

ours corner shop presents

つながる食卓

vol.10

スパイスたっぷり、自宅で作れる自分好みの「ビリヤニ」を作ろう！



ビリヤニ：インド風炊き込みご飯

1月29日(日) 10:00-12:00 Guest 流しのビリヤニ / 奈良 岳 さん

つながる食卓

つながる食卓とは？

つながる食卓とは、「毎日がちょっと楽しくなる出逢いづくり」をテーマに、食を通じた新たな体験や生産者との出逢いを味わうイベントです！生産者との交流やワークショップを通じて、知っているようで知らない「食の魅力・つくりての想い」を共有する時間をお届けいたします。

スパイスたっぷり、自宅でできる
自分好みの“ビリヤニ”を作ろう！

2023年1月29日(日)

10:00-12:00

GUEST ゲスト紹介

流しのビリヤニ
奈良岳 さん

叔母の配偶者がパキスタン人であったことで、幼少期にビリヤニの美味しさに取り憑かれる。様々な店やイベントでビリヤニを提供し、流しのスタイルでその美味しさを広めるビリヤニ炊き出し活動を行っている。

流しのビリヤニさんの活動については下記リンクをご覧ください！



vol.10



PROGRAM プログラム

9:50	10:00	11:00	12:00
受付	前半(約60分)	後半(約60分)	終了
奈良さんのご紹介 ご活動、ビリヤニについてのトーク		自分の好みのトッピングを選んで、 自分だけのオリジナルビリヤニを作ります。	

ビリヤニとは

ビリヤニは元々、ムガル帝国時代に発達した宮廷料理。複雑な手順に沿って作られる手の込んだ料理で、インドでは結婚式や誕生日などのおめでたい日に振る舞われるものです。本格的なビリヤニは、一般家庭では難易度が高いので、今回はフライパンでも作れるビリヤニの亜種=“プラオ”を作ります！

ビリヤニとプラオの違いは？

ビリヤニは、お肉、タマネギ、スパイスなどで作ったカレーの上に別の鍋で半分ぐらい炊いたお米をのせ、層にして作るのが基本的な作りです。それに対してプラオは、多めの水分にお肉、スパイスを入れて煮込んでだしをとり、そのだし汁をベースに作ったものに生のお米を入れて、日本の炊き込みご飯のように作ります。

お申し込み方法

参加費 1,500円(品川区在住の方1,300円) ※税込
開催場所 ours 店内にて ※オンラインではご参加いただけません。
定員 15名(先着順とさせていただきます)

店頭 / お電話(03-6409-6867) / Peatix(予約サイト)
いずれかにてお申し込み下さい。

申し込み締め切り ▶ 2023年1月23日(月)

Peatix(予約サイト)からの申し込み方法

- ① 二次元バーコードより Peatix にログイン
<https://peatix.com/event/3447655>
- ② チケットを購入
- ③ イベント前日までに担当よりご案内送付



CAFE & HALL ours

場所
品川区北品川 5-7-2 tel 03-6409-6867
JR 山手線 大崎駅 徒歩6分 <http://ourscafe.jp/>

