

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