JLA Newsletter

Vol. 27
2015 年 11 月号
問い合わせ／ mail@jlaluxembourg.org
ホームページ／ http://www.jlaluxembourg.org/
※JLA 会員、常時募集中！

イベントレポート

日本人ソムリエ・萩原克彦氏による ワインティスティングイベントを 開催しました！

10 月 11 日、ベルギーで開催されたワインイベント内で、日本人ソムリエ・萩原克彦氏のワイン試飲会を開催しました。イベント当日、シャンパンも含めて約 120 種類のワインが用意され、その中から萩原さん厳選のものを中心に試飲しました。萩原さんによる丁寧なワインの説明とそれぞれのワインに合う食材を紹介していただきました。ワイン以外にもさまざまな種類のチーズもバイキング形式で登場し、楽しく充実したワイン試飲会となりました。

ワインソムリエ・萩原さん

たくさんのご参加、
ありがとうございました♪

レッスンレポート

フランス料理教室を開催！ 秋の味覚をふんだんに使った 三品のメニューに舌鼓

今回のフランス料理教室のメニューは秋の素材を使った「キノコのタルトレットとフレッシュハーブのサラダ」「鴨のオレンジ煮」「栗のムース」。一品目のタルトレットでは、パイシートの作り方のコツやキノコの汚れの取り方など、料理本にはない先生からのアドバイスがたくさんありました。マッシュルームの代わりに今が旬のセープ茸を使えば、さらに香り豊かな一品にすることもできます。二品目はフランス料理の定番「鴨のオレンジ煮」。２種類のワインと蜂蜜とオレンジの中でクツクツと煮た後、オーブンへ。見栄えもして味も絶品！ デザートは秋の味覚「栗のムース」。シロップ入りの栗と、ペースト状の栗を使い分け完成。三品ともおもてなし料理のレパートリーに加えたいメニューでした。

盛りつけも鮮やか！

次回の冬のフランス料理教室は 12 月 3 日（木）を予定。
前菜には冬が旬のホタテ貝を使い、デザートはショコラ・フォンダン、
主菜は…？　乞うご期待！！

Copyright (C) 2015 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

JLA 会員 Y のルクセンブルク探訪

ルクセンブルク在住アーティストのアトリエに行ってきました！

10 月 9 ～ 11 日、ルクセンブルクのディフェルダンジュ市（Differdange） で開催された、クリエイティブハブ「1535℃」のオープニングイベントに行ってきました♪

クリエイティブハブ「1535℃」は、ディフェルダンジュ市がかつての鉄鋼工場をアーティストたちの空間として改装したアトリエ。「1535℃」という数字は、鉄が融合するときの温度で、アーティストたちのインスピレーションが融合し、新しい物が生み出されることを期待してこのアトリエ名になったそうです。現在は建築家、フォトグラファー、画家、イラストレーター、ウェブデザイナー、アクセサリー作家など、さまざまなジャンルのアーティストがここで活動しています。日本人イラストレーター KUMIYO さんのアトリエもありました。
イベント当日は各所でワークショップや展示、イベントがあり、家族連れでにぎわいました。ルクセンブルクのアーティストたちの今後の活躍に期待大です！

イラストレーター KUMIYO さん

上手にできたよ！

ワークショップで作ったお子さんの作品

今月のレシピ

タイ風カボチャのスープカレー

＜材料（2 人分）＞

- 玉ねぎ……1.5 個
- カボチャ……500 g
- コンソメ（ブイヨンキューブ） ……1 個
- 水……400ml
- タイカレー（レッドカレーのペースト）……小さじ 1
- ココナツミルク……100ml
- 塩、コショウ……適量

＜作り方＞

1）玉ねぎを薄切りにして炒める。
2）（1）に薄く切ったカボチャ、水、コンソメを入れ、柔らくなるまで煮込む。
3）タイカレー、ココナッツミルクを加え、塩・胡椒で味の調整して出来上がり。

ちょこっと豆知識

カボチャの健康効果

カボチャに豊富に含まれるβ- カロチンは、粘膜などの細胞を強化し免疫力を高める働きがあります。また「若返りのビタミン」とも呼ばれるビタミン E も多く含まれるため、美容と健康には欠かせない食材です。

カボチャはまるごとラップで包んでレンジでチン♪ 柔らかくなるので切りやすく、煮込み時間も短縮！

Copyright (C) 2015 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

今月のイチオシ！

美味しいコーヒーでくつろぎのひと時…

カフェ「Golden Bean」

ルクセンブルクのセンターにあるカフェ「Golden Bean」では、いつ訪れても美味しいコーヒーとくつろぎの時間を提供してくれます。フリーwi-fi 完備の店内では、ミーティングや仕事、勉強で利用しているお客さんの姿も。センター近くなので待ち合わせの利用にもオススメです。季節ごとに変わるドリンクメニューも魅力の一つ。落ち着いた店内でのんびりとコーヒータイムをお過ごしください♪

<店舗情報>
住所／ 23 Rue Chimay
L-1333 Luxembourg
(near Place d'Armes)
Luxembourg
営業時間／月～金曜日
7：00 ～ 19：00
土・日曜日
9：00 ～ 19：00

活動報告

間もなくインターナショナルバザー「巻き寿司講習会」開催！

11 月末に開催される「インターナショナルバザー」に向けて、今年も巻き寿司講習会が開催されました。講師の先生から巻き方のコツを教えていただき、二種類の巻き寿司を作りました。きれいな切り口と出来栄えに参加者も笑顔。バザー当日がますます楽しみです！

キッチンスタジオ「l' Atelie de Cuisine」

今回の講習会で利用したキッチンスタジオ「l' Atelie de Cuisine」では、定期的に料理教室を開催中！ レンタルスペースとしても貸し出しているので、お子さんや友人のバースデーパーティーなどに利用する人も多いそうです。詳しくは下記までお問い合わせください。

住所／ 346a,route de Longwy L-1940 Luxembourg
TEL ／ +352 26 38 34 28
HP ／ http://www.atelier-de-cuisine.com/

l'Atelier de Cuisine

JLA イベント案内 12 月

■フランス料理教室 /12 月 3 日（木）
9：30 ～ 14：30
場所／先生の自宅（Esch sur Alzette）
定員／ 8 名
参加費　JLA 会員 45€、非会員 55€
ご興味のある方は、mail@jlaluxembourg.org まで

■コーラス会 /12 月 11 日（金）
9：30 ～ 11：00

■生け花教室 /12 月 14 日（月）
10：00 ～ 11：30

NEW

■日本舞踊教室 /12 月 1 日 (火)
10：30 ～ 11：30
新しく日本舞踊の教室がスタートします！
ご興味のある方は mail@jlaluxembourg.org
までご連絡ください。

ルクセンブルクイベント情報

■古本市
日時／ 11 月 21 日 (土) 10:10 ~ 14:00
場所／インターナショナル・スクール ロウワースクール
カフェテリア （ 36, boulevard Pierre Dupong）

■インターナショナルバザー
日時／ 11 月 28 日（土）・29 日（日）
場所／ LUXEXPO（Kirchberg）

掲示板

ルクセンブルク映画に日本人のお子さんが出演しました！

ヘガティー アレン輝臣さん（撮影時 12 歳）とグレース 舞桜子さん（撮影時 10 歳）が、映画『Schatzritter』に出演しました！ 監督はルクセンブルク出身のローラ・シュローダー氏（Laura Schroeder）。撮影場所もモンドルフ近くの小学校で、言語もルクセンブルク語という地元色の強い作品です。輝臣さんと舞桜子さんは 1000 人以上もの候補生の中から数度にわたるオーディションを経て抜擢されました。同作品はすでに DVD 化しています。是非ご覧ください♪

"LIKE" us on facebook!
https://www.facebook.com/JLAlux

JLA の HP で過去のニュースレターが
閲覧できるようになりました！（2015 年 1 月号分～）
http://www.jlaluxembourg.org/

Copyright (C) 2015 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

編集／佐藤 有香

＼次号もお楽しみに…♪／