

社員食堂・学生食堂で シェフの本格的なメニューが食べられる！ 匠シェフによるライブクックイベントを全国で実施

総合サービス企業 シダックスグループは、2022年6月より、受託先の社員食堂・学生食堂で、当社の「匠(たくみ)シェフ」によるライブクックイベントを実施しています。



ライブクックイベント案内ポスター



ライブクックによる提供メニュー



ライブクックイベントの様子

新型コロナウイルスの影響で、在宅勤務やオンライン授業などが日常的に行われるようになってきました。一方で、対面でのコミュニケーションの大切さを再確認し、お客様からイベントの開催や、コミュニケーションの場として食堂を活用する要望も多くいただくようになってきました。本ライブクックイベントはそんな声にお応えし、社員食堂・学生食堂で非日常を味わえる特別な日を楽しんでいただくこと、食堂をコミュニケーションの場として活用していただくことを目的に企画しました。

いつものメニューよりワンランク上の一品を、匠シェフがお客様の目の前で料理して提供します。匠シェフは、それぞれ一流レストラン・ホテルや料亭で腕を振るった経歴を持ち、現在はメニュー開発を担当している3名。メニューは①本かつおだしを使い、具材にも和の食材を入れ込んだ「だし香る匠和風カレー豚角煮添え」、②トリュフの風味をまとうせたコクのある特製ルーの「トリュフ香る匠ハヤシライス」、③カリッと焼き上げた鶏肉と厳選した卵で作った「名古屋コーチン卵を使用した匠親子丼」の3品です。

【今後の展開】

今年度は月2回ペースで全国各地の受託先食堂で実施し、お客様に美味しい食事とともに、“非日常の特別な体験”を提供してまいります。また、当社グループの多種多様な経験を持つ調理師人財に目を向け、発掘するとともに、学び・向上できる仕組み(認定制度等)、調理師が活躍できる場の拡充を推進します。

【匠シェフおよび提供メニュー】

■シダックス総料理長 川之邊 茂

- ・ 経歴: 京都の老舗料亭や東京・築地の割烹料理店で修行。懐石、割烹等、和食全般を専門とする
- ・ 提供メニュー: **だし香る匠和風カレー豚角煮添え**
かつおだしを使い、具材にも生姜・ごぼう・ねぎを入れ込み和風に仕上げたカレー。かつおは本かつおぶしを使用。カレーの中に和の香りを感じていただける一品



■洋食エグゼクティブシェフ 綾目 茂宏

- ・ 経歴: 大阪のイタリアレストランで修行し、洋食全般を専門とする。大規模スポーツ大会では調理長としてアスリート食を提供
- ・ 提供メニュー: **トリュフ香る匠ハヤシライス**
こだわりは、デミグラスソースをベースに、トマトの酸味、ブラウンマッシュルームペーストのコク、トリュフの風味をまとわせた特製ルー。仕上げにトリュフオイルをかけてさらに風味がアップ！！



■和食料理長 玉山 親一

- ・ 経歴: 東京の一流ホテルやレストランにて修行し、和食を専門とする
- ・ 提供メニュー: **名古屋コーチン卵を使用した匠親子丼**
カリッと焼き上げた鶏肉に、名古屋コーチンの卵を使用した、とろつとしたあんをかけ、香りに山椒、九条葱、針のりを添えた、こだわり抜いたオリジナル親子丼

