

ツアー名: 【バトナム食歩きツアー】ザボン村散策とザボン料理を習うオンラインツアー

日時: 2020年08月08日(土) 09:00~11:45

	都市	時間	*
8/08 (土)	ご自宅	9:00	ご参加者様ZOOMにログイン! 受付開始 ウェルカムドリンクにて乾杯! パッションフルーツジュース<Nuoc chanh giay>と桃のシントー<Sinh to Dao・桃のスムージー>の2種ドリンクレシピ付き * 事前にドリンクレシピをお渡しいたしますので、各自お作りいただいでのご参加でもお好きなドリンクをご持参でもOKです。
	オンラインで ザボン村へ	9:15	ザボン畑散策(約45~60分) ザボン畑入口にて現地ガイドがお出迎え & ご挨拶 ザボン村スタッフがザボン畑をご案内、オンラインにて散策体験! * ザボンの旬の時期やザボンの種類などの説明を受けながら、ザボン畑をオンラインで散策。ザボンの花や実がなる様子もご覧いただけます。 * ザボン以外にもバナナの木やいちじく、ジャックフルーツなどの果物のほか、空心菜やからし菜などのオーガニック野菜畑など、のどかな景色をお楽しみいただけます。 ザボン畑散策終了後、皆様からの質問タイム。トイレ休憩後、レストランへ移動。 * 撮影しながらバイクで移動するため、皆様も実際にバイクに乗っている気分を楽しんでいただけます!
		10:15	ザボン料理教室 & ザボン料理紹介(約60分) ザボン村のレストランへご案内&シェフによる実演・オンラインザボン料理教室! 【メニュー】 鶏肉のザボン蒸し<Ga ta hap trai buoi> *レシピ付き ザボンサラダ<Goi buoi> *レシピ付き * 事前に日本で作りやすくアレンジしたレシピをお渡しいたします。 当日はレシピを見ながら、ベトナムの食材や調理法などを実際にみていただき、本場の作り方を津野先生の解説のもと、学びます。 * 津野先生は鶏肉のザボン蒸し、ザボンサラダを実際にご覧いただき、日本での代用品や日本で作る際のポイントなどをわかりやすく説明します。 皆様も事前にご自身で作られた料理とともにご参加もOKです! ザボン村の名物料理 & ドリンクのご紹介 * 鶏肉のザボン蒸しの蒸し時間を使って、ザボン村の名物料理やザボン酒などをガイドが試食しながら、紹介いたします。 ザボンのワタのフリッター<Bi buoi chien gion> *レシピ付き ザボンのチェー<Che buoi> ザボン酒<Ruou buo> ザボンジュース<Nuoc buoi> 鶏肉のザボン蒸し、ザボンサラダが出来上がったら、ベトナム式の乾杯タイム 夏文旦のフレッシュジュース<Nuoc buoi> *レシピ付き グレープフルーツと蓮の実のチェー *オリジナルレシピ付き * 事前にドリンクレシピをお渡しいたしますので、各自お作りいただくか、ビールやソフトドリンクとともにベトナム式の乾杯をします! * ザボン料理2品をガイドが試食しながらご紹介。津野先生も自身で作った料理を試食し、同じようにつくれているか確認をします。
		11:15	ご参加者様からの質問や感想タイム
		11:45	ご挨拶の後、オンラインツアー終了 * 終了後も交流されたい方はしばし歓談タイムがございます。 ~お疲れ様でございました~

※現地ガイド...ベトナムでは現地日本語ガイドがご案内いたします。