



HIROSHIMA-THAILAND ASSOCIATION

C/O Office of Thai Trade Representative, Hiroshima  
5th Floor Hiroshima Information Plaza  
3-7-47 Sendamachi, Naka-Ku, Hiroshima, 730-0052 Japan  
TEL:082-249-1600 FAX:082-249-9921

広島タイ交流協会

〒730-0052  
広島市中区千田町3-7-47 広島県情報プラザ5F  
タイ国政府通商代表事務所広島内  
TEL082-249-1600 FAX082-249-9921

# 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. プーパッポンカレー (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](mailto: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。