

キッチンライブと大皿料理

オリゾンテ流イタリアンの楽しみ方—————【オリゾンテ】

■開催概要

輪島市内と近隣地域から、初来店の人と常連客の9名が参加。塾前半では、塾長が知人から仕入れた新鮮な地物を材料に、スープ、サラダ、パスタ、ピザが仕上がっていくキッチンライブを開催。料理を次々出しながら、参加者との交流食事が進行した。

塾長が「イタリアンの大皿料理の楽しむコツは男性の気配りにある」とレクチャー。男性参加者がレディファーストを意識しながら料理を取り分けるなど、普段家庭ではしないサービスに奮闘した。後半は、輪島の野菜生産者「上田農園」に、能登野菜やイタリア料理との関係を話してもらった。

■参加者の声

- ☺大皿料理のシェアの仕方やコツが学べて楽しかった。今後の参考になった。
- ☺オリゾンテの料理は素材が生きている。
- ☺家庭で手軽にできるイタリア料理の教室を開催してほしい。

■実施の効果

- 野菜生産者・漆器関係者など、事業を軸にしたネットワークができた。
- 普段通りの姿を見てもらい、実際に食べてもらうことで、店の姿勢や料理に対する思いを体感してもらった。
- 顧客サービスの充実と新たな顧客獲得が期待できるイベントとなった。

■今後の展開

- 今回実施の3店舗で共同開催できないか検討中。一つの会場で開催してはどうか。地域イベントとのタイアップも考えていきたい。

*開催案内チラシもあわせてご覧ください。

