

女性会
活動報告

あすなろ

女性会では女性経営者が集まり商工業の発展・地域振興・社会貢献に向けた活動をしています。いろいろな活動を通じ会員相互の連携、自らの資質の向上をめざしています。一緒に活動しませんか。

松嶋啓介シェフによる健康経営セミナー

令和6年1月17日(水)

QUESTION 8F DAIDOKOROにて開催。アークサ生命保険(株)が実施するミシュランシェフ松嶋啓介氏による健康経営セミナーに女性会として参加しました。出席者は9名。昨年7月にオンライン料理教室にてご指導いただいた松嶋シェフによる講演と調理指導。メニューは「ロールキャベツ」「鶏むね肉のクリーム煮」。目の前でシェフが調理をされながら説明いただき、野菜の旨みを引き出す調理法を学び、その食材の香りなどを体験できました。



新年懇談会

令和6年1月31日(水)

お食事処和でんにて開催。出席者は19名。本年は、新年の勉強会として、Tea Garden 代表川添 永美子氏を講師に招き、『紅茶教室』を実施しました。紅茶の美味しい入れ方など、初心者にも分かりやすく教えていただきました。紅茶のよい香りにつつまれ、温かい気持ちとなりました。講演会終了後、同会場にて昼食懇親会を開催。会員同士の親睦を深めることができました。



本場フランスのミシュラン一つ星を外国人最年少で獲得!

松嶋啓介シェフが教えるレシピ

ロールキャベツ



材料 (4個分)

- キャベツ…8枚
- 玉ねぎ…1/4個
- にんにく…1個
- イタリアンパセリ…少々
- 豚ひき肉…250g
- 生パン粉…25g
- 炊いたお米…100g
- パルメザンチーズ…4g
- 顆粒コンソメ…4g
- 水…適量
- こしょう…少々
- 青ネギ…少々

手順

- キャベツの芯を取り除き、大きめの葉を8枚準備する。
- 鍋に水を2ℓ入れ、キャベツの芯を入れて甘みを溶け出させる。葉も入れ弱火でコトコト柔らかくする。(時々上下をひっくり返す。)
- 玉ねぎ、にんにくは芯を取り除き包丁の背で叩いてから、イタリアンパセリをそれぞれみじん切りにする。
- ポウルに豚ひき肉と③を入れ、グツと押すようにこねる。
- ④に生パン粉と炊いたお米を入れてしっかりこねる。最後にパルメザンチーズを入れよくこね合わせたらタネの完成。
- キャベツがほど良くくったりしたらお湯から上げて水気を切る。
- まな板の上にラップを敷きキャベツを広げる。(芯の部分は押しつぶす。)
- ⑦に4等分したタネを置き包んだら、敷いていたラップでしっかり包みラップの端をギュッと絞る。
- ラップを一旦ほぐし中の空気を抜いて再びギュッと絞り、ラップの端をヒモで縛る。
- 同様にあと3つ作ったら、竹串で十ヶ所穴を開ける。
- 鍋のキャベツの芯を取り除き150mlだけ残して茹で汁を捨て、顆粒コンソメを入れる。
- ⑩にタネを並べてフタをして弱火で40分煮込む。
- ラップを外し器に移したら、こしょう、青ネギを散らしてスープを入れたら完成。

<https://www.2axa.co.jp/digitalsalestool/access/116.html>



動画公開中

その他の事業

- 12/22 第1回物産展部会(コラボしが)
- 12/25 第1回式典・講演会部会(コラボしが)
- 1/18 県女連第1回正副会長・監事会(八日市商工会議所)
- 1/18 第3回滋賀全国大会女性会幹事会(魚繁大王殿)
- 2/9 第1回懇親会部会(コラボしが)
- 2/13 第1回広報部会(コラボしが)
- 2/14 第1回宿泊エキスカーション部会(コラボしが)

今年は滋賀県で表彰式!

第23回 女性起業家大賞応募者募集中

～商工会議所女性会は女性会の挑戦を後押ししています～

商工会議所女性会連合会では、2002年の同賞創設以来、毎年、女性ならではの視点で革新的・創造的な創業や経営を行っている女性起業家を表彰しています。

- 対象：創業10年未満の女性経営者
- 応募締切：2024年4月5日(金)
- 表彰の種類：日本商工会議所会頭(表彰状・副賞20万円)1名ほか
- 応募方法その他詳細はHPをご確認ください。

