「お仕事と健康」で、「経営者の健康」をテーマにした料理にしてほしい、とのリクエストでしたのでいつまでも健康でお仕事をしてもらいたい！という気持ちをこめて「アンチエイジング！ 呆け防止！ 夏パテ予防に効く！！～ココナッツオイル&麴パワー満載の発酵料理メニュー」に。

塩麴・醤油麴・甘麴(自家製麴甘酒)以外にも、塩レモン、自家製アンチョビ、と手作り発酵調味料でんこ盛りのお料理にしました。

塩麴・醤油麴・甘麴にココナッツオイルはみなさまにテイスティングもしていただき、

ココナッツオイルと麴の健康効果についてのお話も
熱くさせていただきましたw



人参と胡桃の塩麴ナムル



揚げ卵の醤油麴ガーリックチリソース



自家製アンチョビと自家製ツナ入りマッシュポテト



塩麴牛肉のたたき ベリーとバルサミコの塩レモンソース



アジと夏野菜たっぷりの塩麴エスカベッシュ



醤油麴の手羽先揚げ はちみつココナッツソース



甘麴チキンと夏野菜の発酵ココナッツカレー with酵素玄米



ぎやらりーアニモさんの専用炊飯器で炊いた、ホンモノの酵素玄米。もっちりもちもちで、とても美味しい！



麹甘酒とピーナッツのブランマンジェ ココナッツオイルの香り

8月5日は発酵の日！ということもあり、
大好きな発酵料理を存分に作らせていただきました！



最後は私も一緒に、ホッピーやら日本酒やら飲んでいい気持ちに。



多く作り過ぎたかな、と思っていたのに、綺麗になくなり、カレーはお代わりも続出で、とても嬉しかったです。

私まで楽しく暑気払いさせていただき、感謝！
お声掛けいただいた山口会長夫妻、堀田社長、
どうもありがとうございました。

昨日の料理で、皆様がパワーアップして
今年の異常な暑さを、
どうか元気に乗り越えられますように！！

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](#)