

# タイ料理の 魅力に迫る！



とき

**平成31年**  
**1月26日(土)**  
**午前10時～午後1時**

ところ

**生涯学習総合センター**  
**(會津稽古堂)**  
**クッキングスタジオ**

會津若松市は2020年東京オリンピック・

パラリンピックにおけるタイ王国のホストタウン  
です。市民の皆様にはタイ王国をもっと身近に感じ  
てもらえるよう本講座を開催します。



タイ料理の特徴や味わい、調理方法などを実  
践的に学び、食文化を含めたタイ王国の歴史や文  
化などへの理解を深めていきます。

タイ王国の知られざる食文化を一緒に学びませ  
んか？

当日作る料理

- ★ トムヤムクン
- ★ ガパオライス
- ★ あと一品



講師	【香彩食房ハジャイ】 堂平義忠さん・奈良部上総さん
対象	小学5年生以上の市民 ※ 2～4名のグループ単位で申し込み
定員	30名 ※申込者多数の場合は抽選
参加費用	一人 500円 ※当日集金
持ちもの	エプロン・三角巾 (バンダナ)
申込方法	會津稽古堂窓口に裏面の申込用 紙を持参か FAX で。 またはインターネットから申込。
	 <input type="text" value="會津稽古堂 タイ料理"/> 
切	<b>平成31年1月15日 (火)</b>

会津若松のみなさん！  
タイのこと、もっと学んでみませんか？



※イラストはイメージです。



# トムヤムクン

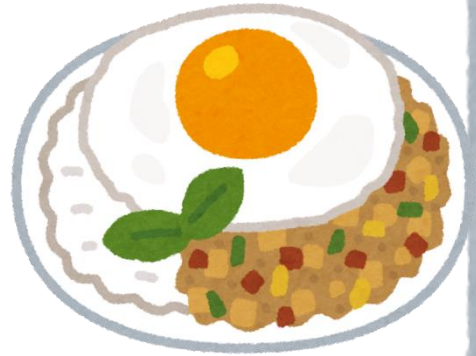
(ต้มยำกุ้ง, Tom yum goong)

「トム」は「煮る」、「ヤム」は「混ぜる」、「クン」は「エビ」という意味。世界三大スープのひとつ。エビの代わりに入れる食材によって名前が変わり、鶏肉だと「トムヤムガイ」、魚肉だと「トムヤムプラー」になります。

# ガパオライス (和名)

= パツ・カッパオ (ผัดกะเพรา)

「ガパオライス」と言うのは日本だけ！タイでは「パツ・カッパオ」と呼ばれています。豚や鶏の挽肉にガパオ（タイバジル）、ナンプラー（魚醤、日本で言う醤油）、香辛料などを加えて炒めた料理。ポイントを押さえれば手軽にできるのが魅力的！



★当日はもう1品作ります♪お楽しみに♪

✂切り取り線✂

## 「タイ料理の魅力に迫る！」 参加申込書

※太枠の中は記入必須です。

(フリガナ)		( ) 歳	備考欄 ※食べ物のアレルギーや受講時に配慮して欲しいことなどがございましたら、ご記入ください。
代表者氏名		男・女	
(フリガナ)		( ) 歳	
参加者2氏名		男・女	
(フリガナ)		( ) 歳	
参加者3氏名		男・女	
(フリガナ)		( ) 歳	
参加者4氏名		男・女	
代表者 連絡先	〒 - 会津若松市	TEL ( ) - FAX ( ) - 緊急時 ( ) -	