

## 本日のメニューです！



カオマンガイ  
(鶏のスパイシー炊込みご飯)  
春雨サラダ  
(シーフードのナンプラーサラダ)  
かぼちゃのココナツデザート  
(甘くてクリーミーなスイーツ)

左の方は、  
本日の講師ユパさんです。  
大館市のワンディシェフの店  
で人気のシェフさんなんですよ。  
だから、上手い！美味しい！  
お話も巧い！



右の方は、  
通訳サポートの鈴木さんです。  
大館にほんごCOCOの会  
から参加してくださいました。

ありがとうございました！



まずは、レシピの勉強です。みんな真剣。



ユパさんの説明は丁寧で解りやすかったです。



参加者は、男性3名を含む16名。  
タイ料理の決め手はやっぱりスパイス！  
ユパさんは、スパイスにもこだわりがあり  
『このマークのが、特に美味しいのよ！』  
『このスパイスはね、なかなか手に入らな  
いけど絶対に必要なのよ。  
ホラホラ この味、なめてみて！』  
試食タイムには、タイの洪水の話題にも。  
タイが少しだけ近い存在になりました!!

※タイ料理のレシピは、事務局へどうぞ！！