

# 台湾の特別な料理 焼きビーフン

～ おいしく親しむ  
台湾の食文化 ～



ビーフンは台湾では、おめでたい時、  
客人を招いた時、親族を呼んだ時などの  
宴会などに食べる特別な料理です。

ビーフンのおいしい作り方の学びを通して、  
共通の米食文化の理解を深めます。

**2020年**  
**1月25日(土)**  
**10:30~13:30**

講師 **王 淑珍**  
ワン シュクチン

台湾出身、1993年10月、台湾最大手新聞会社聯合報の東京特派員として来日。東京大学経済学博士号を取得した後、九州大学、東京大学などの勤務を経て、2014年にベンチャー企業睡眠機能性研究所(株)を設立、代表取締役社長に務め、現在に至る。

✿ 台湾では中華穀類食品工業技術研究所に、日本では辻料理専門学校通信教育講座や東京会館クッキングスクールに長年通った経験を活かし、台湾の食文化をお教えします！

受講料 **1,500円** (材料費・保険料込み)  
定員 **16名** (申し込み多数の場合抽選)  
対象 **18歳以上の中央区内在住・在勤・在学者**  
会場 **月島社会教育会館**  
締切 **1月11日(土)**  
持ち物 **エプロン・筆記用具・三角巾・手ふきタオル**

※この講座では、卵、エビ、豚肉、鶏肉、大豆、ゴマを使用します。

お申し込み/お問い合わせ先  
**月島社会教育会館**

中央区月島4-1-1

TEL 03-3531-6367 FAX 03-3531-6369



# 台湾の特別な料理 焼きビーフン

～ おいしく親しむ台湾の食文化 ～

台湾は4毛作で米が主食です。ビーフンは中国の福建省から台湾にもたらされました。おめでたい時、客人を招いた時、親族を呼んだ時などの宴会などに食べる特別な料理です。ビーフンのおいしい作り方の学びを通じて、共通の米食文化の理解を深めます。

- ◆ 日時 1月25日(土) 10:30～13:30
- ◆ 対象 18歳以上の中央区内在住・在勤・在学者
- ◆ 受講料 1,500円 (材料費・保険料込み)  
※当日会場にてお支払いください。
- ◆ 持ち物 エプロン・筆記用具・三角巾・手ふきタオル
- ◆ この講座では、卵、エビ、豚肉、鶏肉、大豆、ゴマを使用します。
- ◆ 締切 1月11日(土) 必着
- ◆ 定員 16人 (申し込み多数の場合は抽選)  
※応募者全員に当落ハガキを郵送いたします。締め切り日から3、4日経過してもハガキが到着しない場合は、当落結果をお問い合わせください。  
※1月22日(水)以降のキャンセルは全額1,500円を徴収いたします。

## 【申し込み方法】

電話、FAX、窓口で下記までお申し込みください。  
※築地 / 日本橋社会教育会館 / アートはるみでもお申し込みいただけます。

### お申し込み・お問い合わせ先

〒104-0052  
中央区月島4-1-1 月島区民センター4F  
月島社会教育会館  
TEL 03-3531-6367  
FAX 03-3531-6369  
<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>



★ 肉と野菜を材料に使った  
焼きビーフンとスープを作ります

## 【会場地図】



## 個人情報の取り扱いについて

講座お申し込み時に収集した個人情報について、個人情報の漏えい・流出・不正利用がないよう適正な管理を行い、当館(中央区立社会教育会館)が主催する事業以外には使用しません。また当館が主催する講座や催し物等のご案内をお送りする場合があります。不要な方はお申し出ください。

キリトリ ✕

# 台湾の特別な料理 焼きビーフン

～ おいしく親しむ台湾の食文化 ～

FAX申し込みフォーム FAX : 03-3531-6369

月島社会教育会館 宛

氏名	(ふりがな) 名前  <input type="checkbox"/> 区外在住の方はいずれかに☑をお願いします → <input type="checkbox"/> 中央区在勤 <input type="checkbox"/> 中央区在学
住所	〒 - (当落ハガキ送り先です)
連絡先	※ できれば日中連絡の取れる携帯番号