

今週のモーニングセミナー報告

令和6年3月29日（金）の講話 <第652回>

テーマ：日本料理とはなんぞや！！～雇われているときとオーナーシェフになったときの心境について～
講話者：和亭・瀧野川 瀧野憲一様

本日、木田様の会員スピーチと、瀧野様の講話を拝聴しました。保険業の木田様のスピーチでは、お客様に感謝してもらう仕事という話を聞いて、私もお客様に感謝してもらえるように仕事をしていきたいと感じました。瀧野様の講話では、日本料理の歴史などについて興味深いお話を聞いて、また現代に至るまでの変遷が、非常にわかりやすく感動しました。私も自分が携わる業界の歴史に造詣を深めていきたいと思えます。

担当者：二川 大治郎

日本料理とは米を中心に食べる食事料理に四季があり、山のもの海の旬の食材をつかうのが日本料理だという事を分かりやすく説明していただきました。

瀧野憲一様からお客様に何かをしてあげたい心がなごむ『おもてなし』日本人の心、わびさびを学びました。

プロなら「はい！」ということを抑っていました。

私も物づくりのプロとして日々努力を続けていきたいです。

担当者：村上 純平

いつも美味しいお料理をご提供いただいている瀧野川、瀧野様の講話でした。

長く郷屋敷様で料理長をされていらっしゃる頃からお世話になっておりましたが、独立されて益々磨きがかかり、カウンターごしの目の前でのパフォーマンスは包み隠さない感動で、毎回瀧野様のお料理頂いております。その腕前から航空機会社様ファーストクラスのお料理を監修されたりと経験豊富な内側のエビデンスをご紹介くださりました。

やはり生まれ育った環境で口に入っている、食材というのが私たちにとっては、何よりもごちそうで日本の四季折々の旬な食材をご提供するのに勝る物はないというぐらい、研究熱心で土地、海のジオ的要素も深く取り入れた食材の選定が欠かせないのだと教えて頂きました。

あと技術的にも妥協は許さず、食材が揃わないのであれば、店も閉めるという覚悟で

「まあいいっか・・・」という妥協は絶対にしない！という力強いお言葉をお聞きできました。

倫理の縦横十字の経営の創業の思いを力強くお聞かせいただきました。

さあ皆様4月の新年度がスタートし気分もフレッシュなこと！今月はモーニングセミナー チャレンジ+5!!
多くの熱い思いを持たれた方たちが集います！是非とも会場へお越しください！！

会長：砂川 昌幸

※次回のご案内

<モーニングセミナー>

4月5日（金）朝6：00～7：00 会場：じゃこ丸パーク津田

テーマ：違いはめぐみ

講話者：香川県高松市倫理法人会 会員 浄土真宗 慈照寺 坊守 秋山美智子

出席社数 20 社 21 名

香川県さぬき市倫理法人会 TEL (0879) 26-9000 / FAX (0879) 26-9001

メールアドレス rinri-hk@ma.pikara.ne.jp