

人気のタジン鍋料理も学べる、モロッコ食文化講座 食文化スペシャル 「モロッコレストランで本格モロッコ料理」開催 ～異国情緒あふれるレストランでモロッコ人シェフが伝授～

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)は、手づくり総合教室「ホームメイド協会」にて、9月25日(金)と9月29日(火)の2回、モロッコ料理を学ぶ食文化スペシャル「モロッコレストランで本格モロッコ料理」を開催いたします。

今回の食文化スペシャルは、タジン鍋やクスクスを中心に注目を集めるモロッコ料理を学ぶ講座です。異国情緒あふれる本格モロッコ料理レストラン「ルマグレブ」にて、シェフのリフキー・M・ヒシャム氏が本場のレシピやモロッコの文化についてお教えします。また、調理した料理はモロッコワインとともに楽しみいただきます。本講座を通じて、ホームメイド協会では、異文化の食に関する知識と理解を深めていただきたいと思いますと考えております。



★モロッコ料理ってどんな料理?★

モロッコはアラブ料理とアンダルシア料理、そしてトルコ料理が融合し、様々なスパイスを用いたマイルドな味わいが魅力です。スパイスを多く用いても、辛くなりすぎない味付けで日本人にも馴染みやすい味です。有名な料理としては、世界最小の Pasta とも言われる「クスクス」やヘルシーメニューとしても注目を集めている「タジン鍋」を用いた蒸し料理などがあります。時間や年齢を問わず愛飲されている「ミントティー」はモロッカン・ウイスキーとも呼ばれ、非常に苦みと甘みが強い特徴的な飲み物です。宗教上、飲酒が禁じられているモロッコでは、一般的な嗜好品として親しまれています。

また、よく使われる食材としては羊肉、鶏、鳩、さらに味付けとして干しぶどうやデーツ、アーモンド、オリーブなどがあげられます。

★モロッコ人シェフがレシピを伝授★

講師はモロッコ人シェフのリフキー・M・ヒシャム氏。システムエンジニアを経て、二子玉川にて本格モロッコ料理レストラン「ルマグレブ」を営む、モダンモロッコ料理の雄です。



「ルマグレブ」シェフ
リフキー・M・ヒシャム氏

食文化スペシャル『モロッコ』概要

- ・開催日時 : 9月25日(金) AM 11:00~PM14:00
9月29日(火) AM 11:00~PM14:00
- ・会場 : 本格モロッコ料理レストラン「ルマグレブ」
(東急各線 二子玉川駅 徒歩3分)
- ・内容 : モロッコ料理の食文化調理実習と試食
- ・実習メニュー: ①タコのトマト煮 ②魚介のクスクス
③ラム肉のタジン ④ミントティー



・応募方法：ホームメイド協会キッチン倶楽部事務局にお電話でお申込み下さい。

TEL 03-3276-1882(平日9時～18時受付)

・金額：一般・ホームメイド協会会員：6,500円

・応募〆切：定員になり次第〆切

「食文化講座とは？」

手づくりで支える「食の安全と健康」のネットワークづくりを推進するホームメイド協会が、食育のための活動機会と場を提供し、各国大使館・食品団体などとの連携を通じて“食に関する体験的な講座”として開催している「食文化講座」。本講座は、食品関連事業者・食品団体の専門的な食知識を学ぶとともに、本格食材を実際に家庭で料理に利用するための調理法を学べる講座となっています。2009年4月のリニューアルにより、食文化共催講座、食文化スタディ、食文化スペシャルの3つのスタイルにて展開していきます。

【これまでの主な講座テーマ】(テーマ:協力団体)

- | | |
|----------------------|----------------------|
| ★ チーズ:チーズ普及協議会 | ★ ドイツ家庭の味:ドイツ農産物振興会 |
| ★ ごま:(株)オニザキコーポレーション | ★ トスカーナ:ルッカ国際料理学院 |
| ★ イカ:全国漁業共同組合連合会 | ★ ギリシャ:ギリシャ政府観光局 |
| ★ 昆布:ファラムインターナショナル | ★ ブラジル:ブラジル大使館・ラテン大和 |



ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に120箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

→お問合せ先

ホームメイド協会 キッチン倶楽部事務局 TEL: 03-3276-1882 (平日9時～18時受付)