JLA Newsletter

Vol. 32
2016 年 5 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！

JLA 新規活動報告

和服を着こなし、日本の伝統文化に親しむ♪ 着付け＆日本舞踊教室

4 月 20 日、第一回目は二種類の浴衣帯結びにチャレンジ！　着付けの後は「さくら変奏曲」などの春の曲で踊りました。参加者の中には日本で購入したという付け下げ（訪問着と同格の着物）を持参された方も。「自分で着物を着れるようになった後は、誰かに着付けをできるようにもなりたい」との声も。ご自身やお子さんにも気軽に着付けができるようになったら素敵ですよね。今後も定期的に開催していきます。お楽しみに！

ドイツの家庭料理ってどんな味？ 第一回ドイツ料理教室

ドイツ・フランクフルト在住の講師をお招きして、第一回目のドイツ料理教室を開催しました。今回のテーマは「おふくろの味」。クヌーデルのバターソース添えや、手作りパスタ入りスープ、鴨の丸焼きなどドイツの家庭料理を作りました。アットホームな雰囲気で終始笑いに包まれた楽しいレッスンになりました。参加者から「楽しかった、また参加したい！」との声も。ドイツ料理を習い、味わえる滅多にない機会、次回もお見逃しなく！

自分だけのお皿を作ろう！ 磁器上絵付け教室

全５回の磁器上絵付け教室が４月からスタートしました。講師はベルギー大使夫人。ベルギー大使公邸内のアトリエでの開催となりました。アトリエ内にはいくつか窯もあり、絵付けした作品は次回までに講師によって焼いてもらえます。参加者は皆初心者ですが、上品で美しい青い花の作品が一回で仕上がりました。筆に自信のない方でも楽しめるレッスンです。

Copyright (C) 2016 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

ルクセンブルク＆東京お土産リスト

間もなくサマーバケーション！
日本に一時帰国される方も多いのではないでしょうか。帰国時に頭を悩ますのが
「お土産」。今回は JLA 会員オススメのルクセンブルクと東京土産をご紹介します！

Luxembourg to Japan

ルクセンブルク土産

LUXLAIT のサブレ
ルクセンブルクバターを使ったクッキー。
軽いしかさばらないので GOOD♪（会員 I）

ルクセンブルク産マスタード＆マヨネーズ
しっかり「Luxembourg」と瓶に書いてあります。
チューブタイプのものも有り。（会員 Y）

ルクセンブルクワインの「**Aly duhr: 白**」はバリックがお薦めですが、年代によってかなり味が変わります。
「**Alice Hartman：スパークリングワイン**」、美味しいです。普通のワインもあります。
（会員 M）

大公宮のすぐそばにある「Luxembourg House」にはたくさんのルクセンブルク商品があってオススメ♪ 日曜も開店しているので便利です！
住所 /2, rue de l' Eau
1449 Luxembourg City
www.luxembourghouse.lu

お役立ち情報！

出発間際にバタバタしてお土産を買いに行く時間がなかった…そんな方は空港でお土産ゲット！
先月ルクセンブルク空港内に「House of Delights」というお店がオープンしました。ルクセンブルク商品はもちろん、ヨーロッパの高級デリカテッセンも売られており、有名ブランドのキャビアや数千ユーロするフランスのコニャックも！ モーゼルワイン、クレマン、ルクセンブルク産ビール、マスタード＆マヨネーズ、サラミなど豊富な品ぞろえです。シェンゲンの銘柄のワインもヨーロッパ土産としていいかも♪朝４時から最終フライトまで営業しているそうです。

Japan to Luxembourg

日本（東京）土産

ラップは帰国時に大量に買ってきます。
こちらの友人にも喜ばれます。（会員 E）

「山本山　のりキブン」

ごま・梅ごま・しらすの三種類。おつまみやおやつにぴったり♪かわいいプリントの小袋は一部のデパートで入手可能です。
（会員 F）

「『日本橋ふりかけ』其の一～其の三」

日本橋の老舗・人気店がコラボしたふりかけのセットです。三種類あります。
（会員 M）

「やげん堀　七味唐辛子　大辛」

小辛、中辛、大辛の三種。「大辛」は辛いものが大好きな人にぴったりのお土産！
（会員 M）

「浅草ふりかけ」

東京浅草の老舗「海老屋総本舗」「梅園」「やげん堀」共同開発のふりかけ。ご飯はもちろん、お酒のつまみやうどん・そばの薬味にも。
（会員 F）

「Toraya Cafe Aoyama あんペーストと焼き菓子」
味の和洋折衷感がお気に入り♪（会員 F）

日本橋の老舗 × 速水もこみち「まぜふり」
単品でも、３種の中から混ぜても使えるタイプの新感覚スパイス。ごはんやパスタ、サラダ、いためもの等にも。（会員 F）

「えいたろうあめ　板あめ　羽一重」
季節限定の味や、伊勢丹・三越限定味もあります。板状にしたあめで、軽い口どけにやみつき！
（会員 M）

Copyright (C) 2016 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

今月のレシピ

5 月は鯵が旬♪
アジのたたき＆なめろう

◆材料

A. アジ　大 2 匹
B. しそ　好きなだけ
C. ねぎ　好きなだけ
D. しょうが　ひとかけ
E. みそ　テーブルスプーンすりきり 2 杯（好みで加減して下さい）

◆作り方

1. A. は三枚に下ろして皮をはぐ（刺身用を使う場合はスキップ）
2. B.C. はみじん切り、D はすり下ろす
3. 1 と 2 をまな板の上で包丁で荒めに叩きながら混ぜる（アジのたたきの完成）
4. 3 の 1/2 の量に E を加え、まな板の上で包丁で粘りが出るまで叩きながら混ぜる（なめろうの完成）

＊〆は出汁茶漬け（白米になめろうとお好みでワサビや海苔を乗せ、上から熱いだし汁を掛けて）でお試し下さい。

JLA イベント案内

磁器上絵付け教室

日程：6月7日（火）

※９月以降の活動予定はメールや Facebook などでお知らせいたします。
お問い合わせ、ご予約は mail@jlaluxembourg.org まで

【JLA 夏季休業のお知らせ】
誠に勝手ではございますが、
７月１日（金）～８月３１日（水）の期間中、
夏季休業とさせていただきます。

ルクセンブルクイベント情報

SKODA ツールドルクセンブルク
6 月 1 日（水）～ 5 日（日）
http://www.aotdl.com/

音楽祭～ Fête de la Musique ～
6 月 17 日（金）～ 21 日（火）
www.fetedelamusique.lu

夏祭り～ Summer in the City ～
6 月 21 日（火）～ 9 月 9 日（金）
www.summerinthecity.lu

建国記念日～ナショナルホリデー～
6 月 23 日（木）
www.vdl.lu

※詳しくは各イベントＨＰをご確認ください。

"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/

＼次号は９月発行予定！／

Copyright (C) 2016 Japanese Ladies' Association of Luxembourg All Rights Reserved.

編集／佐藤 有香