

世界の料理交流会



～ペルー料理編～



ペルーは新鮮な魚介類が豊富で、野菜は、ジャガイモ、カボチャ、トマト、トウモロコシの原産国として知られています。

日本では、まだまだ知られていないペルー料理ですが、意外と日本人に馴染みやすい味との声も多く、今回、ペルー出身の方を講師にお招きしました。

簡単に手に入る材料でペルーの家庭の味を、さあ、皆さんもチャレンジしては！

日 時：平成25年3月24日（日） 午前10時～午後2時

場 所：吹上公民館（栃木市吹上町 782-1）調理室

参加費：1,000円（材料費）

定 員：20名（定員になり次第締め切ります）

講 師：木原 ミリアン、アギラル ミリアン



メニュー

- ・セビチェ（魚介類のマリネ）
- ・ロモ・サルタド（牛肉とじゃがいもの炒め物）
- ・マサモラ モラダ（紫とうもろこしのデザート）



※ 申込み／下記の栃木市国際交流協会まで電話で

お申し込み下さい。

Tel : 0282-25-3792

