

世界三大料理 トルコの 食文化を知る

ケバブだけではない、
本場トルコ料理の魅力を
体験してみませんか。

トルコから来日するミシュラン星付きシェフによる
デモンストレーションと調理実習を通して、
食文化やおもてなしの心を学びます。



シェフ

Chef
**Osman
Serdaroğlu**

トルコのミシュラン
星付きレストラン
「TERUAR」の創設者
今回のプログラムの
ために来日します。
通訳あり

TERUAR
URLA

<https://www.teruarurla.com/restaurant/>

プログラム内容

- トルコ食文化についての講義
- ミシュランシェフによるデモンストレーション
- 調理実習
- 試食
- トルコ紅茶・コーヒー文化体験



日時

2026年 11月 3日 (火・祝)
11:00～14:00

場所

大妻女子大学 F棟5階 536調理実習室

募集人数

10名 (16才以上のみ)

持ち物

エプロン、バンダナ (三角巾)、上履き (貸し出し用もあり)、ハンドタオル

当日のメニュー (予定)



- ① Tarhana Soup (タルハナスープ)
発酵ヨーグルトと小麦、野菜、ハーブで作る
伝統的なスープ



- ② Hummus (フムス)
ひよこ豆とタヒニのペースト、
トルコ産オリーブオイルと自家製ピクルス添え



- ③ Hünkar Beğendi (ヒュンカル・ベエンディ)
じっくり煮込んだラム肉と
香ばしい焼きなすのビューレ



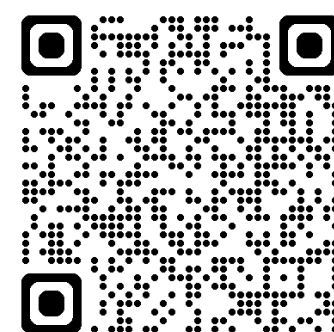
Ayran (アイラン)
トルコ伝統のヨーグルトドリンク



- ④ Semolina Halva with Ice Cream
温かいセモリナ・ハルヴァと
アイスクリーム



- ⑤ Turkish Tea & Coffee Ceremony
トルコ紅茶・コーヒー文化の紹介



主催：大妻女子大学短期大学部家政科 | 協力：大妻女子大学国際センター／駐日トルコ共和国大使館

お問い合わせ先 大妻女子大学短期大学部 家政科 食と栄養コース 富永暁子 ✉ tominaga@otsuma.ac.jp

