

## 特別企画・第4弾ベトナムオンラインツアー

### ～ コムビンザンの台所見学と直伝の味を学ぶツアー ～

Zoomを使ったベトナムオンラインツアー第4弾は、ベトナムの大衆食堂・コムビンザンの台所をご案内いたします！  
コムビンザンとは、ベトナムの大衆食堂のこと。店頭には数種類ものおかずが並び、好きなものを指差してオーダーします。  
今回は、バイクの行き交う路地裏にある、地元の人に大人気のローカルなコムビンザンに伺い、小さな台所で早朝の仕込み風景や、30種類以上のおかずを手早く作っていく様子をご紹介しながら、南部料理を学びます。

リアルなツアーでは絶対に入ることのできないコムビンザンの台所、オンラインで一緒に見学しませんか？

- \* オンラインツアーでは、事前にレシピ3品をお送りし、レシピをみながら作り方を見学、津野とガイドが解説いたします。料理教室用に材料を計ったり、丁寧な指導ではございませんので、ご了承ください。
- \* オンラインツアーでご紹介するコムビンザンごはんは、通常レッスン「コムビンザンの台所」でご紹介いたします。

◆開催日時： 2021年 1月11日(月・祝) 10時～11時30分

◆オンラインツアー代金： 1名 ¥4,500 (コムビンザン直伝料理・3品のレシピが含まれます)

\* オンラインツアーのみ ¥4,500

\* オンラインツアー&コムビンザンの台所レッスンセット ¥9,000

◆募集人数： 20名 \* 最少催行人数は、8名以上となります。

◆現地コーディネーター： 株式会社 ピース・イン・ツアー

#### ◆オンラインツアー行程表

9:50 (日本時間)

★ご参加者 Zoom にログイン & 点呼

10:00

★ヘム(路地)にて、ベトナム料理教室 Xinchao・食べ歩きツアー専属ガイドがお出迎え & ご挨拶。

路地裏の風景をみながら、一緒に徒歩でコムビンザンへ。

★コムビンザンの台所で、仕込み風景や調理など見学しながら、食材や調味料、調理法などご紹介。

★レシピをみながら、実況解説付き・コムビンザン料理教室

①コムビンザンの一番人気： カインチュア(魚とタマリンドのスープ)

②人気の日替わりおかず： 揚げサワラのトマト煮込み

③定番人気・南部の味： 豚肉のカラメル煮込み

\* この他にも、同時に何種類ものおかずを作っていく圧巻の調理場を見学しながら、口頭で作り方をご説明しますので、色々なコムビンザン料理の作り方を見学できます！

★本日のおかずラインナップご紹介

\* 次から次へと店頭に並んでいく肉料理、魚料理、スープなどをご紹介。南部のコム屋スタイルで、ガイドによる試食タイム。

11:20

★ご参加者からの質問タイム

★ご挨拶して終了

\* ご希望者はご歓談タイムがございます。

# オンラインツアーについて

## <オンラインツアー注意事項>

\* 無料オンライン会議システム・Zoomを使用したツアーとなりますため、事前にパソコンかスマートフォンへ Zoom のインストールをお願いいたします。(Zoom 利用は無料となります)

\* 安定した Wi-Fi 環境のある場所でのご参加をおすすめします。

\* オンラインツアー中は、ご参加者のマイクはオフとさせていただき、質問コーナーのみご発言いただけます。

現地と交流したい方は、ツアー終了後をお願いいたします。

\* **ご自身のインターネット環境により、画像が固まったり音声聞こえづらい場合、ご返金はいたしかねますのでご了承ください。**

## <オンラインツアー代金に含まれるもの>

\* 3種類のレシピ (レシピは事前にメール配信いたします。)

\* コムビンザンへの謝礼

\* ガイドへのチップ代

## <お申し込みとお支払いについて>

\* ①お名前 ②電話番号をご記載の上、メールにてお申し込みをお願いいたします。

\* オンラインツアー代金は前払いとなります。

レッスンご参加時にお支払いいただくか、下記口座までお振込みをお願いいたします。

**ジャパンネット銀行 本店営業部 001 口座番号 普通 6499580 名義:ツノ マリ**

\* **お支払いは、開催決定後、1週間以内をお願いいたします。**

## <キャンセル料について>

\* 1月1日までは無料

\* 1月2日から当日キャンセルは、全額(4,500円)チャージがかかります。

\* お振込み完了後にキャンセルされた場合、振り込み手数料を差し引いてご返金いたします。