

トルコ人シェフが教える伝統の味とプロのテクニック 「第65回トルコ料理教室」に協賛 開催日：2019年3月13日(水)

日本製粉(株)(代表取締役社長:近藤雅之 本店:東京都千代田区)は、2019年3月13日(水)に東京都新宿区の江上料理学院にて開催される日本・トルコ協会主催「第65回トルコ料理教室」に協賛いたします。

当社は、日本・トルコ協会の法人会員として、日本とトルコの相互理解と友好親善に協力してまいりました。その活動の一環として、1998年から日本・トルコ協会主催による「トルコ料理教室」に協賛し、食材等を提供しています。

今回は、トルコ料理店「イズミル」オーナーシェフのエリフ・アガフル氏を講師に迎え、トルコ文化年 2019「トルコ至宝展 チューリップの宮殿 トプカプの美」(※)の開催を記念し、「オスマン帝国の宮廷料理」をテーマに本場の味とプロのテクニックを伝授していただきます。シェフによるデモンストレーションの後、参加者の方にも実際に調理していただくほか、トルコ産ワインの試飲も行います。

当社は、当日のメニューでご使用いただく小麦粉やオリーブオイルなどの食材、参加者へのお土産を提供します。

(※)本展覧会に当社も協賛いたします(2枚目もご参照ください)。



前回教室の様子

【当社協賛内容】

- 食 材 提 供 : 当日のメニューにご使用いただく食材
- 商 品 提 供 : 参加者全員にお土産として当社商品を提供



提供商品一例

【「第65回トルコ料理教室」開催概要】

- 開 催 日 時 : 2019年3月13日(水) 11:00~14:00(予定)
- 開 催 場 所 : 江上料理学院 (東京都新宿区市谷左内町21)
- 講 師 : エリフ・アガフル氏 (「イズミル」オーナーシェフ)
- テ ー マ : オスマン帝国の宮廷料理
- メ ニ ュ ー :
 - ウスパナクル・ボレッキ (ホウレンソウ入りペストリー)
 - クルムズ・ラハナ・サラタス (レッド・キャベツのサラダ)
 - ムタンジャナ (牛肉の煮込み オスマン宮廷風)
 - シュトゥラチ (ライス・プディング)
- 日本・トルコ協会 : http://www.tkjts.jp/cooking_class/2019/02/12/2612/
ホームページ

《ご参考資料》

1. 日本・トルコ協会

- 創 設 : 1926年
- 会 長 : 小林 栄三 (伊藤忠商事(株)特別理事)
- 設 立 目 的 : 日本とトルコ両国間の文化交流、経済関係の促進、技術提携の促進をはかり、もって両国民相互の理解と友好親善を強化する。
- 活 動 内 容 : 会報誌『アナトリアニュース』発行、「トルコの夕べ」開催(トルコに関する様々なテーマの講演、会員相互の親睦会)、トルコ語講座開講、トルコ料理教室開催ほか
- 所 在 地 : 東京都港区北青山2-5-1 伊藤忠ビル内
- ホームページ : <http://www.tkjts.jp/>

2. 講師 エリフ・アガフル氏

- プロフィール : トルコの首都アンカラ出身。
子育てが一段落した頃に「エリフさんの料理が好き」という友人達の後押しで、2002年、杉並区阿佐ヶ谷にトルコ料理レストラン「イズミル」をオープン。
料理は独学で学んだが、その腕を認められ、2012年にトルコ料理の名門組織「トルコ調理師協会」日本代表に就任。
家庭的なやさしい味の料理が好評で、日本に住むトルコ人が通い詰めるほど。
- 「イズミル」
ホームページ : <http://asagaya-izmir.com/>



3. 会場 江上料理学院

- 所 在 地 : 東京都新宿区市谷左内町21
- ホームページ : <http://www.egami-cooking.co.jp/>

4. トルコ文化年 2019 「トルコ至宝展 チューリップの宮殿 トプカプの美」

当社は本展覧会の「アジアの東と西の端に位置する両国民が交流のすそ野を広げ、友好を未来につなげることを願う」との趣旨に賛同し、協賛を行います。本展覧会は、オスマン帝国の栄華を今に伝える貴重な宝飾品、美術工芸品等、至宝約 170 点がイスタンブールのトプカプ宮殿博物館から来日し、東京・六本木の国立新美術館と、京都の京都国立近代美術館で開催されます。

詳しくは、弊社ニュースリリースNo.68 および、展覧会公式サイトをご参照ください。

- 弊社ニュースリリース : https://www.nippon.co.jp/news/detail/_icsFiles/afieldfile/2019/03/05/no68_turkey2019.pdf
- 展覧会公式サイト : <https://turkey2019.exhn.jp/>