

## トルコ人シェフが本場の味とプロのテクニックを直伝 「第61回トルコ料理教室」に協賛

開催日：2017年11月7日(火)

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11月7日(火)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61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。

今回のテーマは、前回7月に開催した教室に引き続き「オスマン帝国の宮廷料理」です。江上料理学院にて、老舗トルコ料理店「ボスボラス・ハサン」のシェフのシベル・アキュルドウズ氏を講師に迎え、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きます。また、宮殿で飲まれていたテュルク・カフヴェスイ(トルコ・コーヒー)の文化もご紹介する他、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

前回講師は、アリ・ウナル氏(右)

### 【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61回トルコ料理教室」開催概要】

- 開 催 日 時 : 2017年11月7日(火) 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 : シベル・アキュルドウズ氏 (「ボスボラス・ハサン」新宿2丁目店シェフ)
- テ ー マ : オスマン帝国の宮廷料理 Part2
- メ ニ ュ ー : ● マンタル・ソテ (キノコの前菜)  
● ヒュンキヤル・ベエンディ  
(皇帝のお気に入り ラム肉のシチュー ナスのペースト添え)  
● ペイニルリ・ポアチャ (チーズのフィリング入りパン)  
● ムハッレビリ・カバク・タトゥルス (2層のカボチャのプディング)
- 日本・トルコ協会ホームページ : [http://www.tkjts.jp/cooking\\_class/2017/10/06/1615/](http://www.tkjts.jp/cooking_class/2017/10/06/1615/)

## 《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 シベル・アキュルドウズ 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」新宿2丁目店シェフ。  
同レストラン、オーナーシェフのハサン・ウナル氏の長女。  
トルコ生まれで、10歳の時に来日。  
料理人の両親の姿を見て育ち、2004年より「ボスボラス・ハサン」の厨房に立つ。  
13歳の女の子と9歳の男の子の母。
- 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/>