

ニョニヤ ラクサ & パイ ティー タピオカ プリン (グラ・マラッカシロップ)

- ・ **ニョニヤ ラクサ (Nyonya Laksa) :**
マラッカ生まれの麺料理です。ココナッツとカレー風味のスープに多様なスパイスやハーブなどローカルならではの食材を使用します。たまご麺が一般的ですが米麺、また両方合わせて作る場合もあります。
- ・ **パイ ティー (Pie Tee) :**
ニョニヤ料理の前菜として有名。米粉で作った薄い皮をカップ状に揚げ、その中に煮た野菜などを詰めます。
- ・ **タピオカ プリン (Tapioca Pudding) :**
茹でたタピオカをプリン状に固めて作り、グラ・マラッカシロップとココナッツミルクを上からかけるデザートです。

ニョニヤ料理... プラナカン料理とも言われ、マレー系の特徴である多様なスパイス使いと、中国系ならではの食材を融合させた料理です。その奥深くやさしい味わいは日本人にも人気。



ニョニヤ ラクサ (写真はイメージです)

窓口受付開始日時 : 2018 年 1 月 30 日 (火) 午前 10 時
メール受付開始日時 : 2018 年 2 月 2 日 (金) 午前 9 時半

- * 受付開始日より KL 日本人会事務局窓口及び Email : matsuno@jckl.org.my にて**先着順**に受け付けます。
- * 代理申込みは 2 名様分までです。ご本人様分を含め 3 名様分まで受付致します。
- * TEL・FAX でのお申込みは不可。お問い合わせのみ TEL 03-2274-2274 でも可能です。
- * メール受付開始までに窓口受付で定員に達した場合は、メールでお申込み頂いた際にご連絡させていただきます。

開催日時 ① 2 月 14 日 (水) ② 2 月 28 日 (水) ③ 3 月 7 日 (水) ④ 3 月 14 日 (水)
10:00 ~ 12:30 * 時間は調理時間です (場合によりずれる事があります)。
調理終了後お時間のある方はお召し上がり頂きます。

場所 クッキングルーム (2F) ① ② ③ ④とも同じ内容です。

参加費 **RM 63.60** (RM60+GST6%) 材料費込み *できるだけお釣銭のないようご用意下さい。
・申込書と共に開催日の 1 週間前迄にお支払い下さい。
・開催 1 週間前を過ぎてのキャンセルは、返金致しかねますのでご了承下さい。

対象 15 才以上の会員 *ガスコンロ等使用致しますので、お子様連れの方はご遠慮下さい。

募集人数 10 名~12 名
・定員 12 名になり次第締切らせて頂きます。10 名未満の場合、開講致しませんのでご了承下さい。
・コンロ 1 台を 4 名でお使い頂きます。

持参するもの エプロン、使い捨て手袋、ハンドタオル、ふきん (1~2 枚)、容器数個 (お持ち帰りされる方)

講師 -ちはる先生- インド系マレーシア人の妻。本職はバティック講師であるが、料理が趣味で某日系雑誌にローカル食材についての記事を連載中。



パイ ティー



タピオカ プリン (写真はイメージです)

- ・受講日の 1 週間程前に、ちはる先生からメールにてご連絡致しますので、申込用紙に必ずメールアドレスをご記入下さい。
- ・受講当日の準備や後片付けのボランティアが可能な方は、ご協力をお願い致します。
- ・急遽キャンセルされる場合は必ずご連絡下さい。事務局 松野 TEL: 03-2274-2274 又は ちはる先生 TEL: 012-2095280

✂

To: JCKL (Email : matsuno@jckl.org.my)

ちはる先生の料理講習会 第 21 弾 申込用紙

ご希望日に ✓ をして下さい。

2 月 14 日 (水) 2 月 28 日 (水) 3 月 7 日 (水) 3 月 14 日 (水)

Name: _____ M'ship No: _____
(ローマ字でご記入下さい)

Tel No: _____ E-mail:(必須) _____