



ントも来ているので、今後発表していく予定です。

#### <ニコニコ委員会>

鈴木清委員

神奈川東RC 山田正憲様→「本日は地区RYLAのPRに参りました。多くのご推薦をお願いします」。当クラブより 小塚会長→「前場支配人、本日の卓話よろしくをお願いします」。中村幹事→「ホテルモリノ支配人前場様、本日の卓話楽しみにしております。よろしくお願ひいたします」。以下、感謝をこめてニコニコへ。安藤亨会員、安藤志子会員、井上久会員、井上勇会員、鴨志田会員、小島会員、中島健児会員、中島眞一会員、野島会員、大矢会員、親松会員、嶋会員、鈴木文夫会員、玉井会員、鶴丸会員、渡邊会員、山口会員、結城会員、鈴木清会員。

#### <出席委員会>

嶋委員

	会員	出席	欠席	メーク	出席率
第1698回	37	27	10		72.97%
第1697回	37	27	10		72.97%

#### <ニコニコ・財団・米山委員会>

	今回		累計	
ニコニコ	22件	23,000円	474件	519,827円
財団	1件	12,000円	24件	286,000円
ベネファクター	0件	0円	2件	200,000円
米山	1件	20,000円	19件	293,700円

#### <ロータリー財団>

野島委員長

大西会員からいただきました。

ポリオプラスに3名寄付をいただきました。あと7名お願ひいたします。

#### <米山奨学委員会>

赤本委員長

安藤志子会員→「今年度達成です」。

#### <親睦委員会>

中島眞一委員長

年末家族会で、有料・無料ビンゴゲームのクリスマスらしい景品のお持ちよりお願ひいたします。

#### 本日のプログラム

<招聘卓話> ホテルモリノ総支配人 前場正己様  
本日は世間を騒がす老舗や外資、電鉄系ホテル業界での「食品偽装・虚偽表示」の問題をお話しさせ

ていただきます。

洋食のステーキ肉や加工製品、和食の鮮魚とは、あるいはジュースのフレッシュとは何ぞやと、沢山の事例が取り上げられています。分かりやすいものとして「中華の海老」を取り上げてみます。これまでの報道で中国料理協会のコメントとして、「かねてより中国料理の世界では、小さな海老を芝海老、大きな海老を車海老ないしは大正海老、一番大きな海老は伊勢海老とする慣わしがある」。という話がありました。確かにそうなのかもしれません。

私共の、鐔彦彬さんに看板をお借りし、コックさんを紹介していただいている赤坂離宮でも当初はまさにその通りでした。芝海老のチリソース煮込み、車海老の甘酢がけ、あるいはオーロラソース和えというメニュー表示をしていました。実際食材として使っているものはバナメイ海老、ブラックタイガー、またはホワイトタイガーです。私共の赤坂離宮では2008年にメニューの表示を切り替え、現行の表示としています。

ではなぜ2008年にそうしたのか。2007年に大阪の『船場吉兆』事件です。あえて事件としましたが、賞味期限の貼り換えから始まり産地偽装など次から次へと起こりました。例えば牛肉を銘柄牛の但馬牛や三田牛として出す、挙句の果ては食べ残しで下がった食品の使いまわしが発覚し、不正競争防止法違反となり閉店しました。これを教訓として以前から気になっていたメニュー表示をきちんとしたのです。この時実は各ホテルのメニュー表記を随分とチェックして参考にしました。ほとんどが芝海老、車海老ですが、十数店舗のうち3店舗くらいが小海老、海老、大むき海老となっており、それにならって現在のメニュー表記となっています。本来その時に各ホテルも表記を切り替えるべきでしたが、そうそうたる人材や役職の方々がいるのに誰も言い出さなかったのが、たいそう不思議な気がしています。

モリノとしては皆様に安心してご利用していただける表記となっております。また皆様を迎える立場の者として、日頃よりここに集まり、協力して頂きありがとうございます。そして今後とも末永くお付き合いお願ひいたします。

