

福岡市南区塩原に常設シヨールーム



▲7月27日にオープンした2階建てシヨールーム



◀自社製、他社製の冷熱機約10台を常設する



柴田勝紀
(有)柴田熔接工作所 社長



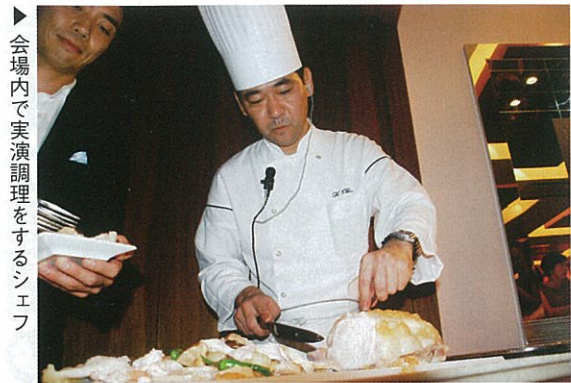
◀レセプションには約100人が参加した



▲海外の取引先関係者も駆けつけた
◀岩手県産の魚を使ったすしをその場で握る職人

冷熱機製造の(有)柴田熔接工作所(福岡市南区塩原3丁目、柴田勝紀社長)は、7月27日、同市南区塩原3丁目の本社近くに建設していた2階建てシヨールームをオープンし、当日、同所でオープニングレセプションを開催した。

レセプションには取引先関係者ら約100人が出席した。レセプションに先駆けて、春吉中学校太鼓部による和太鼓のデモンストレーションで会場は盛り上がった。同シヨールームでは同社製および海外メーカー製の冷熱機を約10台常設する。



▶会場内で実演調理をするシェフ



◀当日は約170人が参加



◀6月にリニューアルした教会

◀シェリー酒を注ぐ技法「ベネンシアードール」を披露



▲5人のシェフ。左から「カシュ★カシュ」岩本真由美氏、「アトリエオキ」の沖克洋氏、「ザ・ヴィラズ福岡」の高山友一氏、「カズ・キッチン」の篠原和夫氏、「レストランKATO」の加藤智之氏

ブライダル事業の(株)ポジティブドリームパースンズ(東京都渋谷区、杉元崇将社長)が運営する結婚式場「ザ・ヴィラズ福岡」(福岡市中央区大名1丁目)は8月11日、「オマールヌーヴォー09」を開催した。

同式場のリニューアルを記念し、市内のレストランシェフ5人がシャンパンとオマール海老、サマートリユフなどの食材を生かした79種類の料理をbuffetスタイルで振る舞った。コースのように順に出来立が出される料理を楽しむ来場者で会場内は活気に溢れていた。

オマール料理でシェフ5人が共演