

<イベントレポート> 食を通じてトルコを応援 「第68回トルコ料理教室」を開催

開催日:2023年7月12日(水) 会場:ニッポン本社ビル

株式会社ニッポン(代表取締役社長:前鶴俊哉 本店:東京都千代田区)は、2023年2月に発生した「トルコ南部地震」から力強く立ち上がりつつあるトルコを応援するため、2023年7月12日(水)にニッポン本社ビルにて、日本・トルコ協会との共催で「第68回トルコ料理教室」を開催しました。

当日は、阿佐ヶ谷の人気トルコ料理店「イズミル」のオーナー・シェフであるエリフ・アガフル氏を講師としてお招きし、「トルコの郷土料理」をテーマに、トルコ料理4品の調理を披露していただきました。第一部、第二部合わせて約40名が出席。参加された皆さんはエリフ氏によるデモンストレーションの後、試食をお楽しみいただきながら被災地の被災前の写真、トルコに関するパネル、トルコ食器等の展示をご覧くださいました。

料理教室には、コルクット・ギュンゲン駐日トルコ共和国大使が来場され、当社代表取締役社長前鶴俊哉も出席しました。

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。

今般の参加費は全額トルコ南部地震への支援のため、日本・トルコ協会を通じてトルコ共和国大使館へ寄付いたします。

【イベント概要】

- 開催日時 : 2023年7月12日(水) 第一部 11:30~13:30、第二部 14:15~16:15
- 会場 : ニッポン本社ビル(東京都千代田区麹町4-8)
- 講師 : エリフ・アガフル氏(「イズミル」オーナー・シェフ)
- テーマ : トルコの郷土料理
- メニュー :
 - パトゥルジャン エズメシ(ナスのペースト)
 - ペイニルリ ギョズレメ(チーズ入りフラット・ブレッド)
 - レベニエ チョルバス(ミートボール、ヒヨコマメ、野菜のヨーグルト・スープ)
 - シェルベトゥリ イルミキ タトゥルス(シロップ掛けセモリナ粉のスイーツ)



参加者にプロのテクニックを伝授するエリフ氏



トルコの郷土料理をテーマにしたメニュー



集合写真



展示の様子

※2 ページ目に続きます。

<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) 名誉理事)
- 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、トルコ語講座開講、「トルコの夕べ(講演会、会員相互の親睦)」「トルコ・セミナー」「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 : トルコ料理レストラン「イズミル」オーナー・シェフ。



トルコの首都アンカラ出身。

子育てが一段落した頃「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。

- 店 名 : トルコ料理レストラン「イズミル」
- 住 所 : 東京都杉並区阿佐谷北2-13-2 パサージュ阿佐谷2F
- ホームページ : <http://asagaya-izmir.com/>

《お問合せ先》 株式会社ニッポン 広報部 担当：岡部春那
〒102-0083 東京都千代田区麹町四丁目8番地
TEL : 03-3511-5307 FAX : 03-3237-3546