

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
10/16	金	小豆島RC	国民宿舎 小豆島	→	10/16	金	定款第7条により休会	
10/21	水	善通寺RC	善通寺商工会議所	→	10/19	月	ベルモニー会館善通寺東(故村上幸生氏お別れの会)	12:00
10/27	火	当クラブ	リーガホテルゼスト高松	→	10/27	火	神明殿	12:30
10/28	水	善通寺RC	善通寺商工会議所	→	10/21	水	多度津商工会議所 移動 川田工業(株)四国工場	12:30

メイクアップ

- 09/28 e CLUB ONE 橋本君
- 09/29 宇和島RC 篠原君、楨塚君
- 09/29 高松中央RC 米田君、尾崎君
- 09/30 坂出東RC 井上君、野村君、浜君
- 10/01 高松グリーンRC 宮崎君
- 10/02 高松西RC 香川君、浜君、四之宮君、宮崎君

ニコニコBOX 創立第2505回例会 12件 計 52,000円 累計 513,000円

- 東さんにお世話になりました。(三好君)
- 楨塚さんにお世話になりました。(平尾君)
- 小山さんにインフォメーションさせて頂きました。(西山君)
- 次回のガバナー公式訪問は上池さん、長尾さん、蔭久さんです。よろしくお願いします。(藤野君)
- 入会致しました。よろしくお願い致します。(小山君)
- 郷屋敷 料理長 滝野様に客話を頂きました。(竹中君)
- 小山さん入会おめでとうございます。よろしくお願い致します。(香川君)
- 誕生祝い。(上池君、宮脇君、市原君)
- 早退お詫び。(寒川君、東君)

客話「和食のおいしさ —郷屋敷でのおもてなし—」

料理が美味しいと感じるのは、見たり、聞いたり、匂ったりの五感全てが一致して美味しいと感じると思います。いい雰囲気音楽があっ、お香のかおりがして、そこから始まっています。

和食を美味しいと思っていただくために五味(甘味、塩見、酸味、苦味、うま味)、五色(白、黄、赤、青、黒)、五法(生、煮る、焼く、揚げる、蒸す)という技法があります。会席料理の前菜は五味を使い、味の感覚を覚ますことから始まります。

お料理、しつらえ、社員の心すべて整って初めて「おもてなし」と言えると思います。

女将は大門から車が見えなくなるまでお見送ります。女将の心からのおもてなしです。

260年の建物に触れて、タイムスリップしたかのような庭を楽しんでいただきながら、お料理とスタッフのしつらえでやっています。

お客様がその瞬間を覚えていて、そこに美味しい料理を出せて、それがずっと記憶に残ることが美味しいことと思っています。是非、郷屋敷にお越しただけたらと思います。

郷屋敷 総料理長
滝野 憲一様