

～メニュー～  
タイレッドカレー  
タイ風春雨サラダ  
かぼちゃのココナッツミルク

中田ジラ  
パットさん



エスニック料理の中でも人気のタイ料理！！！！  
来日8年、タイ料理教室の経験豊富な中田ジラパットさんに、家庭でも簡単に作れるレシピを紹介していただきました。

# 家で簡単～タイ料理～

今回は申込が多くキャンセル待ちが出るほどの盛況ぶりでした。ココナッツミルクとタイカレーのルーを使ったレッドカレーは辛さの調節が出来、参加者の方々からも大好評。ナンプラーの香りが調理室に立ちこめ、アジアチックなランチタイムになりました。

タイではライスとルーは別皿に盛り、フォークとスプーンで食べます。

タイ風春雨サラダの上に飾ってあるのは香菜(コリアンダー)。根本を細かくたたいてニンニクと合わせてドレッシングにしました。

ジラパットさんからは簡単なタイ語を教えてくださいました。

文章の最後に女性は『カー』をつけ、男性は語尾に『カツ』とつけるのだとか。

ミニタイ語講座を楽しみました。ジラパットさん、有難うございました。

日時： 6月6日(日) 10:00～13:00

場所： ほどがや地区センター料理室

〒244-0003 横浜市保土ヶ谷区天王町 1-21

TEL 045-333-0064 FAX 045-333-0064

費用： 1,000円(前払い)持ち物:エプロン、三角巾、食器拭き布巾

定員： 20人程度 先着順受付(メール・電話受付のみ)