ニューヨークのシェフの日本研修　9月9日～16日　東京、愛知、京都

本年３月にニューヨークで行われたJRO料理コンテストで優秀な成績を収めた３人の若手シェフ（ジョージ・メンデス氏、ビリー・ストリンコウスキ氏、ロナルド・シュー氏）を日本に招待した。

三氏は日本の醸造製品（醤油・味噌・酢・酒等）及びうま味の素となる昆布･鰹節についての講習と見学、築地市場の見学、日本食の調理技術実習、弁当調理施設・居酒屋・うどん店・ラーメン店等日本独自の業態の見学、商業施設のフードコートやデパ地下の見学､陶磁器の産地訪問、老舗料亭での調理実習等、８日間の目まぐるしいスケジュールではあったが、日本の食材や調理技術、日本料理のエッセンスの習得に励んだ。



（左）株式会社ミツカンを訪問し何種類もの酢のテイスティング

（右）株式会社福島鰹を訪問し昆布・鰹節の講習を受ける





株式会社人形町今半の弁当調理施設の見学



丸亀製麺のうどん店の見学





（左列　上から順に）
木乃婦（きのぶ）で葛練りを体験するストリンコウスキ氏と天ぷらの調理法を学ぶシュー氏、美濃吉で鰻の捌き方を体験するメンデス氏





（下中）服部栄養専門学校での日本料理実習
（下右）築地市場見学

