



HTA：タイ料理講習会のご案内

HTA=広島タイ交流協会では、第55回目の
タイ料理講習会を下記要領にて開催いたします。
ご家族で、また友人・知人お誘い合わせの上、
気軽にご参加下さい。初参加の方大歓迎です。
(お子さんも参加できますよ)



日時： 2026年3月7日(土) 11時～14時（試食時間含む）

会場： 広島市留学生会館 2階調理室

広島市南区西荒神町1-1 広島駅南口から徒歩7分 TEL082-568-5931

講師： 津森 桂 さん（元タイ料理レストランオーナーシェフ）

メニュー：（予定です、状況により変更する場合があります）



'1. パッポンカリー（蟹カレー）

渡り蟹をカレーパウダー、ココナッツミルク、卵で炒めたタイの人気料理です。まろやかで濃厚な味わいが特徴で、甘さとスパイスが絶妙に調和しています。柔らかなカニの身とふわふわの卵がソースに絡み合い、ご飯との相性が抜群です。



'2. パッタイ（台風焼きそば）

タイの代表的な麺料理で、タイ風焼きそばです。炒めた米麺にエビ、鶏肉、もやし、卵を加え、ピーナッツやライムで味付けします。甘辛いタマリンドソースがアクセント。タイでは屋台の定番メニュー。ライムを絞るとさっぱりとした味わいを楽しめます。



'3. チャプチャイ（野菜煮込み）

様々な野菜を煮込んだシチューのような、辛くない家庭料理です。お店のお惣菜としても定番で、辛いものが苦手な方にもおすすめできる優しい味わいが特徴です。

定員： 25名（申込み先着順）

参加費： 協会員2,000円、一般（非会員）2,500円 * 当日お支払い下さい。

持参物： 参加者は当日、エプロン、筆記用具、布巾（1～2枚）をご持参下さい。

申し込み方法：

①タイ料理講習会申込、②氏名、③住所、④電話番号を明記の上

1. 事務局宛に、FAX又は郵便にてお申込み下さい。

2. ホームページ (<https://www.hiroshimathai.com/>)を開いて頂いて、「お問い合わせ」から入力して頂く事もできます。

3. E-mail : mitaphaaphta@do2.ne.jp に送信して頂く事もできます。

広島タイ交流協会、事務局（西原）

〒730-広島市中区千田町3-7-47

広島県情報プラザ5階 タイ国政府通商代表事務所広島内

TEL 082-249-1600 FAX 082-249-9921

お問合せもこちらへどうぞ。