

特別企画・第7弾ベトナムオンラインツアー

～ ココナッツオイル作り見学とベトナム家庭料理を学ぶ会 ～

Zoomを使ったベトナムオンラインツアー第7弾は、メコンデルタ・ミトーのトイソン島よりライブ配信いたします！

前半は、ココナッツ工場を訪ね、ココナッツの果肉からココナッツミルク、ココナッツオイルを圧搾する様子などを見学します。

後半は、ベトナムの家庭にお伺いし、お母さんから南部の家庭料理を教えてください。

おうちにいながら、ベトナム体験してみませんか？

◆開催日時： 2021年 4月4日(日) 10時～12時

◆オンラインツアー代金： 1名 ¥6,000 *レシピ4品と動画付き

◆募集人数： 20名 *最少催行人数は、8名となります。

◆オンラインツアー行程表

9:50 (日本時間)

★ご参加者様 Zoom にログイン & 点呼

10:00

★ミトーのトイソン島にて、ガイドがお出迎え & ご挨拶。

*ココナッツ工場見学

ココナッツの果肉を圧搾してココナッツミルクを絞る作業を見学、その後、更に圧搾してココナッツオイルを作る行程を見学いたします。人気のココナッツオイルがどのように作られるか、リアルタイムで学べます！

★バイクで竜眼やジャックフルーツなどの果樹園を見学しながら、ベトナム家庭へ移動。

11:00

★家庭にて、お母さんから学ぶベトナム南部の家庭料理教室。

・メニュー1 魚のカaramel煮込み <カーコー>

～ 南部を代表する家庭料理。魚をカaramel、ヌクナムなどで煮込んだ、ごはんが進む家庭料理を教えてください。

・メニュー2 紫芋とたたき有頭海老のスープ <カイン・コアイモー・トム>

～ 紫色の山芋をすりおろし、たたき有頭海老のスープと煮込む、南部の定番家庭料理。海老の身は小さく切って具材にし、仕上げにはハーブをたっぷり散らしていただけます。現地で使用する紫色の山芋や、仕上げに入れるハーブなど、珍しい食材を見学しながら、本場の作り方を学べます。

・メニュー3 空心菜と牛肉のココナッツオイル炒め <ラウムオン・サオ・ティットボー>

～ 空心菜と牛肉、にんにくをココナッツオイルで炒めた家庭料理をご紹介します。

・メニュー4 アボカドココナッツシェイク *レシピのみ・実習はございません。

12:00

★ガイドによる試食 & ご質問タイム。

ご挨拶してツアー終了 *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>

* 4種類のレシピ (レシピは事前にメール配信いたします。 実習は3品となります。)

* オンラインツアー動画

* ココナツ工場、ベトナムお母さんへの謝礼

* 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>

* 3月24日までは無料

* 3月25日から当日キャンセルは、全額(6,000円)チャージがかかります。(後日、動画をお送りいたします)

* 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。