

# 友と囲む食卓 0021

2020年8月

タヴォラ アミーカ 榮楽亭  
〒950-0954 新潟県中央区美咲町1-25-15  
TEL & FAX 025-374-0261  
<http://tavola-amica.info/>



## テイクアウト及び煮込み料理の冷凍配送

事の起こりは昨年12月でした。名古屋のCBCテレビから「36年前のグルメ本の掲載店は今？」という取材依頼があり、日帰りで来られるというのです。打ち合わせでは、大変な道のりなのでせめて1泊してお寿司でも食べていかれたらどうですかと話したのですが、12月27日に日帰り取材ということになり、ディレクター、レポーター、カメラ、音声、ドライバーの方々での強行軍となってしまいました。急なお話だったので昼も夜も満席の間の撮影となり、私はクリスマスの疲れもたまったヨレヨレの姿をさらしてしまいました。昔、料理取材などまれだった頃を思い返すと、段取り良く短い時間で仕上げられた構成のまとまりの良さには幼馴染み達も感心していました。この放送は中部地方中心でしたので新潟のお客様にはDVDを店内で見せていただいていたいました。

取り上げられた内容は、名古屋初のイタリア料理店としての顔と曾祖父が始め、大伯父を経て三代目の父が完成させた、みそかつと、父が考案した米を衣にした”こがねかつ”を盛り合わせた”エーラクかつ”でした。今年で創業100年となり、味を守り続ける心づもりを話した番組となりましたが、新潟ではテイクアウトの依頼が続き、名古屋の親族、旧友からは冷凍品を送ってほしいとのことで、少し時間はかかっても応じていたところでした。

2ヶ月後コロナが深刻な問題になりましたが、当店は半径数百メートルにポツンと1軒だけの飲食店の上にもともと落ち着いた営業で、さらに座席数を減らして直前予約でゆったりと楽しんでいただいています。もちろん飲み会はなくなりましたが、御夫婦、御家族での会食が増え、男性1人の来店は前から多かったのですが女性1人の来店も増え、皆さん落ち着いた時間を過ごされています。



ノイシュヴァンシュタイン城

## テイクアウト

万別の職場での立場があられるので、様々な形で応じていましたが、今は来られる時に御自宅の大きな皿（できれば深皿）をいっぱい持って来ていただいて、20分ほど待ってもらって調理したての料理を車での持ち帰りをお願いしています。20分ほどと言うのは、来られた瞬間にパスタをゆで始め、オードブルをスライスして、温めておいた肉料理を盛り付ける時間です。人数に合わせてパスタもメインも2種類ずつ用意できますし、もちろんフルコースでなくても家庭の料理に少しの彩りをとる方には、オードブル、パスタ他、1品だけでも用意できます。

ここのところ、役所、保健所関係の手続きが山積みですが、このテイクアウトの形には好感を持っていただけました。家庭の器と、冷温の区別と、仕上げたての料理であること等々です。何となく昔風かなと考えましたが、家庭で大皿が並んでいたら楽しいだろうと思い、また店でのコース料理は最後まで食していただけるよう量を考えるのですが、持ち帰りでパッと広げて特に子供は好きな物から手をつけちゃおうという場でしたら、オードブルもパスタも多めにしておいたら残ったでいいやという考えで盛っています。

## じっくり加熱後にパックした冷凍食品宅配便

親族、友人に送るのは当たり前でしたが、今後どうなっていくのか分からないので、今までの「飲食店営業一般食堂」「菓子製造業」に加え、「そうざい製造業」と「食肉加工業」の免許も取りました。普通に1人前ずつパックした食品を送るには「そうざい製造業」だけでよかったです。申請中に電話があり、固まりの肉を送るには、食品衛生管理師の資格が必要と話されました。では何グラムからという具体的な数字は示されませんでしたので、もういいから取っ飛ばしておもうと思えばダブル申請となりました。元々農芸化学を出て資格があり、1時期はハム工場長を務めていたので、この期会に小さな装備を用意して塩と水だけで漬けたソーセージやハムを作って家族に食べてもらい、おいしくいけば他にも送れるかなと考えています。

私と同年で、配水処理を始め、食品衛生に幅広く携わっている友人と、そのつながりの専門家の皆さんと話し合っ、少し時間はかかるかもしれないけれど進めたいと思っています。

多くの業者と役所と打ち合わせをしましたが、具体案としてとりあえずのパックとして・・・

若鶏の白ワイン煮込みキノコソース

サルデニア風角ハンバーグ米沢牛のデミグラスソース

村上牛のボロニエーゼ（ミートソース）

テレザおばさんのアマトリチャーナ

（生ハム類たっぷりのローマ近郊のトマトソース）

ミネストローネ（キャベツ主体のトマトの入らないローマ風）

マッシュドポテト

以上を2人前ずつ冷凍にして送ります。

保健所に相談しても賞味期限は決められないということなので、3ヶ月を目安として表示しますが、経験上は1年どころか・・・はつきり書けません。あと30年を超して使っているモナコ王室御用達のスパゲッティ1袋（ゆで時間は16分～20分信じられないかと思いますが好みで）。昔の専売公社が扱っている千数百種類の塩の中から選んでくれた塩を入れます。1リットルに10gと言われ続けていましたが、私は1リットルに7～8gです。

以上で代引き15000円で案内させていただきます。

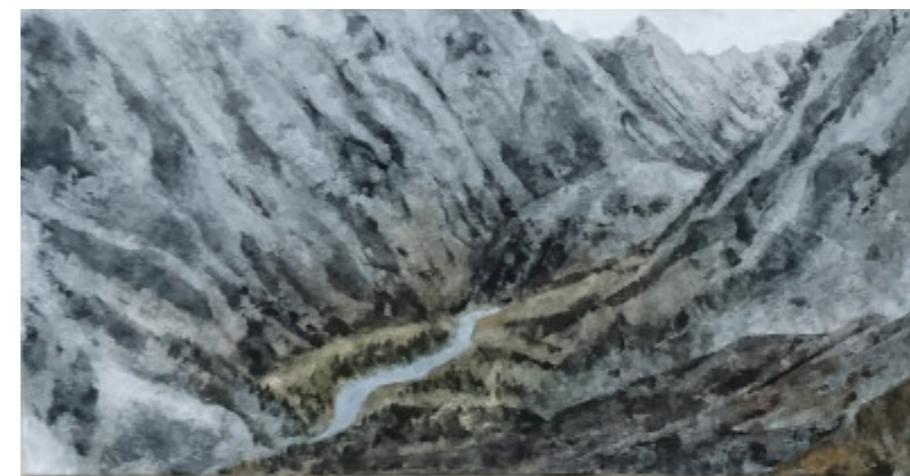
冷凍品なので使われる前日に冷蔵庫に入れポコポコとした湯の中で15分も温めてもらえば良いと思います。冷凍時に落として袋が破れないように扱ってください。たった1人での作業なので毎日早朝から仕込んでいますが多少時間がかかることは許して下さい。

## 愛知県美術館での展覧会について

数日前、運営の主催者から電話があり、今年の開催はなくなりました。小、中、高の同窓生に加え、恩師も集まれるいい機会だったのですが残念です。私の絵も直に見ていただきたかったのですが、一応新作は次々とホームページにのっています。名古屋へも帰って一杯やりたいのですが、先日テレビのケンミンショーで見た茶色い赤みそではなく、真黒の地みそを味わいたいと心の底から思います。人が用意してくれた料理は心に染みます。



帰路ーリアルト橋よりー



パヴィロンより