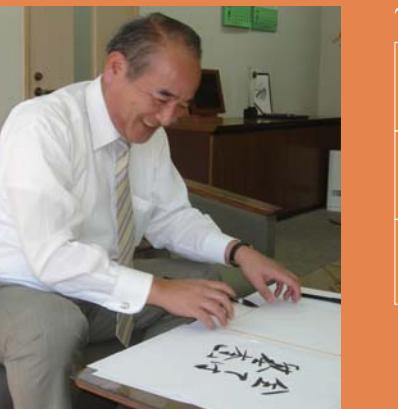


軸系  
[tsunagu]ガーデン  
シティクラブ  
大阪vol.17  
2010 October

私の一筆

高見 浩一



This interview 【今号の会員様インタビュー】

基本に戻れば、  
解決の糸口がジェイアール西日本コンサルタント株  
取締役営業部長

高見 浩二

基業  
高見 浩二ご利用いただくほどに、価値あるエグゼクティブプラン  
GCCO INFORMATION

Lounge

日本酒フェア  
～クール ジャパン!～日本の文化、お酒を注ぎ合うスタイルを  
もう一度見直しませんか。  
こだわりの日本酒に合う、和食料理をご用意。  
おいしい食材の豊富なこの季節、  
和の心でおもてなしをいたします。◎期間／10/4(月)～29日(金)  
◎料金／¥4,000(税込)  
お食事のみのパックです

「マイお猪口」をお持ちいただいた方はデザートプレゼント!

Banquet

忘・新年会  
阪神トラトラプラン～六甲おろし～無敵の我等プラン  
(和食・洋食・中華) ¥8,000(税込)  
闘志満点プラン  
(和食) ¥6,000(税込)鉄腕強打プラン  
(和食・洋食) ¥7,000(税込)  
青春の覇気プラン  
(洋食) ¥5,000(税込)宴席の最後には  
ジェット風船を飛ばしましょ!・料理8種以上  
牡丹海老のスプーン一杯の笑み、  
フレッシュオアグラと大根の胡麻味噌焼き、  
とろろオムレツ、  
濱け本マグロのたたき、など  
・フリードリンク  
ビール、ワイン(赤・白)、焼酎、  
ウイスキー、日本酒、  
ソフトドリンク、など

## NEWS

ちんぶいぶい(MBS)、大阪ほんわかテレビ(YTV)で紹介!  
本場ドイツで認められた ハム・ソーセージ・ベーコン  
製造元は“大原ハム工房”

実りの秋。食欲の秋真っ盛りです。今や食通の方々の間で、静かなブームを巻き起こしつつあり、ここガーデンシティクラブ大阪でもラウンジにてご提供をさせて頂いております、手づくりハム、ソーセージでお馴染みの大原ハム工房（大阪市住之江区北加賀屋5の7の25／06-6685-0015）を紹介します。同社は2005年11月創業のフレッシュな会社ですが、その味は既に世界が認めるところもあります。

重要な要素ですが、トータルとしての味の決め手、総合的、最終的な美味しさは、その料理人の人柄に依っているという。企業は人なり、と言いますが、味も同じだということでしょう。

## 美味しさへのアクセスは…

このところインターネットで、大原ハム工房のホームページ「ハム一番」へのアクセスが急増しています。関西発信のワイドショー、「ちんぶいぶい」(MBS)や「大阪ほんわかテレビ」(YTV)、月刊誌「大阪人」などさまざまなメディアで、その味が相次いで紹介されているからです。それもそのはず、2007年の「IFFA(国際食肉産業見本市)」(ドイツ・フランクフルト)に8種類の製品を初出品したところ、金賞5、銀賞2、銅賞1と、すべてが入賞の栄に浴した、世界的にもその美味しさに折り紙がつけられた大原ハム工房の“味”なのだから。今年は2010年。日本での評価が、むしろ遅きに失した感さえあるほどです。



## 美味しさの秘密…ケンボロー豚とは?

素材に使用しているケンボロー豚は、「毎日食べても健康を害しない食材を」との思いから、イギリスの2つの大学で開発されました。その開発元である英国ケンブリッジ大の「ケン」と、エジンバラ大の「バラ=ボロー」を組み合わせた良質な肉を持つ豚の総称を言います。ケンボロー豚の特徴は、育成の際にノンストレスで育てるということだそうです。このケンボロー豚、コレステロールも極めて低くヘルシーで、毎日食べても安心の食材だそうです。大原ハム工房では、その肉の味わいを生かすために、增量剤、合成保存料、着色料は一切使わず、塩もマイカルドでコクのあるドイツアルブス産の岩塩を採用するなど、美味しい追求に加えて、体にも自然にも優しい製品づくりを心がけています。

## 味は人にあり

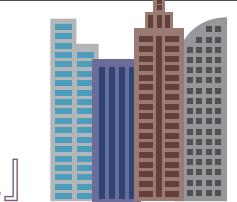
大原ハム工房の「味」をリードするのは、山内啓輔工房長。とはいえば公務員という経歴の持ち主です。ハム作りは多くの素人からのスタートでした。関東の有名店での基礎習得から始まり、ドイツのマイスターに製造手法を勉強し、精肉店で実際に販売まで修行するなど前途洋洋とは言えないスタートでした。「食は広州にあり」などと言いますが、食通の方の中には「味は人にあり」といわれる方が案外多い。素材の良否、技術の巧拙。これらはもちろん味の決め手の重

大原ハム工房 <http://www.oharaham.com/>  
ハム一番 <http://www.ham-1.com/>

## Event

GCCOメンバーシップ・コミッティ主催

第27回 メンバーズパーティー

『北ヤードプロジェクト、  
ナレッジキャピタルとは』

大阪キタを中心に様々なジャンルの最先端テクノロジーと、アート、エンターテインメントが集まるナレッジキャピタル、その最新情報をお届けします。

◎参加費／¥3,000(懇親会込)  
◎日時／10/29(金) 18:30～20:30【ホスト】(株)電通 第二営業局長 田嶋 正雄 氏  
【講師】(株)電通 CMプランナー 赤松 隆一郎氏  
【プロフィール】1969年生まれ  
カンヌ国際広告祭銀賞、アドエフェスト金賞、ACC金賞など最近の代表作では、サンリオ「DAKARA余分3兄弟シリーズ」(天海祐希)、Au「ガンガンシリーズ」(土屋アンナ)

GCCOアクティビティ・コミッティ主催

第6回 GCCOゴルフコンペ  
in 有馬ロイヤルゴルフクラブ「光と陰の魔術師」Von·Hagge  
(ポン・ヘギー) 戦略。四季の変化  
や時刻によって、千变万化するコ  
ースの陰影さえも、デザイン戦略の重  
要なファクターとして、見事に活か  
す彼の技法を、秋も深まるこの時  
期に、一緒に楽しみませんか。◎日時／11/27(土)  
◎プレイ費／¥18,500  
◎参加費／¥5,000(表彰式、会食込)  
◎定員／20名◎場所／有馬ロイヤルゴルフクラブ  
神戸市北区淡河町北畠571  
◎表彰式／12/2(木) 19:00～  
ガーデンシティクラブ大阪(大忘年会)にて  
※詳細はお申込後、別途お知らせいたします。◎日 時／12/2(木) 19:00～21:00  
◎参加費／¥5,000

料金はすべて税金・サービス料が含まれております。

スタッフ紹介 vol.17

ふじ せ か な  
経理 藤瀬 佳奈「お客様の声を大切に！」  
日々勉強ですが、お客様一人一人の声を大切にし、  
サービススタッフをサポートしていくたいと思っております。

◎趣味:映画鑑賞・ネイル ◎生年月日:昭和59年12月30日(25歳)

イベントのお申し込み・各種お問い合わせは  
TEL.06-6343-7770

会報に関するご意見・ご要望をお待ちしております。

〒530-0001 大阪市北区梅田2-5-25 ハービスOSAKA 6F

TEL.06-6343-7770 FAX.06-6343-7773

<http://www.gcco.jp/>

メールでのお問い合わせは info@gcco.co.jp

NEWS

