

ピット先生ご夫妻歓迎会

2017年7月12日（水曜日）

場所：京王プラザホテル札幌

会場：22階 アンブローシア

昨年秋のセミナーでご講演いただきました、北海道食文化研究会の特別会員をしていただいていますジャン＝ロベール ピット先生ご夫妻が来道されました。昨年は講演会と賞味会パネルディスカッションに参加いただき、親しくご指導をいただきました。1年ぶりの再会で皆さんと親交を深めていただきました。

出席者（敬称略）

- ① ジャン＝ロベール・ピット先生
- ② 戸塚真弓さん ピット夫人
- ③ 玖村朗人 北海道大学教授
- ④ 若松純一 北海道大学准教授
- ⑤ 小林国之 北海道大学准教授
- ⑥ 玉井 裕 北海道大学准教授
- ⑦ 三谷朋弘 北海道大学助教
- ⑧ 江本浩司 札幌パークホテル総料理長
- ⑨ 佐藤伸裕 京王プラザホテル総料理長
- ⑩ 白井 浩 нада万雅殿札幌料理長
- ⑪ 塚本 孝 カプリカプリシェフ
- ⑫ 高橋松一郎 カネシメ高橋水産会長
- ⑬ 大金弘武 大金畜産(株)社長
- ⑭ 只野裕季 丸果札幌青果(株)
- ⑮ 小野正治 大金畜産(株)部長
- ⑯ 鈴木 弘 ニチロ畜産(株)常務
- ⑰ 渡辺和弘 ネットウェーブ社長
- ⑱ 坂本主一 トップトレーディング所長
- ⑲ 小西美子 トップトレーディング
- ⑳ 松田鉄夫 大金畜産(株)



ピット先生のあいさつ

大金社長の歓迎のあいさつ





玖村教授の乾杯のあいさつ



乾杯で食事が始まった。



フランスの話題で盛り上がるトップトレーディングの坂本さん。



和気あいあいの雰囲気です。

⇒メインディッシュはドライエイジングビーフサーロインステーキでした。
アンブローシア始まって以来の会場での鉄板ステーキサービスとなりました。



メインディッシュのドライエイジングビーフは、一人300gボリュームたっぷりのサーロインステーキです。

熟成肉のうま味と香りに舌鼓を打ちました。



盛り付けたところです。

焼き加減も最高のステーキでした。

さすがドライエイジングビーフだけあって、カットして皿に盛ってもドリップが出ません。うま味をしっかりとお肉に抱き込んだ赤身で最高のステーキでした。



会食後も名残惜しく、話の尽きない皆さんでした。1次会はこれにて終了。