

2023年04月15日(土)04時09分

総会山岳レースのケータリングに新任料理長が指名された。



「山岳レース」については参加者が多い総会付帯事業として先に解説したとおりだ。
選手登録は年を追うごとに増加傾向だ。

秘密はケータリングにある。競技会場にキッチン(熱源・カトラリー等)を持ち込み、レース後に事務局謹製「熱々おでん・海鮮鍋・ふろふき大根+冷え冷えビール」でランチとして20年近く展開してきた。(・・ここ3年はコロナでお休みだった。)

今年度、本会創立30周年を節目にケータリング担当を新たに選任することとなった。

＝佐藤瑞希ガイド＝だ。北海道山岳ガイド協会公認「総料理長」だ。

本業界において「アウトドアシェフ」「源流調理人」「野外焚火調理長」の異名を持つ野営料理の達人だ。

もはや伝説レベルのガイドと言っていいだろう。(中華鍋を担いで山入りする登山ガイドは世界的に見ても唯一彼だけだろう。)提供される料理の数々は実に多彩でクオリティーも高い。街場の半端な飲食店はハダシだ。

ミシュランに告げる。「今や三ツ星は深山、源頭に在る。山に行け！」

今回の山岳レースケータリングは、「モツ煮」「牛筋煮込み」「うどん」「エビスビール」、そして「熱燗！」

どれも絶品！！全員日の高いうちから出来上がりだ。その後の総会進行の順調なこと。

来年は芋焼酎もつけちゃおう～。

佐藤総料理長！今後とも宜しく。理事会からは「鉄人」の称号を授与する