

関係各位

Discover Turkish Food ミシュランシェフによるトルコ食材のタベ

トルコの食の魅力を再発見いただき、新たなビジネス商材発掘の場にさせていただきたく、下記要領にてトルコ産食材を使った特別試食イベントを開催します。

この度、ミシュラン・シェフ『鈴なり』の村田明彦氏にトルコ産食材を使った和食レシピの新境地開拓に取り組んでもらいました。トルコ食材と日本料理コラボレーションを是非ご一緒に味わい、楽しんでいただければ幸いです。

<開催要項>

日時： 2016年6月15日(水) 16:00~20:30 (受付は15:30から)

会場： 東京メインダイニング 渋谷区神南1-12-13 渋谷シダックスビレッジ1F

試食内容： 村田シェフの調理デモに合わせ、前菜・メインディッシュ・デザートを順番にお席でご試食いただきます。

主なトルコ産使用食材： ブルグル、オリーブオイル、ドライフルーツ(レーズン、イチジク、アプリコット)、トマトのオイル漬け、レンズ豆、ヘーゼルナッツ、そばの実、木の实、クミン、ミントなど



村田 明彦

<プログラム概要>

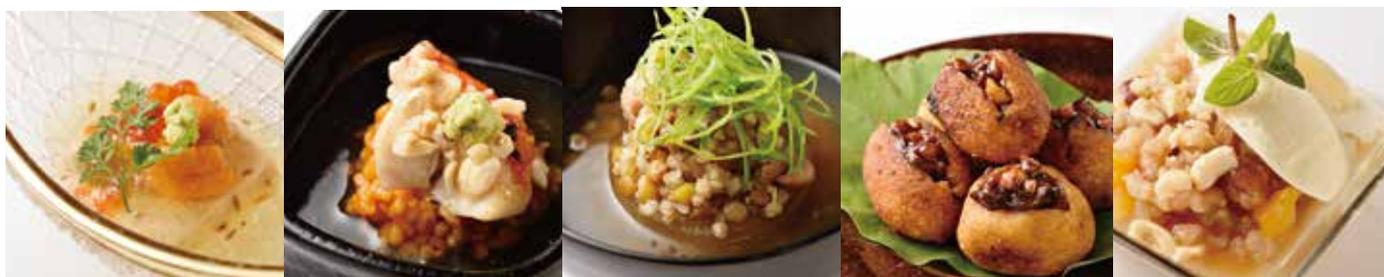
15:30 受付スタート

16:00-18:45 ご挨拶 駐日トルコ共和国特命全権大使
ご挨拶 エーゲ輸出機構会長
村田シェフによるトルコ産食材を使った調理デモと試食(3品)
プレゼン「トルコ産食材の持つ魅力と豊かさ」

19:00 取材およびビジネスネットワーキング
引き続き、試食(2品)とトルコのお酒と共に最後までネットワーキングをお楽しみください。

20:30 終了

*ご取材は事前予約をお願いいたします。トルコ語/日本語通訳がつきます。



【前菜】
トマトオイル漬け入り
胡麻葛豆腐 クミンを入
れた醤油ジュレ掛け

【前菜】
焼鯛の身飯蒸し

【メイン】
焼地鶏と焼目大根の田舎煮

【メイン】
茄子と海老と木の実の
田楽包揚げ

【デザート】
アシュレ風みつ豆

お問い合わせ先：【トルコ食品プロモーション事務局】
(株)グローバルメディア内 〒103-0024 東京都中央区日本橋小舟町7-2-2F
Tel: 03-5623-6550 Fax: 03-5539-3539
Email: info@discoverturkishfood.com URL: www.discoverturkishfood.com

