

★ World Cooking Workshop ★

世界の
味文化紹介



ミャンマー の 家庭料理



講師

ユ
ユ
ウ
ウ
エ
エ
イ
イ
サ
ン

ミャンマー料理店オーナー



■ 講師紹介

南北に長い国土を持つミャンマーは、2010年に「ミャンマー連邦共和国」に変更されました。かつてはビルマと呼ばれており、私たち日本人には馴染み深い名称の国なのではないでしょうか。さて今回は、1977年に高田馬場にお店を創業され、東京で最も古いミャンマー料理店のオーナー、ユユウエイさんをお招きして、ミャンマーの家庭料理を紹介していただきます。

ミャンマーの最大都市であるヤンゴン家庭料理は、中国、インド、タイなどの隣接国の影響をバランスよく受けているので、辛すぎたりクセがあ

ったりしないので日本人好みの味付けといわれています。今回ご紹介する料理は、時間のかかる下ごしらえを既に済ませた材料を用いての味文化紹介となります。

日時

2017年

6月18日(日)

● お話と実習

12時～15時30分
(11時45分受付開始)

会場

港区立
男女平等参画センター
「リーブラ」料理室

港区芝浦1-16-1 みなとパーク芝浦 2階
電話：03-3456-4149

参加費

港ユネスコ協会会員…1,500円
一般の方……………2,000円

参加費には、材料費・保険料が含まれております。
お申し込み後、郵便払い込みをお願いします。

● 郵便払込口座番号:00130-0-157457

● 加入者名:港ユネスコ協会

※6月12日(火)正午以降は、キャンセル料として
参加費全額いただきます。

定員

24名(申込先着順)

※郵便払込みを以って受付完了です。

持参していただくもの

エプロン、食器用布巾、筆記用具、持ち帰り用容器

● お申込み・お問合せは……

港ユネスコ協会まで

港区新橋3-16-3 (JR新橋駅烏森口から徒歩3分)

Eメール：info@minatounesco.jp Tel. (03) 3434-2300

火曜日～金曜日・午前10時30分～午後5時の間にお願いします。

メニュー



ラベットウ
(お茶葉のサラダ)



トウフジョ
(豆腐揚げ)



ナンジートウ
(ミャンマー風焼うどん)

