



サイアム・カービング協会ニュースレポート

ナイフ砥ぎ方教室

&

飾り巻き寿司デモンストレーション

5月17日(日)13:00~15:00

外苑前 アイランドスタジオにて

目次

特集記事

| | |
|------------------|---------|
| ナイフ砥ぎ方教室 |1 |
| 飾り巻き寿司デモンストレーション |3 |
| 次回のイベント | 5 |

ナイフ砥ぎ方教室

どのご家庭にもある包丁

お料理の良し悪しを左右すると言っても過言ではありませんよね。

切れ味の良い包丁で切ったサラダはお味まで違うとか……。そんな刃物のプロ 高木氏による砥ぎ方教室はこれで2回目。毎回とても好評を博しております。

高木氏とは10年以上前 まだ巷でネットショッピングなど流行っておらず カービングに必要な専用ナイフはタイで直接買い付けるしか方法がなかった頃、『日本でカービングナイフを作ろう！』というご提案に賛同し、色々アドバイスをさせて頂いたのがご縁の始まり。

紆余曲折がありましたが数年前にそのノウハウを活かし スタジオ・サイアムのオリジナルナイフを作りました。

サイアム・カービング協会

住所東京都江東区

電話:090-2562-7232

E-mail siam-carving0@gmail.com

<http://www.siam-carving.com>



高木氏の自信作
スタジオ・サイアムオリジナルナイフはこちら↓
当HPからご購入頂けます
(<http://www.studio-siam.com/>)



●ナイフの研ぎ方教室

今回は洋包丁、カービングナイフの砥ぎ方をご指導頂きました。

実際に砥いで頂きながら その音に耳を澄ませると 次第に音色が変わってくるのが分かります。
ん〜切れそう！！



ご説明の後は実際に御自分のナイフを砥いで頂きました。
砥石を使うのが初めての方でも カービングナイフを砥ぐのが初めての方でも
ゆっくり、丁寧に指導頂き しっかり出来るようになりましたよ。



●飾り巻き寿司デモンストレーション

かなりメジャーになった飾り巻き寿司
マスコミなどでも年中取り上げられており ご存知の方も多いのでは！？

今回は高木氏の御紹介で 業界第一人者 日本すし学院講師でもある川澄 健氏の愛弟子の中川千春氏をお招きしました。



さりげなく、テンポよく作り上げられる飾り巻き寿司
一作品目はフルーツに因んでさくらんぼ寿司

とっても可愛い作品ですね。
これなら私も作れるかも！？

続いては業を使って1本の太巻きから 桜(梅?)とかたつむりの
2種類の絵柄が突如現れる変り種寿司

よーく見ていたつもりでしたが どこでどうなったのか・・・。
もう、びっくりです！！





他にも女性が食べやすい大きさ 絵柄がおしゃれな飾り巻き寿司をご披露頂きそのまま試食タイム



先生のお寿司は見た目もお味も全てよし。
 ちょっと自分では作れないと思いますが 美味しく頂きながら
 皆様にはご歓談頂きました。



次回のイベント

フルブラ★フルーツカービングワークショップ

日時 : 10月7日(水) 11:00~13:00

場所 : 外苑前アイランドスタジオ

<http://www.ai-land.co.jp/studio/access.htm>

定員 : 30名様(定員になり次第 締め切らせていただきます。)

会費 : 会員様3,000円 非会員様 3,500円

お申込みは協会サイトより御願いたく 事前に会費をお振込み願います。

詳細 :

サントリー様のご協力で実現した今回の企画

ブランデーV.O.にカービングしたフルーツを漬けてみましょう♪

カービング御経験者をご用意した素材をお好みに彫ってみてください。

カービング未経験者へは簡単なデモンストレーションを見て頂き ご自身で彫って頂きます。

→専用容器にブランデーを注ぎ、フルーツを漬けてお持ち帰り頂きます。

→ご用意したフィンガーフードをつまみながら 前日より漬けた数種のブランデーを試飲&ご歓談。

サイアム・カービング協会

住所東京都江東区

電話:090-2562-7232

E-mail siam-carving0@gmail.com

<http://www.siam-carving.com>