



後援：
事業創造
大学院大学

ベトナム料理教室 第8回

揚げ春巻 (NEM RÁN)

ガックおこわ (XÔI GẮC)



今回のテーマは「おせち料理」として「ガックおこわ (XÔI GẮC)」と「揚げ春巻 (NEM RÁN)」を紹介します。



「ガックおこわ」はベトナムで結婚式やお正月に欠かせないものです。リコピン、ベータカロチン豊富なガックフルーツで色づけした鮮やかなオレンジ色のおこわです。また、ガックおこわに緑豆餡をサンドしたらスペシャルな姿で登場させます。ほんのり甘い味で、小腹が空いた時や甘いものでほっとしたい時にぴったりです。

「揚げ春巻き」は皮がパリパリ、具は柔らかくホクホクが本場の味で、野菜と肉がバランスよく混ざり合い、甘酸っぱいタレでお口の中はパラダイスです。世界中で人気のあるベトナムの味と文化を体験してみませんか？皆様からいただいた参加費は生活が困難な子供たちが学校へ行けるように使っております。

ご興味をお持ちの方は是非ご参加ください。

02/26
(日)10:30~13:30
(受付：10時から)
クロスパル新潟
調理実習室 (5階)

- 申込： - 新潟ベトナム協会：025-365-0001 (樋口)
Email: higuchi.yuka@atagosyoji.co.jp
- 新潟ベトナム味：070-1592-1993 (フォン・ズン)
080-7891-8130 (ファン・チン)
Email: niigata@betoaji.org
- 申込締切：2月21日 (火)
- 場 所：新潟市中央区礎町通3ノ2 0 8 6
クロスパル新潟・調理実習室 (5階)
- 交 通：JR：新潟駅万代口より徒歩20分程度
バス：古町方面行き、「礎町」または「本町」下車、徒歩3~5分
- 定 員：申込先着 **36名**
- 参加費：参加費：大人 1,000円、子供 500円 (3歳以下は無料)



新潟にある第8回ベトナム料理教室についてお知らせ致します。新潟ベトナム協会とベトナム人の留学生が運営する新潟ベトナム味が共催する初めのイベントです。BETOAJIは、世界中の人々にベトナムの文化を紹介しながら、ベトナムの恵まれない子供たちを支援することを目的として、日本に留学しているベトナム人留学生によって設立されたボランティア団体です。日本各地で、ベトナムの食や文化などを伝える様々なイベントを主催しています。