



中国・春節(旧正月)を楽しむ

手作り餃子体験教室

新年 2 月 19 日は旧暦の 1 月 1 日、お正月にあたります。ちょうどこの日に、中国料理のテーブルマナー教室では、中国・春節の文化と食を楽しみます。今回は中国のお正月、春節に欠かせない餃子を作る体験教室を開催。自分で作った餃子は、お土産にお持ち帰りいただきます(体験教室参加希望者は、必要に応じて、エプロン、タオルなど持参ください。持ち帰り用の容器は用意します)。

さらに、講習会のあとは前菜からデザートまで錦城閣特製のフルコースを堪能しようという、日本に居ながら、中国の春節を体感する企画です。

是非この機会に、大勢でテーブルを囲み、互いのコミュニケーションを大切にする中国式テーブルマナーを賑やかに、楽しく学んでください。職場のご友人・ご家族とお誘いあわせの上、どうぞご参加下さい。

- 日 時 平成 27 年 2 月 20 日 (金) 18 : 30 ~ 20 : 30
- 場 所 大阪キャッスルホテル 錦城閣 (3F)
大阪市中央区天満橋京町 1 番 1 号 TEL 06-6941-2187
- 定 員 40 名
- 受付期間 ~2 月 13 日 (金) 定員になり次第締め切ります。
- 参加費 4,800 円 (ただし、前日・当日のキャンセルについては、会費
全額を徴収させていただきますのでご了承ください。)
- お 申 込 FAX・郵送・Eメールにて受け付けます。予約が成立した方には、振込口座番号・
振込み期限を記載した予約確認書を送付いたします。(複数でお申込の場合は申込書
に代表者名を明記してください。予約確認書は 1 グループ 1 枚の発行となります。)



協賛 アサヒビール株式会社

キリトリ線

テーブルマナー講習会(2月20日錦城閣)申込書

平成 年 月 日

氏名	所属	緊急時連絡先(自宅・携帯電話など)

代表者: _____ 人数計 _____ 名

中国料理のテーブルマナー教室

錦城閣春節特別メニュー

前菜の八種盛合せ

中国では数字の「八」は、とても縁起のいい数字で「発」と発音が似て、「発財」（ファーツァイ）、「儲かります」の意味です。

小鶏燉干蘑（骨付鳥肉と干し椎茸の煮込）

中国のお正月は「鶏鴨魚肉」鶏肉、家鴨、魚とお肉（豚、牛、羊等）をふんだんに使用します。鶏肉と干し椎茸の相性が抜群で、お正月の定番料理になっています。また、春雨の細長い形状から、商売でも、生活の営みでも、細く長く安定するように望まれています。また、長寿の願いも含まれています。

酸菜湯（白菜漬のスープ）

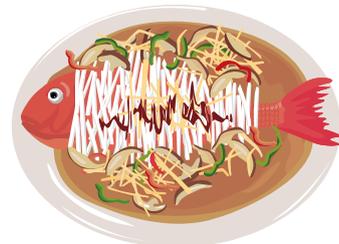
中国の北方、特に東北地方は冬が長く、且つ寒冷のため野菜の貯蔵法に色々な工夫をしなければなりません。白菜を大きな甕にぎゅうぎゅうと詰め込んで、一層一層に塩をまき、最上部に重石を置いて2～3週間かけて漬けます。出来上がりは、すっぱくて風味豊かな白菜漬けとなり、長い冬の間に愛用されます。どの家庭でも酸菜的な甕を置くほど人気の漬物です。また白菜は「百財」（バイツァイ）と発音が似ていることから財を成すという願いが込められています。

東坡肉（ドンポーロー）

宋の時代の有名な大詩人・蘇軾（蘇東坡、特に「詞」という形式が発達している宋の時代に数多く卓越した作品を後世に残している）が考案した有名な一品です。柔らかく、しつこさもなく、豚皮の赤い色は人々に好まれています。「赤」は中国語では「紅」（ホン）といい、「鴻」と同じ発音で、そのことから「鴻運当頭」（ホーンユンダントウ）幸運に恵まれるという願いが込められています。

雪菜焼黄魚（高菜と石もちの醤油煮）

魚は中国語で「余」（ユイ）と同じ発音で、毎年余裕のある豊かな生活が出来るようにという願いがこめられています。



水餃子

中国では、特に北方で大晦日「除夕」（ツウシー）から家族が集まって餃子を作ります。年越しに餃子という習慣は、明の時代頃から始まったといわれています。餃子がとても美味しくて、しかもその形が銀貨「元宝」（ユアンボウ）に似ていて縁起が良いからといわれています。

湯圓（タンユアン）

中国の南方では米を主食とし、餃子の代わりにお正月に湯圓（タンユアン）をいただきます。湯圓はとろけるあんこや、ゴマ、ピーナッツなどの具の中に入れた白玉団子のスープで、満月のように丸く、銀元（昔のお金）のように白く、また発音が団圓（トアンユアン）に近いことから、家族団欒、幸せのシンボルとされています。

杏仁豆腐

中華料理において最もポピュラーなデザートです。

※ 仕入れの関係により多少変更があることがありますので、ご了承下さい。