

魅惑の

ほぼ世界一周

エスニックフルコース ランチへようこそ！

家庭でも簡単に作れるエスニック料理
の作り方を **ライブ配信** でご紹介！
それぞれの国の食文化や生活について
楽しくお話ししながらクッキングします。



Main Dish

アメリカ大陸
メキシコの定番料理
「チラキレス」



世界の魅力を
食べつくそう

Dessert

アフリカ大陸
モロッコパンケーキ
「バグリール」



Coffee time

アラビア半島
生産者から直輸入
「イエメンコーヒー」

2022 2.13 Sun 11:00~12:30

主催
JICA関西

オンライン
開催
(Zoom)

参加
無料

定員
200名
(先着順
要事前申込)

詳しくは裏面を
チェック！

ランチメニュー

コース

- 11:00 開会
- 11:10 メイン (アメリカ大陸) メキシコ「チラキレス」の作り方
- 11:35 デザート (アフリカ大陸) モロッコ「バグリール」の作り方
- 12:00 コーヒー (アラビア半島) 「イエメンコーヒー」について
☕ それぞれの国の食文化や生活についておしゃべり
- 12:30 閉会

シェフ



石井 美音さん：メキシコ料理「チラキレス」担当

料理家。大阪市内の自宅で家庭料理教室「Relish」を主宰しながら、ほぼ毎年海外に出向き、ヨーロッパからアジアなど世界各国の家庭料理を学ぶ。2018年1月から2年間はJICA海外協力隊（料理）としてメキシコに赴任。メキシコシティでの活動の後、後半はオアハカ州各地にて世界各国料理を現地の料理人たちに教える活動に取り組む。



桂 聖代さん：モロッコ料理「バグリール」担当

保育園で3年間、栄養士として給食調理や献立作成、食育活動などに従事。2015年10月から2年間JICA海外協力隊（料理）としてモロッコの職業訓練校で活動。その後モロッコの日本食レストランで勤務し、帰国後は京都の料亭で料理アシスタントとして勤務



アルモガヘッド タレックさん：イエメン「コーヒー」担当

株式会社Mocha Origins代表。立命館アジア太平洋大学を卒業後、同社を設立。現地で活動する兄と協力しながら、品質の高いコーヒー豆をつくり、日本で輸入販売を行っている。

お申し込み・お問い合わせ

下記のURLまたはQRコードよりお申し込みください。 申込締切 **2/9(水) 17:00まで**
<https://forms.office.com/r/sZbeK4D5Kp>

【お問い合わせ】JICA関西市民参加協力課 担当：遊川（ゆうかわ）

TEL. 080-8020-9260 FAX.(078)261-0357

E-mail: jicaksic-renkei@jica.go.jp

【問合せ受付時間：土・日・祝日を除く 10時00分から12時30分まで/13時15分から17時30分まで】

※オンラインはZoomを利用します。十分な通信速度のネット環境でご参加ください。

※視聴ページのURLを第三者に提供することは禁止いたします。

