

国際交流サロン ～ライブキッチン～

「美食の国ペルー料理」

- ◇エスペランサさんとレストランの高木シェフがペルー料理を実演します。
- ◇ペルーの文化、暮らし、絶景・観光地についてプレゼンテーションも行います。
- ◇当日のレシピを冊子にしてお渡しいたします。

参加者が調理は行いません。

着席式でゆっくり料理をお楽しみいただけます。



HIRANO ESPERANZA (ヒラノ・エスペランサ)さん

ペルー・リマ出身

- ◇セビーチェ(レモンと唐辛子で味付けした爽やかな魚介マリネ)
- ◇カウサレジェーナ(伝統的なジャガイモ料理)
- ◇アドボ・デ・チャンチョ(豚肉の煮込み料理)
- ◇ペルー紅茶



- とき 2025年1月25日(土) 11:30~13:30
ところ emCAMPUS FOOD レストラン FOREST
参加費 ひとり3,000円
定員 25人(定員を超えると抽選になります)※中学生以上
予約 12月2日(月)午前9時より、右のQRコード
からお申込みください。2025年1月10日(金)締切りです。
主催/ 公益財団法人豊橋市国際交流協会
問合せ TEL 0532-55-3671 e-mail: tia@tia.aichi.jp



※参加者募集中。

右の二次元バーコードまたは下記 URL より
お申込み下さい。

<https://forms.gle/uvDHhH4CLuKbmdfm9>

ペルーは知る人ぞ知る美食の国 豊かな食材の宝庫です。

マチュピチュやナスカの地上絵で知られる国ペルーは南米大陸の北西部、太平洋側に位置し、アンデス山脈を中心に、海岸地域、山岳地域、ジャングルの3つの地域に分かれています。アンデス山脈ではじゃがいもをはじめ太陽の光をふんだんに浴びた新鮮な食材が、アマゾン流域ではエキゾチックなフルーツ、太平洋沿岸では豊かな海の幸…といった豊かな食材の宝庫です。それらが融合したペルー料理は独特の味わいと香りで知られています。今回は、代表的な料理である、レモンと唐辛子で味付けされた生魚の「セビーチェ」、じゃがいもがベースの「カウサレジェーナ」などをご紹介します。おいしさだけでなく、ペルー料理はその見た目の美しさや彩りも魅力の一部、ぜひ五感で味わってください。

Marcelo Masias さんによるサンポーニャ&ギターの生演奏があります♪
食事をしながらアンデスの音楽をお楽しみください。

