

被災地からのリクエストに応じて再訪

ホテルメトロポリタン仙台 副総料理長

後藤 博甲 氏

震災から早いもので6年目が過ぎようとしています。そんな時に平成28年3月20日に被災地支援で訪れた南三陸町の皆さんから「あの時の味が忘れられない、もう一度食べたい」と言う言葉をいただき、伊佐副会長、曾我部理事、中村理事はじめ総勢18名の協会料理長で南三陸町へ向かい110名の皆様をお迎えしました。仙台国際ホテルの中村理事が指揮を執り、思い出の味「南三陸産海の幸のブイヤベース」「ローストビーフサラダ」「焼きプリン季節のフルーツ飾り」の3品をご提供しました。

伊佐副会長の挨拶、中村理事の乾杯で和やかに食事が始まり、あちらこちらで「おいしいね～」「これからもがんばれるね～」と皆さんの声が聞かれ、帰りには笑顔で「おいしかったよ」「また来てね」と感謝の言葉をいただきました。

都市部ではだんだん震災の記憶も薄れてきていますが、沿岸部などでは思うように復興が進まず、まだまだ大変な状況が続いていると実感しました。これからは「食」を通して会員一同力を合わせ、復興支援を続けていきたいと思いをします。

震災復興支援参加者

【協会役員】

伊佐 武二 オフィス・S・A 代表
曾我部 俊典 横浜ベイホテル東急 総料理長
中村 善二 仙台国際ホテル(株)取締役総料理長

【協会協力会員】

池田 一之 仙台ロイヤルパークホテル 調理部総料理長
石川 一也 (学)滋慶文化学園 仙台コミュニケーションアート専門学校 副校長 教務副部長
鹿野 佐一 (公社)全日本司厨士協会関東総合地方本部宮城本部 会長
木村 哲夫 石巻グランドホテル 総料理長
熊谷 達雄 宮城県調理製菓専門学校 西洋料理専門調理師専任講師
金野 敏明 (株)スカイパレスアソシエーツ 総料理長
菅井 敏彦 仙台国際ホテル(株) 洋食料理長
千石 進 宮城県調理製菓専門学校 総料理長
戸村 茂志 株式会社マーク・トゥエイン レストランマーク イズミ
中川 浩司 仙台国際ホテル(株) フレンチレストラン セラン 料理長
中山 明 勝山企業(株) 仙台 勝山館 洋食総料理長
戸馬 宏 宮城県調理製菓専門学校 西洋料理専門調理師専任講師
渡邊 一城 元 セイントマザークリニック 料理長
阿部 正幸 ホテルメトロポリタン仙台 執行役員 総料理長
後藤 博甲 ホテルメトロポリタン仙台 副総料理長 兼 洋食料理長



伊佐副会長のご挨拶



シェフたちと準備をお手伝いいただいた現地の方々

※参加者の所属・肩書は開催当時のものです。