

2015年【おせち料理会】ご報告

第九回おせち料理会が2015年1月11日今年も開催されました。

当日は12時半スタートでしたが皆さん10時半ごろから早々に集まっていたいただき、夜9時ごろまで賑やかな団欒や近況情報の交換、そして日本料理を楽しむことができました。

今年は寿司ネタが魚市場の日本人オーナーの魚屋さんのご協力もあり日本で食するものと殆ど変わらない素晴らしいものを手に入れることができました。この市場までは普段ですと車で2時間位です。しかし「ブラックナザレ」の影響でマニラ経由の通行が困難だったため、マカティ経由で向かいましたがそれでも4時間掛かりました。

今回の集合写真に併せて、にぎり寿司と刺身のネタも掲載いたします。



寿司ネタ

マグロ (Albacora/Tuna)、鮭 (Salmon)、ラブラブ (Lapu-lapu)、平目 (Dapang Bilog/Brill)、しまあじ (Talakitok/Cavalla)、かつお (Katchorita)、鱈 (Salay Salay/Crevale)、姫鯛 (Mahuwana/RedPorgy)、くま海老 (Sugpo/TigerPrawn)、雲丹 (Sea urchin)、烏賊 (Pusit/Squid)、蛸 (Pugita/Octopus)、卵 (Egg)、かいわれ (Radish Sprouts)、鉄火巻き (Tuna windin)