



ジョージア料理とワインで旅しよう！

ヨーロッパとアジアの間にある国ジョージア。最近日本でも話題となったシュクメルリをはじめ、ジョージアの国民食には日本人の口にもよく合うものばかりです。

一緒にジョージア料理を作りませんか？ 教えてくれるのはジョージア美食研究家の小手森亜紀先生です。

ジョージアの味を見事に再現しております。

今回は代表的な国民食のうちのひとつでヒンカリと呼ばれる水餃子を皮から作ります。

一口かじると肉汁があふれて、スパイスがきいた小籠包のような食べ物です。

また、ジョージアは8000年もの歴史を持つ世界最古のワインの国でもあります。

ユネスコの無形文化遺産に登録されたクヴェヴリ製法のオレンジワインをお楽しみください。

いつかリアルでの旅行ができる日のために、観光情報もご案内いたします。

まだ行ったことのない方、すでに行っていてジョージアが好きな方、料理が好き、ワインが好きな方、ぜひご参加をお待ちしております。

○日程 4月11日(日曜日)11:00集合 14:15解散

○場所 都内のキッチンスタジオを予定しており、ご案内は開催3日前頃となります。

○料金 お一人様7,000円(税込) 事前のお振込みでお願いしております。

○7名様より催行いたします。(定員は10名様)

○持参いただくもの エプロン

○ヒンカリのほかに前菜の茄子のくるみペースト包み、ジョージアサラダを作ります。

○ワインはクヴェヴリ製法で作られたオレンジワインと赤ワインを用意いたします。

☆感染症対策：通常定員の半分の人数におさえての実施となります。

入店時の検温にご協力をお願いいたします。

マスクを着用していただき、こまめに手洗い、消毒をお願いいたします。

■お問い合わせ 株式会社ジェイワールドトラベル

〒107-0061 東京都港区北青山3-2-5 NH青山ビル8階 TEL: 03-3402-9955 FAX:03-3402-9698 EMAIL: teramoto@jw-trvl.co.jp

営業時間:月～金 9:00-17:00 土・日・祝日休み URL: <https://www.jw-trvl.co.jp/> 担当: 寺本

