

「北陸新幹線開通記念！富山県の郷土料理婚」 開催報告

結婚相手紹介サービスのサンマリエ（運営：ハピライズ株式会社、本社：東京都新宿区、以下ハピライズ）は2015年3月15日（日）に「北陸新幹線開通記念！富山県の郷土料理婚」を開催致しました。

金沢・富山ー東京を結ぶ北陸新幹線の開業で注目を集める話題のスポット、富山県。その開通を記念し、「食の宝庫」としても知られる富山県の郷土料理をテーマに、旬の食材を使った料理を学びながら異性とのコミュニケーションを図り、グループ対抗クイズなどで盛り上がりました。話し上手な先生からは、おもてなし料理のちょっとしたコツや料理のプロが実践する調理テクニックなどためになるお話も頂き、食べること、作ることが好きな方必見のイベントとなりました。

【企画概要】

- 企画名：「北陸新幹線開通記念！富山県の郷土料理婚」
- 主催：ハピライズ株式会社
- イベント企画・運営担当：ロケーションリサーチ株式会社
- 協力：富山県東京事務所、株式会社ボン・リブラン
- 講師：旬肴処 だくだく店主 柴 公（しば あきら）氏
- 開催日時：2015年3月15日（日）
- 会場：東京都新宿区内のキッチンスタジオ

- 富山県にまつわる郷土料理

講師にお招きしたのは、北陸と新潟県直送の厳選素材や日本酒を提供する銀座の食事処「方舟」の料理長を務めた「旬肴処 だくだく」店主 柴 公氏。富山の旬の食材を使用した「ほたるいかの炊き込みご飯」「白えびのかき揚げ」、漁師の女房が夫の帰りを待ちながら作っていたと言われる富山名物「たら汁」、昆布の消費量日本一（世帯あたり）を誇る富山県の郷土料理「菜の花の昆布締め」を、楽しいトークを交えながら教えて頂きました。



- グループに分かれて調理開始！

料理が得意な人、そうでない人、参加者の皆様の腕前は様々ですが、調理を分担しながら協力して料理をしていきます。先生から教わった“揚げ物のコツ”も早速実践。楽しそうな会話があちらこちらから聞こえてきました。



- お味はいかが？

「美味しい！！」思わずそんな声が飛び出し、味噌少なめ・塩味を効かした「たら汁」は、グループで作った料理を交換し味見をする場面も。料理の楽しさを感じながら富山県の郷土の味に舌鼓をうちました。



- ほっと一息ティータイム&クイズ

食後は、富山銘菓「甘金丹（かんこんたん）」と「富也萬（とやまん）」を味わいながら、思わず「へえ〜！」と言ってしまふ、富山県のウンチクや北陸新幹線開通記念にちなんだクイズに挑戦！！最後まで勝敗が付かない接戦となり、大いに盛り上がりました。



【開催アンケート結果】

今回は、4組のカップルが誕生！

参加者の皆様より寄せられた、当日のアンケートより参加者の声を一部ご紹介いたします。

- ✓ 料理教室が初めてでしたが、とても勉強にもなりました。(男性)
- ✓ 個人的にも学ぶことが多くあり勉強になりました。(男性)
- ✓ おいしい、楽しい、最高でした。(女性)
- ✓ 料理教室としても満足でした。(女性)
- ✓ 司会進行・スタッフさんの対応もよかったです。(男性・女性)
- ✓ 自然体で話ができるイベントでスタッフの方からのトークサポートも自然でよかったです。ありがとうございました。(女性)

【過去開催イベントについて】

開催報告は下記 URL からご覧いただけます。

上杉謙信婚

http://www.location-research.co.jp/pdf/cooking_konkatsu01.pdf

武田信玄婚

http://www.location-research.co.jp/pdf/cooking_konkatsu002.pdf

【次回開催について】

「桜咲く、恋の花も咲く。お花見×お祝い郷土料理で Cooking 婚活」

2015年4月4日(土)開催予定！！

春の訪れを告げる桜と共に、お花見を楽しみながら、千葉県のお祝い郷土料理である「太巻き寿司」やおしゃれなデコ寿司を作ります。

婚活イベント アンシャňte

URL はこちら：

<http://www.sunmarie.com/campaign/kyoudoryouri/>

