

2015年3月

27年度パン食研究会活動報告

日時：2015年3月11日（水） 11：30-13：30

場所：MAISON ICHI メゾン・イチ

本文：

クラブ・ド・サントノーレとして初の試みとなる、「パン食研究会」のランチ会第一弾を開催し、会員と幹事・相談役を含め19名が参加しました。

自らがパンを中心とした食事を楽しむことにより、パン食の魅力をより深く実感し、提案できる人・伝えられる人になるために組み合わせを勉強し、同時に会員同士の交流を図ることを目的としたパン食研究会。

初回の会場となったのが代官山の人気店「メゾン・イチ」さん。市毛シェフのご理解とご協力のもと、パン食研究会の為に特別メニューをご提供いただきました。

<本日のメニュー>

- ・5種類のパン（長時間じっくり熟成させた生地に、クルミ&クランベリー、マンゴー、トマトなどを練りこんだパン）
- ・前菜：パテドカンパーニュ、リエット、サーモンテリーヌ、チーズ、サラダ
- ・メイン：スペルトカンパーニュのタルティーヌ（鱈のブランダード）、根セロリのサラダ

おいしいパンと共に、手作りのパテやテリーヌなどをテイクアウトでも提供しているメゾン・イチさんならではの前菜。5種類のパンとの組み合わせを色々と試しながら、おいしさに舌鼓を打ちつつ、テーブルごとの会話も盛り上がり、大人数のセミナーではなかなか話をするチャンスがなかった人同士もパンのこと、仕事のこと、子育てと仕事の両立のことを情報交換しました。

歯切れ良く、軽い食感のタルティーヌも絶品で「普段はお鍋に入れて食べるくらい・・・」の鱈がパンとこんなに相性が良いなんて！！と発見の多いランチとなり、2時間はあっという間に過ぎてしまいました。「仕事に帰らず、夕方までずーっとパンを食べながら話しをしたい！」と思うほど、和やかで楽しいひと時となりました。

我々が楽しくランチをしている間も多くのお客様がランチをしに来店し、待ち時間をつくってしまったことに恐縮しつつ、お店の方のご協力に心より感謝いたします。



以上