

四季亭がテレビ番組に取り上げられました。

# 所さんの目がテン！

平成19年7月8日放映

同番組は、ある一つのものを科学的に検証し、その魅力などを紹介する取材VTRとスタジオトークを組み合わせた科学番組です。いろいろな驚きを毎週取り上げています。

番組では「給食の美味しさと魅力」を伝えることが出来ました。

給食を調理している様子に密着し、給食が出来るまでを紹介し、給食ならではの調理機械、最新の給食情報をわかりやすく科学しました。

番組では中華料理のシェフが作った味と学校給食の味を比べてみました。

**1時間の制限時間内でそれぞれ同じ食材で50人分の「中華丼」と「野菜スープ」を作りました。**中華シェフは台湾人の中華料理店オーナーシェフで自分のフライパン、包丁、秘伝のたれを持参し、店の調理人4人を連れてきました。迎え撃つは、四季亭調理の新鋭、西野君、綱川君、鈴木君でした。

四季亭チームは手際よく調理し40分間ですべて終了致しました。

四季亭第2会議室に集まった小学生30人の判定は**28対2で四季亭 学校給食チームの圧勝**でした。シェフチームは慣れない厨房であったため、時間がなくなり調理が雑になったのが敗因だと思われます。一方、四季亭チームは、日頃のチームワークと大量調理ならではの調理機器を駆使し、子供たちの口に合った味付けが大差の結果に繋がりました。



本格中華台湾人チーム



四季亭新鋭チーム

V S

所さんの  
の

# 目がテン! 学校給食対決



相手は本場仕込みの5人 手ごわいぞー



60分一本勝負 いざスタート



スライサーってすごい!



50人じゃ少なすぎてかえって気を使う



## 28対2圧勝

調理はチームワーク

小学生30人が試食して

四季亭チームが断然おいしいって うれしい!!