

# 《第4回食文化講演会》 **オーストリアからマールツァイト**

—Mahlzeit aus Österreich—

## 「ハプスブルク家が愛した料理」

協力：(公財)日独協会・千葉県日独協会



### 食文化のお話 + お料理教室 + お料理の販売

『オーストリアからマールツァイト-“Mahlzeit” aus Österreich-』の4回目を開催いたします。

発信場所は今回も東京・赤坂のドイツ・オーストリア料理レストラン「Mahlzeit(マールツァイト)」。

シェフの料理風景のライブ配信に加え、エピソードなども含めてオーストリアの食文化をご紹介します。

今回の講演では「ハプスブルク家が愛した料理」をご紹介します。

メイン料理のカイザー(皇帝の)シュニッツェルでは日本では珍しい食材、仔牛肉をお召しあがりいただきます。

そして皆様の熱いお声にお応えして「アプフェルシュトゥルーデル」(ウィーンのアップルパイ)を実演いたします！

もちろん講習メニューのお料理の販売、加えてオーストリアの名産品「カボチャの種のオイル」も特別販売いたします。

お料理は湯せん、又は解凍していただければすぐにお召し上がりいただける状態での配達となりますので是非ご利用下さい。

皆様のご参加をお待ちしています。

#### ＜本日のメニュー＞

|                                  |                        |
|----------------------------------|------------------------|
| クラシック・カボチャスープ                    | Klassische Kürbissuppe |
| カイザー(皇帝の)シュニッツェル<br>(仔牛肉の薄切りソテー) | Kaiserschnitzel        |
| ポテトクヌーデル<br>(じゃがいものお団子)          | Kartoffelknödel        |
| パン(プレッツェル・セメル)                   | Brezel, Semmel         |
| アプフェルシュトゥルーデル<br>(リンゴのパイ包み焼き)    | Apfelstrudel           |

★ご希望の方には2人前4,000円、4人前7,500円(送料別)で販売いたします。  
クール便でお届けいたします。

上記お料理代に・クール便代・代引き手数料で約1,500円が加算されます。



**2021年9/5(日) 15:30～17:30**

講師：飯田 章 (日本・オーストリア食文化協会会長)  
山口 雅鷹 (レストラン「Mahlzeit」シェフ)

#### ＜お申込締切＞

お料理 8/27(金)  
ご視聴のみ 9/3 (金)

参加費：会員\*2,000円 一般2,500円 (録画配信もごさいます)

上記は視聴のみの費用です

\*会員とは日唄文化協会・日本オーストリア食文化協会・(公財)日独協会・千葉県日独協会の会員の方です。今回ご入会いただける方は会員価格でご参加いただけます。

(例：日唄文化協会年会費 6,000円)



主催・お申込み・お問合せ：日唄文化協会 [j-austria@mx2.ttcn.ne.jp](mailto:j-austria@mx2.ttcn.ne.jp) TEL:03-3271-3966

協力：レストランMahlzeit(マールツァイト) [info@mahlzeit.shop](mailto:info@mahlzeit.shop) TEL:03-5561-7781



オーストリア・シュタイヤーマルク州の名産品、日本ではなかなか入手できない

**オーガニック かぼちゃの種のオイル**を販売いたします（100ml）

お料理ご注文の方は1本¥1,500（お料理と一緒に配送いたします） / 単品¥1,700（送料別）（いずれも税込）

今回のイベントにあわせてオーストリア・シュタイヤーマルク州のFandler社から  
直輸入いたします！（BEST BIO2021受賞）

かぼちゃの種にはビタミンE、βカロチンなどが豊富に含まれ、健康食品としてもおすすめです。

今回のメニュー かぼちゃのスープにも使用しますが、オーストリアの食卓には欠かせない商品です。

良く合う料理にサラダ（グリーン、ポテト、豆）、パンプキンスープ、  
アスパラガスのグリル、アボカド（グアカモレ）、卵料理（キッシュ、  
オムレツ）、ハード&ソフトチーズ（パルメザン、羊やヤギのチーズ）、  
テリーヌ、バニラアイスクリームなどがあげられます。



## ●お申込み方法●

同講演会は、オンライン会議システムZoom(ズーム)を使用して行います。

Zoomはパソコン、タブレット端末、スマートフォンをお持ちでしたらご参加いただけます。

ただしカメラとマイクが内蔵されていないパソコンの場合、講演会をご覧いただけますが、  
質疑応答などでご自身が発言すること、ご自分の顔を画面に映すことはできません。

Zoomのご使用方法がご不安な方は事前に事務局にご相談下さい。

1) 日唄文化協会事務局まで**メール**でお申込み下さい。

その際に**Zoom**で**使用される端末のメールアドレス**をお知らせ下さい。

日唄文化協会・日本オーストリア食文化協会・（公財）日独協会・千葉県日独協会会員の方は  
**所属協会名をご明記下さい。**（公財）日独協会会員の方は会員番号も合わせてご明記下さい。

2) あわせて下記ご希望内容をお知らせ下さい。＊②③は別途料金がかかります

①**ご視聴のみ** ②**+お料理の配達（数量）** ③**+かぼちゃの種のオイル（本数）**

恐れ入りますが、②③のみのご注文はお受けいたしておりません。ご了承下さい。

→①のみ、または①+②、①+③、または①+②+③ からお選びください。

例：参加費（会員価格2,000円）+お料理（2人前4,000円）+オイル（1本1,500円）=7,500円

＊お料理とオイルと一緒に配送の場合…+送料・代引き手数料（約1,500円）

＊オイルを単品でご注文の場合…+送料・代引き手数料（オイルの本数によって変動します）

3) お支払いは「参加費」と、「お料理代金」は別精算とさせていただきます。

**参加費**…日唄文化協会口座宛にお振込みをお願いいたします。

<ニチオウブンカキョウウカイ>三菱UFJ銀行 本店 普通 4960906

**料理、及びオイルの代金**

…配達業者への代引きをお願いいたします。

クール便送料は内容量・配達地域によって異なります。また代引き手数料も加算されます事を  
ご了承ください。詳細は個別にレストラン・マールツァイトよりご連絡いたします。

▼参加費のお振込み確認後、開催前日までに日唄文化協会事務局より「ご招待メール」と「当日のご案内(レシピ)」を  
お送りいたします。

前日までに「Zoomご招待メール」が不着の場合、必ず当日午前中までに事務局にお問い合わせ下さい。

キャンセルについて…前日15時までのキャンセルにつきましては参加費を返金いたしますが、

返金にかかる手数料を引かせていただきます。

また、それ以降のキャンセルにつきましてはご返金できませんことをご了承ください。



多くの方のリクエストにお応えて  
ウィーン菓子の代表  
「アプフェルシュトゥルーデル」が  
ついに登場いたします！  
どうぞお見逃しなく！

