

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63回トルコ料理教室」に協賛 開催日：2018年7月18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、2018年7月18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63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「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
ハサン・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提供



提供商品一例

【「第63回トルコ料理教室」開催概要】

- 開 催 日 時 : 2018年7月18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 : 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 : オスマン帝国の宮廷料理 Part3
- メ ニ ュ ー :
 - パトゥルジャン・エズメシ(ナスのペースト)
 - カンディル・チョレイ(リング型の伝統パン)
 - カバク・ドルマス(ズッキーニの詰め物)
 - タヴク・サルマ(ロール・チキン)
 - リモナタ(レモネード)

- 日本・トルコ協会
ホームページ

http://www.tkjts.jp/cooking_class/2018/06/26/2138/

《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 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年に来日し、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/>