



異文化体感料理教室

ワールドクッキング教室 ～フランス～

毎年日本でも話題になるボージョレ・ヌーボーですが、今年は11月16日が解禁日です。この日に、フランス出身の金沢市の国際交流員が講師となり、ワインを使った冬に定番のフランス料理を紹介します。また、ボージョレ・ヌーボーの歴史なども解説します。

ご紹介する料理

1品目



ブフ・ブルギニオン
(牛肉の赤ワイン煮込み)

ワインの産地ブルゴーニュの家庭で飲み残しのワインを使って出来たと言われる冬の定番料理です。

2品目



オニオンスープ

日本では、オニオングラタンスープとして知られています。フランスでは寒い冬によく食べられます。

3品目



フォンダン・ショコラ
(チョコレートケーキ)

フランス発祥のチョコレートクリームが入ったチョコレートケーキです。

日 時:11月16日(木)10:30~13:30

場 所:中央公民館長町館 1F料理実習室(長町2-2-43)

参加費:1,200円

定 員:20名(応募多数時抽選) **※11月6日(月) 必着**

申込み:往復はがきまたはメールにて、住所、氏名、TEL、講座名を明記、下記までお送りください。

(公財)金沢国際交流財団 〒920-0853 金沢市本町1-5-3 リファール2F

E-mail:kief@kief.jp <http://www.kief.jp> TEL:076-220-2522

