

バルナール鶴岡
洋食チーフ 工藤知成さん



第2回 鶴岡No.1次世代料理人 決定戦

鶴岡市は豊かな食材・食文化を有し、先人たちの知恵と情熱によって独自の食文化を今に伝えていきます。今後もこうした優れた食の未来を切り開き、けん引していく力を発掘しようと鶴岡市内で調理に携わる45歳以下の料理人を対象に、鶴岡食文化創造都市推進協議会が開催しています。今回準グランプリを受賞された会員事業所のお二人をご紹介します。

《審査テーマ》

あつみ豚を使った新しいレシピ・料理での鶴岡ガストロノミーの表現



東京第一ホテル鶴岡
調理部中華料理 宮崎幸也さん



「桜美豚バラ肉と柑橘ハチミツのラケ 鶴岡産秋の恵と月山ワインのアクセント」

★バルナール鶴岡にて「スペシャルランチセット」として提供中!

●受賞の感想や出場された経緯、苦勞したこと
職場の同僚が前回大会で準グランプリをとった姿を見て、自分ならどのようなコン셉トで、どのように表現するだろうと興味があり出場を決めました。自分の想いを文章や動画で表現し発信することや、通常業務をしながらの大会活動には苦勞しましたが、同僚や生産者など沢山の方々の協力のおかげで準グランプリをいただくことができました。ホッとした気持ちもありますが、優勝できず悔しい気持ちもあります。鶴岡は質の良い食材が豊富で、人々の生活に根付いている特別な地域です。



●受賞料理の特徴やおすすすめポイント
この大会を通じて鶴岡の食文化や歴史について多くのことを学ぶことができ、料理人として貴重な機会になりました。
●受賞料理の特徴やおすすすめポイント
羽黒山をコン셉トに、多様な鶴岡の魅力を一皿に表現。桜美豚の上品な甘味や脂身を活かすため、月山ワインで真空調理後、柑橘やシソ、胡椒をアクセントに香ばしく焼き上げています。一度燻製した香り高いマッシュポテトとの相性も抜群です。庄内米はえぬぎを使用したボン菓子、ビネガーを塗りローストした「えくぼの林檎」、在来作物の赤かぶや赤葱を添え、大鳥居や紅葉を思わせる赤色をモチーフに華やかにまとめています。

「桜美豚の八角煮込み 柿ソースとともに」

★東京第一ホテル鶴岡にて「冬のパーティープラン」として提供中!

●受賞の感想や出場された経緯、苦勞したこと
自身の料理がどのくらい通用するのかチャレンジしたいという気持ちがありました。若手の人材不足と言われる中、若い料理人同士が交流し、切磋琢磨して鶴岡の食を共に盛り上げたいという想いもあり、挑戦を決めました。コンテスト当時、モナミミナ店に勤務しており、練習するタイミングが多く取れず苦勞しました。審査のテーマである「鶴岡ガストロノミー」について、自分なりの答えを料理に反映させることが難しかったですが、庄内の食材を学び、これまで以上に料理に真摯に向き合うきっかけを頂いたことは今後の料理人人生においても貴重な経験で、料理に対する姿勢が変わったと思います。食のアンバサダー



●受賞料理の特徴やおすすすめポイント
あつみ豚の朝の情景をイメージし、色鮮やかに仕上げました。豚をそのまま食べたとき、ソースを付けて食べたときの違いを楽しんでいただけるような味にしました。さらに、添えられている野菜は全て火の入れ方を変え、食感を楽しんでいただけたらと思います。

老舗紹介

創業100周年 ミートデリカ・クド

創業当時のこと

大正11年、鶴岡市にまだ食肉販売店が無い時代、工藤賢三(現社長の祖父)が家畜商に併設して旧七日町通りで「工藤肉店」を始めました。昭和4年に旧五日町に移転、昭和20年に建物疎開により今の昭和通りができました。

お仕事の内容

かつては枝肉を解体してブロックにし、肉のスジを取り、牛刃で食べるサイズに切ることが肉屋の職人の仕事でした。現在は分業化、手作業から機械化へと変わり、全工程を手作業でできる人は鶴岡でも数少なくなりました。昭和40年代中頃から弁当販売を始め、昭和63年に1個ずつアツアツの弁当を作るスタイルを確立し、平成12年に総菜工房を新築、お惣菜バイキングコーナーを始めました。昨年「弁当・そうざい専門店」として、朝陽町に移転リニューアルしました。



代表取締役 工藤 秀彌さん
取締役 佐藤 真由美さん

守り続けていること

「生きていくために商売をし、生活していくことが始まりでしたが、現在は生活の変化に適応しながら、「店」は客の為にあり、小売業は地域の人の暮らしを守り、育て、社会文化の発展に役立つことであり、そのことを店の使命とする。「これ終わりにくく続けることです。」

今後の取組み・目標

①信用のある店が②信用ある商品があることをモットーに、地域を代表する弁当・そうざい専門店を目指します。



有限会社 ミートデリカ・クド
鶴岡市朝陽町1-5 TEL.0235-22-1297
https://meatdelica-kudo.com/

青年部活動報告

「経営強化育成事業」

鶴岡元気企業育成セミナー2021

【主催】鶴岡商工会議所 青年部/共催 鶴岡商工会議所 女性会
【会場】グランドエル・サン
【参加者】会場:199名、オンライン:85名

- ▶ 11/15 mon. 11/15 mon.
- ▶ 広告～逆境を活かす店・消える店～
講師:竹内謙礼氏
- ▶ DX～中小企業に向けたDXの活用事例～
講師:阿部秀晴氏
- ▶ 財務～決算書の見方、補助金・助成金の活用方法～
講師:川村浩司氏
- ▶ ブランディング～自社ブランディング事例～
講師:吉川正明氏
- ▶ マーケティング～モノを売るな!体験を売れ!～
講師:藤村正宏氏

一昨年より続いているコロナ禍の影響は今までの生活を一変させました。それは地域経済も同様です。コロナ前と同じ経営を行うだけでは、地域企業の経営はより厳しくなることが予想されます。よって、コロナ禍で失われた地域経済の回復と事業の継続、発展に繋がるヒントを探る機会を設けました。

当該事業は、経営に必要な分野を5つに絞り、そのテーマに特化した講師を招いてセミナーを開催。セミナーの受講形態を選択型にし、オンライン受講ができるようにした点も好評でした。また、企業ブースを設置し、企業のPRの場を設けました。

一部のセミナーは青年部YouTubeチャンネルでアーカイブ配信をしています



女性会活動報告

「若手後継者等育成事業」

鶴岡商工会議所女性会研修会

【主催】鶴岡商工会議所 女性会
【参加者】18名



↑研修会:庄内神社 参集殿
演題「酒井忠勝公庄内入部400年を寿ぐ～藩主と領民の絆～」

通常は酒田商工会議所女性会と合同で開催している研修会ですが、今年度も新型コロナウイルス感染症の影響により、鶴岡の女性会のみでの開催となりました。

鶴岡市立加茂水族館様の見学では、奥泉館長よりお話をいただきました。コロナ禍の状況変化に対応した発想の転換の必要性等、経営者目線からのお話で、経営者としての刺激を頂きました。

研修会では、庄内神社 石原宮司からユーモアを交えて分かりやすく鶴岡の歴史についてお話をいただき、楽しく学ぶ事が出来ました。