

G7 香川・高松都市大臣会合におけるおもてなし 大臣主催晩餐会 概要

令和5年7月8日

日時 令和5年7月8日 19:30-21:30JST
場所 JR ホテルクレメント高松「シエロ」
出席者 (G7)日:齊藤大臣(議長)、加:ルブラン大臣、独:ガイヴィッツ大臣、英:ローリー
政務次官、仏:セトン駐日大使、伊:ベネデッティ駐日大使、米:ジョンソン次官補
代理、EU:ポペンス総局長
(オブザーバー)シャリフ UN ハビタット事務局長、武内 OECD 事務次長、久元
2023 Urban7 グループ代表
(その他)池田香川県知事 他

G7香川・高松都市大臣会合(1日目)において、齊藤国土交通大臣は、G7 代表等に対するおもてなしの一環として、晩餐会を主催しました。晩餐会においては、香川県各所の豊富な食材を用いた多彩な料理、香川県産を中心とした日本酒、国産ワインを提供・紹介しました。また、G7 香川・高松都市大臣会合歓迎レセプション乾杯日本酒銘柄選定会において選定された香川県の日本酒「金陵 月白 吟醸」を手に、乾杯を行いました。我が国の食文化の魅力を世界に発信する上で非常に有意義な機会となりました。

1. 提供メニュー

和食メニュー

先付1品目

旬の瀬戸内産鱧を焼き炙し県内産のモロヘイヤなどの野菜と一緒に梅の香りで

先付2品目

香川県特産アスパラガスのさぬきのめざめと四国徳島の酢橘鮎を上新粉で揚げ徳島の酢橘で

御吸物

旬のあわびと白だつの御吸物をゆずの風味で

御造り

あおり烏賊は雲丹をのせて 車海老はさっと火を入れレアで 中トロは香川県産の海苔で

焼き物

太刀魚をさっと通しし焼き揚げ荒目におろした夏大根と一緒に醤油風味のソースで

替り鉢

香川三豊茄子を炊き煮穴子と一緒に

肉料理

オレイン酸を多く含むオリーブの絞りカスを肥料に加え育て旨味の増した香川県ブランドのオリーブ牛を低温料理し特製柑橘ソースと岩塩で

御食事

香川のお米おいで米と香川の醤油で炊いた佃煮

水菓子

メロン マスカット 西瓜

ハラルメニュー

先付二種

瀬戸内炙り鱧

蓮芋 独活 セロリ菜 モロヘイヤ 紅心大根



御吸物

あわび潮仕立て

御造り

海の恵み あしらひ



焼物

太刀魚油焼き 卸し醤油餡 万願寺唐辛子



替り皿

冷やし三豊茄子 穴子煮

肉料理

牛肉 柑橘のソース

新蓮根 蓮根チップ

御食事

おいで米 留椀

水菓子

季節のフルーツ



ヴィーガンメニュー

先付二種

純菜 ブルーベリー 甘夏 甘酢

さぬきのめざめ 昆布醤油お浸し

胡麻豆腐 ラディツシュ



御吸物

昆布出汁白味噌仕立て

焼き茄子 オクラ

御造り

くみ上げ湯葉

花海苔 大葉 割り醤油



鍋

豆乳鍋

豆腐 大椎茸 水菜 麩 割り醤油酢



揚物

蓮根 さつま芋 南京 玉蜀黍 青唐 藻塩

御食事

白ご飯 香の物 若布の昆布出汁吸物

水菓子

季節のフルーツ



ドリンクメニュー

乾杯酒「金陵月白」

ワイン 白「レザルム ド ラグランジュ」フランス産

ワイン 赤「シャトー ヌフ デュ パブ ルージュ / E. ギガル」フランス産

ウイスキー 「余市」

日本酒 「ながら」、「国重」「凱陣」「リセノワール」

焼酎 「黒霧島」

ワイン地元産 さぬきワイナリーのワイン

ビール 「さぬきビール」

2. サヌカイト演奏

曲目紹介

さくらさくら×Kukai

星に願いを

LOVE LETTER

奏者紹介

小松 玲子(サヌカイト演奏者)

香川県高松市出身。東京藝術大学卒業。よんでん文化振興財団奨学生。

コスタリカ世界竹会議への招待演奏、“メルボルンフェスティバル”“うつくしまふくしま未来博”開会式、NHK“スタジオパークからこんにちは”メレンゲの気持ち”等に出演。打楽器アンサンブル”パーカッションミュージアム”のメンバーとして演奏活動を行い、CD 制作の他、数々の音楽祭に招待演奏。ロンドンミュ



ージカル、劇団四季”壁抜け男”等、“MJQ”ジャパンツアーにゲスト出演。和太鼓集団「鬼太鼓座」にゲスト出演、台湾、香港公演では DVD 制作にも参加。久石譲の全国ツアー2008、CD、DVD 制作に参加。長崎で被爆した柿の木の2世を世界中に植樹することで『時の蘇生』を目指す。アート・プログラム「柿の木プロジェクト」に音楽家として初参加、委嘱した曲を演奏、CD 制作。中国・陝西省西安市、江西省南昌市へ高松市長のメッセージを携え表敬訪問。観光大使として音楽を通じての文化交流に努める。ボルドー音楽祭、日仏観光交流会、ユネスコ国際会議、G7情報通信大臣会合等で演奏。クールジャパン国際会議パリ公演、全国植樹祭ではメタセコイヤを、全国育樹祭ではサヌカイトを皇太子ご夫妻御前演奏。

サヌカイトソロ CD「LOVELETTER」「voice of sanukite」、CD 制作「LUZAZUL」サヌカイトユニット”LUZ AZUL”リーダー。朗読と奏ユニット二人組「かれん」主宰。東京藝術大学管弦楽研究部非常勤講師を経て、現在、東邦音楽大学附属第二高等学校非常勤講師。高松市観光大使。平成 28 年度よんでん芸術文化奨励賞、東久邇之宮文化褒賞受賞。



3. 晩餐会調理責任者の紹介

JR ホテルクレメント高松 総調理長 川田美広

香川県高松市出身。1990 年から「東京全日空ホテル」にて宴会調理、各レストランで働く。1997 年から在スウェーデン日本国大使公邸勤務。在国中、天皇皇后両陛下(現上皇様)が訪瑞、公邸にての食事、グランドホテルにてのレセプションでの料理に携わる。2000 年帰国。

2003 年 全日空ホテルクレメント高松入社

2005 年 JR ホテル料理コンクール全国 3 位

2015 年 JR ホテルクレメント高松 レストラン「フィオーレ」調理長就任。

2021 年 4 月 JR ホテルクレメント徳島 総調理長就任

2023 年 4 月 JR ホテルクレメント高松 総調理長就任

