



“「食の都庄内」の魅力を伝えたい”そんな思いからかわら版をお届けします。

### <Cheer !!～「食の都庄内」を舞台に輝く人からあなたに～>

#### vol.2-伝説の“接客の達人”鈴木新菜 & ホテルリッチ&ガーデン酒田 山田圭介

「食の都庄内」を支える若手料理人やスタッフ、生産者たちの人となりや想いを掘り下げてHPで紹介する新企画。生き生きと活躍する姿を伝えることで、庄内の食に関わる多くの人たちに声援を送り、庄内の“食”に関わる仕事の魅力をお伝えします。

「Cheer」=名詞：声援、元気、ごちそう



「食の都庄内」HPでは、お2人がサービスマンとして働くことになったきっかけや、仕事をする上でのこだわりなどについて紹介しています。

かわら版ではサービスに対する想いを抜粋して紹介いたします。



鈴木さん現役時代のお写真  
左から鈴木さん、太田政宏シェフ、  
阿川佐和子さん、佐藤久一さん

#### \*「ル・ポットフー」

元接客担当鈴木新菜さん\*  
—正社員へ登用された鈴木さんは真っ先に「ユニフォームではなく私服で接客させてほしい」と申し出た。その時々合わせた“衣装”でもてなすことで別世界にいるような気分を味わって欲しいと考えたからだった。

「衣装に袖を通すことで、自分自身もスイッチを切り替えていたんです」—



勉強した知識を活かし、小中高生向けのコース料理を食べながらテーブルマナーを学ぶイベントで講師を務める

#### \*ホテルリッチ&ガーデン酒田

山田圭介さん\*

—ホテルに勤めるまではコース料理をほとんど食べたことがなかったという山田さん。入社後、お客様にどんな料理を提供しているのかが自分知らなければならぬと考えた。食材のことやコース料理の流れ、テーブルマナーについても勉強した。—

—「ホテルでの接客は初めてだったけど、相手も同じ人。その人がどうしたら喜んでくれるかを考えています」—

#### \*世代の離れた二人のサービスマンの共通点\*

—二人とも“お客様目線”、そして“演じる”ことを意識してきたという共通点があった。時代は変われど、サービスの根幹は目の前にいる人を大切にすることなのだろう、と感じさせられた。

記事全文はHPで！



～1月のSNS投稿から旬の「食」を紹介します～

1/14



寒鱈汁

寒い寒い冬がやってきました。庄内の冬の風物詩、地吹雪が吹き荒れる日が今年が多いように感じます。

そんな寒い日に食べたくなる「寒鱈汁」。熱々を食べると身も心も温まりますよね♪

庄内地方では、寒の入り（1月5日頃）から節分までの「寒（かん）」の時期に水揚げさる真鱈（まだら）を「寒鱈（かんだら）」と呼び、その代表的な料理が身やアラなど丸ごと味わう「寒鱈汁」です。地元では「どんがら汁」とも呼ばれています。

寒い冬の子どもの遊び「せんべい釣り」  
小麦でできた薄いせんべいを数枚重ね、糸を通した針を刺して、釣れた枚数を競うのが「せんべい釣り」  
これが意外と難しくてなかなか釣れない！  
この難しさと、取れた後に食べられるのが楽しくて、子どもの頃遊んだのを覚えています。  
庄内生まれ、庄内育ちの私にとっては当たり前のこの遊びですが、同じ県内でも内陸出身の方に聞くと、「聞いたこともない」と言われたことがあって、びっくりしました。

1/15



せんべい釣り

## 産地見学会 レポート

「カーボロネロ」という野菜をご存知ですか？  
イタリア原産の野菜で、別名を黒キャベツといいます。  
このカーボロネロ、今、酒田の若手生産者のグループ「JA 庄内みどり酒田園芸センター青年部（ベジビズユース）」の皆さんが特産化を目指して頑張っています！



これが「カーボロネロ」



「食の都庄内」親善大使古庄浩氏から酒田調理専門学校にてカーボロネロの調理指導（12/8）



米の娘豚ロイヤルハンバーグステーキ（カーボロネロ入り）



地元シェフを招いて産地見学会を開催（12/7）



ふわ鱈オムライス  
カーボロネロとトマトのソース

様々な取り組みがご覧になれます！



「食の都庄内」公式 Facebook + Instagram + Twitter

最新の情報は  
公式SNSで！  
フォローしてね♪

令和4年2月1日発行  
発行/「食の都庄内」ブランド戦略会議  
<https://syokunomiyakoshounai.com/>  
（事務局：山形県庄内総合支庁地域産業経済課内）  
TEL：0235-66-5490 FAX：0235-66-4728