



メキシコ料理
です!

11/27

作品展関連講座

身近な食材で楽しむ本場メキシコの食文化 簡単&おいしい本場のタコスとサルサの作り方

世界無形文化遺産にも登録されているメキシコ料理の豊かな世界を日本でも手に入る材料を使いながら知ることができます。また紹介するサルサ(ソースの一種)は見た目も美しくメキシコ料理だけでなくさまざまな料理に広く合う味わいで日常の食卓に楽しい変化と話題をもたらすことのできる料理講座です。

日時 2022.11.27(日) 11時~14時

場所 中央区立月島社会教育会館

料金 3,200円/1回

持ち物 エプロン、手拭き

11/24
木

台湾発酵薬膳
台湾で日常的に親しまれている
発酵食と中薬を使ったスープ



11/25
金

いつもの食材にプラスで
本格タイ料理
鶏の旨味たっぷり炊き込みみ
飯とハーブ香るピリ辛さつま揚げ



11/26
土

クルドで"lunch&cafe"
在日クルド人と一緒に、発酵調味料を
使ったクルド家庭料理を作ります。



11月27日担当講師:石井康恵

レストラン勤務を経てメキシコに留学。大学院でメキシコの食文化史を研究すると同時に、ホームステイや現地料理教室参加を通じて調理のコツも習得。食を通じて世界のつながりや多様な文化を理解し、楽しく紹介することに努めている。著書『「メキシコ料理」の形成』(上智大学イノベーション研究所)令和4年度中央区区民カレッジ講座「世界とつながる・学ぶ料理講座-中東・アジア・メキシコ編-」担当講師

作品展関連講座 身近な食材で楽しむ本場メキシコの食文化 ～簡単&おいしい本場のタコスとサルサの作り方～

お申し込みについて

- 電話、FAX、窓口(月島社会教育会館)にお申し込みください。
- 締め切りは**令和4年11月11日(金)**です。 ※締め切り後に定員に満たない場合は先着順にて受付します。
- お申し込みは抽選です(応募多数の場合抽選となります)。
- 特定原材料7品目アレルギー：えび・小麦・卵・乳・落花生 ※その他食品アレルギーがある方は事前にご連絡ください。

キャンセルについてキャンセルのご連絡は**11月17日(木)**までにお申し出ください。

11月17日(木)以降のキャンセルはキャンセル料として全額を徴収いたします。(材料購入するため)

※キャンセル料をお支払いいただいても、食品衛生上、材料および完成した料理はお持ち帰りいただけません。あらかじめご了承ください。

参加費について当日に参加費を会場(月島社会教育会館 4階 料理教室)でお支払いください。

新型コロナウイルス感染症対策について

事前検温・マスクまたはフェイスシールド着用のうえご参加いただきます。

会場・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
中央区立月島社会教育会館 (4階 料理教室)
 電話：03-3531-6367 FAX：03-3531-6369
<https://chuo-shakyo.shoppro.co.jp>

- 地下鉄 大江戸線 有楽町線 月島駅【徒歩5分】
- 都バス 月島三丁目【徒歩1分】
- 江戸バス(コミュニティバス)月島区民センター【徒歩1分】



月島社会教育会館宛

「作品展関連講座 身近な食材で楽しむ本場メキシコの食文化～簡単&おいしい本場のタコスとサルサの作り方～」申込票

ふりがな	
氏名	
住所	〒
電話番号	
アレルギー食材	無 ・ 有 食材名 ()
その他	

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。