

幹事報告

■9月のロータリーレートのお知らせ

8月の1ドル=108円が1ドル=106円に変更です。

9月10日は18時半より親睦夜間例会ですのでお間違えないようにお願いします。

9月17日は移動例会です。中野町のルポール讃岐(旧讃岐会館)で12時半より行います。

10月22日は職場例会として流スタジオで行います。牟礼の道の駅に9時15分集合です。

例会変更のご案内

月日	曜	クラブ名	例会場	→	月日	曜	場所	時間
09/24	火	観音寺東RC	観音寺グランドホテル	→	09/24	火	Setouchi Kitchen 父母ヶ浜	18:30
09/30	月	東かがわRC	三本松ロイヤルホテル	→	09/30	月	時間変更	18:30

【観音寺東RCの訂正】 9月17日(火)の変更、18時30分「観音寺グランドホテル」は通常例会に戻ります。

メイクアップ

08/28 高松南RC 倉山君、蔭久君、上池君、槇塚君、野村君、長谷川君、井上君

08/28 eCLUB ONE 堀尾君

08/28 ワールド大阪ロータリーEクラブ 橋本君

09/01 派遣学生帰国報告会／第2回長期交換委員会 坂井君

09/02 高松北RC 松村君、片松君

ニコニコBOX 創立第2469回例会 12件 計 32,000円 累計 412,000円

北岡さんにお世話になりました。(尾崎君)

松原勉様(本日客話)にお世話になりました。(槇塚君)

良いことがあります。(予定)(浜君)

松原シェフに客話をして頂きました。(野村君)

松原様、ようこそおいで下さいました。(米田君)

業績報告書をお配りすることができました。(東君)

誕生祝い。(青井君、増田君、国領君)

早退お詫び。(石濱君、東君、瀬尾君)

客話「フランス料理の流れと料理オリンピック」

本日の料理はいかがでしたでしょうか?野村さんからは今日は通常よりも豪華じゃないかと言われておりますが、決して私が来たからと言って変わりはないと思います。

簡単に自己紹介をいたします。昭和40年生まれの54歳です。キッス調理専門学校(旧四国調理専門学校)を卒業後、大阪のマルビルで2年間修業し高松ロイヤルホテルのオープンに合わせて帰高しましたが、2年後に大阪時代の先輩の誘いでオーストラリアに渡り、海外でも2年間料理の勉強をいたしました。平成13年に再び、高松ロイヤルホテルへ戻ってまいりました。

フランス料理の歴史(中世から現代まで)をパワーポイントにて説明

料理オリンピックについて(記録ビデオを放映しながら説明)

2004年に日本のナショナルチーム(四国から選出)の一員としてドイツで開催された料理オリンピック(参加32カ国)に出場しました。3日間徹夜で4部門の料理を作ったのですが途中で調理機や冷凍機のトラブルがありましたが結果的に4部門中3部門で銀賞を頂く事となりました。

数十年前までは日本人には食べ慣れないフランス料理でしたが、近年では様々な形で進化していますので「温故知新」の精神で皆様に喜んで頂けるフランス料理を提供してまいります。

あなぶきエンタープライズ「料理統括部 洋食」料理部部长
高松国際ホテル洋食総料理長 松原 勉 様