

食総合研究所

今津成生 奥村彪生 三原孝公 角田嘉宏 松田茂樹 辻田忠弘 平山寿邦  
星野忠兵衛 野田晴清 横山幹夫 石橋恒生 森本一裕 本村義政 山野健司 多賀重徳  
力宗幸男 穴倉弘枝 松本衣代 新村裕子 和田ルリ子 上月隆正 山本淑子

各位

食総合研究所=うまいもん探偵団  
エスニック部会開催のご案内

2017. 12. 22

食総合研究所  
エスニック部会  
部会長代行 松田茂樹  
事務総長 平山寿邦  
事務局  
Tel 078-691-0404 株) MANIX  
Fax 078-691-3302

今年が一番の大変寒い季節になりました。いかがおすごしですか。

さて、エスニック部会例会を琉球料理「にしむら家」にて開催をご案内いたします。店主・料理人である仲村米子さんは、琉球舞踊家として活動して来られましたが、那覇で料理人の家庭に育ったこともあり、琉球料理店を開くことが年来の希望でもありました。10年前に、舞踊家としての活動は娘の智子さんにまかせ、念願の琉球料理店「にしむら家」を開店され、以降調理人として活動しておられます。琉球家庭料理を中心にメニューを組んでいただきました。琉球の伝統を大切に、那覇の家庭の味をそのままに皆様に楽しんでいただきます。今まで、エスニック部会で琉球料理を取り上げることも少なかったもので、この機会に、ぜひ、ご参加ください。

日時 : 2018年2月2日(金)  
18:30~

場所 : 琉球料理「にしむら家」  
西宮市池田町7-1  
TEL 0798-34-5666

会費 : 4,500円程度



食総合研究所  
事務局 宛

FAX 078-691-3302 株) MANIX

出欠表

締切1月24日(水)

年 月 日

◇ 2018年2月2日(金) エスニック部会例会 に参加します。  
◇ 参加しません。  
氏名 \_\_\_\_\_

## エスニック部会例会（開催2018. 2. 2）

### 琉球料理 にしむら家 メニュー案内

1. 琉球の伝統を大切に、那覇の家庭の味をそのまま皆様に楽しんでいただきます。

主なメニューは、スクガラス（アイゴ稚魚の塩辛）、ジーマーミ（地豆（落花生）豆腐、ミミガー（豚の耳皮）和え物、麩チャンプルー（炒め物）、ゴーヤ天ぷら、ソーキ（豚の骨付あばら肉）煮物、沖縄混ぜソバ、ジューシー飯、紅芋ゴマ団子などです。

2. 味付けに関して、お店のコメントです。

「那覇の料理店は関東風に濃い味付けになっている店もありますが、当店の味付けは関西の方に合う味付けに工夫したのではなく、那覇の家庭調理の味をそのまま提供させていただいております。各家庭の味付けはそれぞれに違いはありますが、那覇に近い首里（首里城周辺）の料理は京料理に匹敵するもので、味付けもだしをきかせ素材の味を十分に引き出しています。那覇でもそれに近い味付けがメインで、観光で沖縄に行かれた方が味わってきた沖縄料理と比べるとにしむら家の料理は関西風の薄味にアレンジされたといわれるお客様がおられます。

会員の皆様にもぜひ楽しんでいただき思います。

#### エスニック部会例会（開催2018. 2. 2） 琉球「にしむら家」メニュー

##### I（前菜）

1. スクガラス（アイゴ稚魚の塩辛）
2. ジーマーミ豆腐（地豆（落花生）豆腐）
3. チキアギー（白身魚練物）
4. ミミガー和え物（豚の耳皮）

##### II（中継ぎ）

5. ヒラヤーチー（琉球チジミ）
6. 麩チャンプルー（炒め物）
7. 豆腐チャンプルー（炒め物）

##### III（主菜）

8. ゴーヤ天ぷら
9. アゲー餃子（アゲー豚）
10. ソーキ煮つけ（豚骨付あばら肉）

##### IV（締め）

11. まぜそば
12. ジューシー飯

##### V（デザート）

13. 紅芋ゴマ団子