

日本冷凍食品協会40周年記念イベント 家族で楽しむ冷凍食品の日パーティー

10月18日は
「冷凍食品の日」



ホワイトフリージ
日本冷凍食品協会

日程： 2009年10月18日(日)
会場： ロイヤルパークホテル
第一部トークショー 13時～(於:3F「ロイヤルホールEAST」)
第二部試食会 14時～(於:3F「ロイヤルホールWEST」)
ゲスト： フリーアナウンサー 木佐 彩子さん
出演者： 社団法人 日本冷凍食品協会 会長 浦野光人
主催： 社団法人 日本冷凍食品協会

概要

社団法人 日本冷凍食品協会は創立40周年を迎えました。当協会では、10月18日を“冷凍食品の日”に制定しています。これは10が冷凍(レイトー)のトーにつながることで、冷凍食品の世界共通の管理温度がマイナス18℃以下であることに由来しています。

今年の“冷凍食品の日”は、東京都中央区のロイヤルパークホテルにおいて、約150名の主婦の方々をご招待し、「社団法人日本冷凍食品協会 40周年記念イベント 家族で楽しむ冷凍食品の日パーティー」を開催しました。

当日は、ゲストにフリーアナウンサーの木佐彩子さんを迎え、浦野光人会長とともに第一部ではトークショーを開催、第二部は木佐さんのオリジナルレシピを含め、冷凍食品を利用したさまざまなアイデアメニュー計19品を楽しんでいただきました。

第一部 トークショー

トークショーにはゲストとしてフリーアナウンサーの木佐彩子さんが登場。野球にも詳しい浦野会長と、冷凍食品についての様々なお得情報を交えながらトークに花を咲かせました。

現西武ライオンズの石井久投手の奥様でもある木佐さんは、冷凍うどんのファン。メジャーリーグ時代は、石井家を訪問する記者の方たちに冷凍うどんを使ったザーサイとねぎのうどんふるまって感謝されたそう。頑張り過ぎないことをモットーに、家族のことはもちろん、自分の生活も大事にしているという話に、招待者たちは熱心に耳を傾けていました。

結婚会見のときに、石井さんが木佐さんの得意料理を「生野菜」と言ってしまった、というエピソードに会場は大笑い。それ以来、料理が苦手な人、というイメージがついてしまった、とおっしゃっていましたが、実際には自身のブログでさまざまなお料理を披露されるほど、なかなかの腕前をお持ちです。

木佐さんが本日のために用意された冷凍のれんこんを利用して作った”をつけて食べる石井家風「レンコンのはさみ揚げ」のレシピを披露。“カレー塩のがポイント。レシピの画面を撮影する人や熱心にメモをする人などがたくさんいました。



第二部 試食会

家庭で気軽に楽しめる冷凍食品を、ひと手間かけてホテルのシェフが極上のメニューに仕立てた冷凍食品の試食会では、浦野会長の「料理は盛り付けも含めて料理」とのコメントのように、見た目にも美味しさが感じられる逸品が朝食・昼食・夕食・デザートに4カテゴリーに分けてずらりと並びました。バンケット担当シェフ福島 隆氏からそのこつやポイントを紹介。

どのメニューも「冷凍食品でこんなものができるなんて」と招待客の方が大喜びされるほどのクオリティでしたが、特に木佐さんのオリジナルメニューとデザートが長蛇の列をなす人気を博しました。

▶ オリジナルメニューを紹介する木佐さん



▶ 木佐さんの考案されたれんこんのはさみ揚げ



▶ 試食会を楽しむ招待者



▶ 木佐さんのオリジナルメニューのほかに18品のメニューが並び



【招待者からの感想】

● 今まで冷凍食品をチンしてそのまま食卓に出していましたが、アレンジ次第でパーティメニューや豪華なデザートにもなることを知り、とても勉強になりました。たくさんの料理も頂き大満足でした。また参加したいです。

● 冷凍食品は使い方次第でいくらでも可能性が広がっていく食品だということが分かり、とても貴重な情報を知ることができたと思います。また味の面でも生の野菜より栄養が優れていることも分かったので、これからは素材の冷凍食品も上手に利用して、楽しくて美味しい食卓作りをしていこうと思いました。

● 冷凍食品はそのまま使うことしか考えていませんでしたので、焼きおにぎりでお茶漬け、唐揚げで親子丼というのは驚きでした！！これから冷凍食品コーナーを見るのが楽しくなりそうです！