

トルコの家庭料理をシェフが直伝 「第59回トルコ料理教室」に協賛 開催日：2017年3月23日(木)

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、2017年3月23日(木)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59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貢献してまいりました。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。

江上料理学院にて、老舗トルコ料理店「ボスボラス・ハサン」オーナー・シェフのハサン・ウナル氏に「トルコの家庭料理」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などの食材、参加者へのお土産を提供します。



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プレゼント



提供商品一例

【「第59回トルコ料理教室」開催概要】

- 開 催 日 時 : 2017年3月23日(木) 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 : ハサン・ウナル氏 (「ボスボラス・ハサン」オーナー・シェフ)
- テ ー マ : トルコの家庭料理
- メ ニ ュ ー :
 - ヨーウルトゥル・ウスパナク (ほうれん草とヨーグルトの前菜)
 - タヴック・チョルバス (チキンスープ)
 - ビベル・ドルマス (ピーマンの温かい詰め物)
 - シミット (ゴマつきリング型のパン)

- 日本・トルコ協会
ホームページ

<http://www.tkjts.jp/event/2017/03/02/665/>

《ご参考資料》

1. 「日本・トルコ協会」

- 創 設 : 1926年
- 会 長 : 澤田 浩 (日本製粉(株)会長)
- 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)、トルコ語講座開催、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 ハサン・ウナル氏

- プ ロ フ ィ ー ル : トルコ料理レストラン「ボスボラス・ハサン」オーナーシェフ。



1956年トルコの黒海地方生まれ。

14歳の頃からイスタンブールのレストランで見習いを始める。

その後、アンカラでピデ(トルコの伝統的ピザ)屋をオープンし、続いてイスタンブールでもレストランを開く。

1987年来日し、日本初のトルコ料理レストランで5年間勤務後、1993年に新宿に「ボスボラス・ハサン」をオープン。2008年には新宿2丁目店、市ヶ谷店をオープン。

ハサン先生のお料理は、日本在住トルコ人からも根強い人気がある。

- お店のホームページ : <http://bosporushasan.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/>