

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

### Thu.03.10.2016

●FOODEX2016～シャウウェイごはん

今年も、料理研究家仲間と共に、  
FOODEX@幕張メッセへ行ってきました！



国内外3000社が参加する、アジア最大規模の食の祭典です。



オーストラリアブースで朝からカクテル飲んでからのワインで、ゴキゲンなスタート！



大好きなゆるキャラがたくさんでアガりますwみきちゃんちやんと撮れて嬉しい(笑)



面白い発見、美味しい出会いがいろいろありました！



一番元気で面白かったのは、イタリアブースだったかな。極薄に削りたてのしゅわしゅわの生ハムを試食した後は、すぐにイタリアワインブースへ(笑)





モデナの熟成バルサミコ酢に、みんな夢中！



お土産で一番嬉しかったのは、このブルグルかな。(挽き割り小麦)。大好きだし、袋も可愛い～♪



国内では、友達がお手伝いしてるブースにも応援に。ももちゃん、おつかれさま！



帰りは、ドイツブースで試食して美味しかったウインナーをお土産に買って、中国料理研究家の友達、シャウウェイ宅へ。

一緒に廻っていた料理研究家先輩の  
安井ルイコさんと渡辺まりこさんと共に  
シャウウェイの美味しい料理をいただきながら、  
来月ついに、念願のお店をOPENさせるシャウウェイのお店についての打ち合わせ！

本当はFOODEXも一緒に廻るはずが、  
内装の打ち合わせで行けなかったのです！



前菜盛り合わせ。蒸し鶏のパクチー和え、タイの山椒ソース、中国風フォアグラのテリーヌ 五香粉風味、サーモンポカドのクリームチーズ巻き。奥の黒いのは黒トリュフのごまバター。バケツにたっぷりつけて。



大海老のチリソース、海老好きの私のために、必ず海老料理は忘れず入れてくれる、優しいシャウウェイ。





中国セロリと豆腐皮と中国パンチェッタのピリ辛炒め。自家製パンチェッタ、脂が甘くてシツトリ！



ぷりっぷりの芝海老の自家製XO醬炒め、



北京ダックの身…



♪は、シャウウェイ特製もちもちのフェンネル入り水餃子  
を自家製ラー油で。

どれも美味しかった。  
シャウウェイ、ごちそうさまでした！

お店の名前も、決定！  
「中国幸せ料理 ローズ・シャウウェイ」。

5月8日グランドオープン予定。  
自分の店のようにドキドキで楽しみ。

まだまだオープンまでやることてんこ盛りだろうけど、  
がんばってね、シャウウェイ！

お祭り・イベント・ホームパーティー

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)