

第5回KG神奈川グルメの会ご報告

開催日 2026年1月31日(土) 13:40~15:40

参加者(敬称略):

広野克己 川崎耕造 棟方千恵子 山本建夫 島下静之介 島下文子 佐藤義廣 田中敏恵
中桐桂子 杉本啓子 三浦美智子 多比良恵子 井村正和 武井由美子 谷元紀子 中脇謙治
西本心平 西山国彦 萩尾千鶴子 八木厚子 並河克彦 松本邦康 中島一郎 南岡寛子 林直紀
植良生 高沢光代 田地野幹雄 横田敦子 戒田靖子 松山弘子 合計 31名

◎場所：横浜・菊名 野菜レストランさいとう

メニュー：:旬菜サラダ、スープ、自家製パン、魚料理、肉料理、デザート、飲み物

ドリンク：:乾杯 スパークリングワイン(ノンアルコールの方も)、ワイン・日本酒など各自注文

◎第五回グルメの会 開催内容

1月31日(土) 午後、横浜・菊名駅からほど近い「野菜レストランさいとう」にて、第五回グルメの会を開催いたしました。昨年8月の関内苑本店での焼肉パーティ以来、約5か月ぶりの開催となりました。

今回は定員28名で募集案内を行いました。わずか3日ほどで満席となり、最終的には31名の方にご参加いただきました。

会場となった「野菜レストランさいとう」は、支部会員の中島一郎さん(79経)にご紹介いただいたお店で、地元食材にこだわり、野菜の魅力を最大限に引き出したフレンチが評判の人気店です。通常は予約なしでは入店が難しいお店ですが、当日は特別に貸し切りで利用させていただきました。

さらに当日の朝、テレビ番組「食彩の王国(テレビ朝日)」で同店が紹介されるという絶妙なタイミングにも恵まれ、期待感が一層高まる中での開催となりました。

料理は前菜から参加者の心をつかみました。前菜のサラダは、地元神奈川産の野菜を何種類もふんだんに使用した色鮮やかで華やかな一皿で、オリジナルの黒酢醤油ドレッシングとの相性も抜群でした。続いて提供されたカブを上品に仕立てたポタージュも絶品で、野菜の旨みを存分に味わえる内容でした。

メインの魚料理には三浦沖で水揚げされた新鮮な鯛が使用され、素材の良さを活かした調理により、参加者から高い評価を得ました。肉料理には地元産の上質な豚肉がポトフ風に供され、やわらかさと深い旨みが印象的でした。野菜、魚、肉のいずれにおいても、地元食材への強いこだわりが感じられるコースであり自家製パンもとても美味しくいただきました。

今回は初参加の方が 11 名おられ、それぞれのスピーチも交えながら、和やかでアットホームな雰囲気の中に 2 時間があっという間に過ぎました。閉会後も、店内で販売されているサラダドレッシングやパン、プリンなどをお土産に買い求められる方が多く、冷蔵ショーケースの品物がほとんどなくなるほどの盛況ぶりでした。

最後はお店の前でも記念写真を撮影し、名残惜しさの中で閉会となりました。味覚と交流の両面で、非常に充実したグルメの会となりました。お忙しい中を参加いただき、誠にありがとうございました。

まだ寒い日が続くと思いますがご自愛のうえお過ごしください。次回は初夏頃を目途に準備してまいります。今後ともどうぞよろしくお願いいたします。

世話人 井村正和(1977 法) 乾杯挨拶 文責
高沢光代(1983 文) 閉会の挨拶
横田敦子(1983 社) お店折衝、システムなど説明
松山弘子(1984 経) 司会



