

日本オーストリア友好 150 周年交流推進事業

# 「オーストリア料理の世界」



2019 年は台東区・ウィーン市第 1 区姉妹都市提携 30 周年、日本オーストリア国交樹立 150 周年です。台東区では、「オーストリアワイン講習会」「オーストリア料理教室」「ウィーンのお菓子教室」を開催します。オーストリア料理になじみがない方もぜひこの機会に、オーストリア料理にチャレンジしてみませんか。

## ① ワイン講習会

**11/11 (月) 午後 6 時～7 時 30 分**  
浅草文化観光センター8 階 アサクサミハラシカフェ  
オーストリアワインの新酒《ホイリゲ》をご一緒に楽しみましょう。  
オーストリアでワインと共に食べられている軽食もご紹介します。  
(ご参加は 20 歳以上の方限定です)



## ② 料理教室

**11/16 (土) 午前 10 時～午後 1 時 30 分**  
社会教育センター3 階 調理室  
オーストリアの代表的な料理を作ります。  
《メニュー (予定)》  
ウィナーシュニッツェル (ウィーン風カツレツ)  
フリタッテンスープ (ウィーン風コンソメスープ) 他



ウィナーシュニッツェル



フリタッテンスープ

## ③ お菓子教室

**11/30 (土) 午後 1 時 30 分～4 時**  
谷中防災コミュニティセンター1 階 調理室  
ウィーンはスイーツの宝庫。  
ご家庭でも楽しめるお菓子をご一緒に作りましょう。  
《メニュー (予定)》  
カイザーシュマレン (ウィーン風パンケーキ)  
パラチンケン (ウィーン風クレープ) 他



カイザーシュマレン



パラチンケン

メニューは変更になる場合もございますので、ご了承ください。

講師：飯田 章 Akira Iida

1970 年ウィーンに渡り、150 年以上続く老舗ドナウ川料理レストラン「リンドマイヤー」にて修業、その後ヴィエナ・インターコンチネンタルホテル、ウィナーレストラン「アタシェ」にて料理長で勤務。その後、王家御用達菓子店 K.U.K. 「ハイナー」本店に勤務後、帰国。現在、国際 TBC 調理・パティシエ専門学校、国際テクニカル調理製菓専門学校、赤堀製菓専門学校にて講師を務める。  
日本オーストリア食文化協会会長、日奥文化協会理事



申込締切  
**10/15 (火)**  
必着

申込の詳細は  
別面をご覧ください

主催：台東区

後援：オーストリア大使館 / オーストリア文化フォーラム

協力：日奥文化協会