

「cafe su ッ kara & Art Baboo146 : chi-zi-mi Bar」

2014年9月5日[金] 18:00~22:00 9月6日[土] 14:00~21:00 BankART Pubにて

※料金はキャッシュオン

＜お料理の内容＞

◎チヂミ単品又は盛り合わせ

南瓜のチヂミ/青唐辛子の肉詰めチヂミ/蓮根チヂミ/ジャガイモチヂミ/ズッキーニチヂミ/定番人参チヂミ/大根チヂミ/ネギチヂミ/魚介のチヂミ/肉菜蘇チヂミ/鱈チヂミ/牛肉チヂミ/豆腐チヂミ/もずくチヂミ/豚キムチチヂミなど、日本の旬の食材で作る、珍しいチヂミ5~6種類を日替わりでご用意。キム家特製チヂミソース又はさっぱりした酢醤油と共に。

◎東アジア的発酵おつまみメニュー

日本:いぶりがっことフエタチーズ
韓国:アサリ、牡蠣、太刀魚の内蔵、海鞘の塩辛盛り合わせ
中国:腐乳&チップス
日本、韓国、中国のかわりおつまみメニューをご用意。

◎お食事

*白米ご飯とクイックコチュジャン味噌汁
*コチュジャン卵かけご飯とクイックコチュジャン味噌汁
なすんじゃさんの手づくりコチュジャンを添えた卵かけごはんに、手づくりコチュジャンのクイックコチュジャン味噌汁を添えて。

＜お酒の内容＞

◎東アジアのお酒カクテル

東アジアの代表的なお酒を、お料理に合わせたカクテルでご提供します。マッコリ、日本酒、紹興酒をアレンジカクテルなど、自然の恵みを発酵させた東アジアの酒をどうぞ。



きむすひゃん

1974年、東京生まれの在日3世。1997年にソウルへ渡り、韓国の食と文化を日本へ発信するコーディネーターとして活動する。2006年にカフェ・スッカラをオープン。2012年に都市型ファーマーズマーケット「マルシェ@」の企画・運営をスタートし、同年の「Culture Station Seoul 284 (旧ソウル駅舎)」で開催されたデザイン展「Life A User's Manual (人生使用法)」にて「Make my own market」を展示。激しく変化する韓国の食とオーガニックを模索する、食の企画者として活動中。

「(chi-zi-mi.) チヂミとは、魚介や肉に野菜まで、衣や卵を着せて油で薄焼きにした朝鮮半島の食べ物、煎(ジョン)の方言である。朝鮮半島の東海岸地域では煎をチヂミという方言で呼ぶのだが、日本で暮らす日は東海岸出身の人々が多く、彼らが呼んでいたチヂミという名前が日本で定着したものと思われる。よってチヂミは日本の中で育った韓国料理でもある。ちなみに韓国では「チヂミ」では通じない事も多い。

cafe su ッ kara

2006年にソウルの弘大エリアで、オーガニックをテーマにオープンしたカフェ。ソウル近郊の有機や自然栽培農家、ソウルの都市農家など、できる限りの食材を農家さんたちとのつながりの中で調達し、在来の種や食材などもメニューに取り入れている。「食」をテーマとしたワークショップや都市型ファーマーズマーケット「マルシェ@」を企画し、ソウルという都市の中で人と自然がつながる「食」を模索する。

Art Baboo146

路地裏に転がる小さな幸せ。Art Baboo146はアジアを中心としたお料理とお酒のダイニングバーが併設された、アートギャラリー。横浜中華街のど真ん中に位置する路地裏のお店は、旅と食とアートをテーマに、みんなでわいわい楽しくコミュニティーを広げている。

「なすんじゃさんの手づくりコチュジャン料理と韓国のお酒」

2014年8月31日[日] 17:30~ BankART Pubにて

※料金はキャッシュオン

17:30~18:00 なすんじゃの東アジアの醬、コチュジャンのお話し
18:00~ なすんじゃの手づくりコチュジャン料理と韓国のお酒
ゆっくり食べて、飲み、食材がなくなり次第終了。

＜お料理の内容＞

◎手づくりコチュジャンのおつまみ盛り合わせ(四品一皿)

- * トマトのコチュジャン和え
- * コチュジャンアボガド納豆
- * コチュジャンクリームチーズカナッペ
- * コチュジャンを使ったお肉又はお魚料理

◎手づくりコチュジャンごはん

- * コチュジャン卵かけご飯とクイックコチュジャン味噌汁
- * コチュジャンソースを添えたじゃがいもご飯とクイックコチュジャン味噌汁

＜お酒の内容＞

- ◎マッコリをアレンジしたカクテル
- ◎なすんじゃさん特製発酵酒カクテル

＜醬/ジャン＞ペースト状の調味料、あるいは味の濃い食品の総称。古代中国の調味料は肉の塩辛である肉醬と魚醬、漢代になって肉や魚のかわりに大豆を主とする植物性の原料を用い、麴の作用で発酵させる穀醬が生まれ、これが普及して東アジアは穀醬文化圏になる。中国の豆椒醬より塩分が少ない朝鮮のコチュジャンは、もともと胡椒や山椒を使った椒醬(チョジャン)という辛い醬を使っていたが、唐辛子が入ってきてからは(日本伝説)、今までの椒醬に粉にした唐辛子を熟成させたものがコチュジャンの原形となり、今に至る。コチュジャンは東アジアの歴史と文化が混ざり合って生まれた、朝鮮特有の食文化である。



なすんじゃ

京都でキッチンスタジオ「韓国料理ラボねんね」を主宰。韓国王朝宮中飲食伝授既刊宮中飲食研究院修了。朝鮮宮廷料理第一人者ファン・ヘソン先生に師事。韓国の歴史を背景として育まれた食文化、韓国伝統料理(宮廷料理、地方料理、家庭料理)を研究。東京麻生十番にあった韓国料理店「文家 moon-ga」の料理長を経て、現在、韓国、日本各地で料理講師として活躍している。著書に『なすんじゃさんのキムチ・ナムルとおかずの教室』、新刊『こんなに使える手づくりコチュジャン』(家の光協会)がある。

BankART LifeIV 東アジアの夢

東アジア文化都市2014横浜

2014年8月1日[金]~11月3日[月・祝] 休場日=第1・3木曜日 時間=10:00~19:00

会場=BankART Studio NYK、他

料金=ヨコハマトリエンナーレ2014連携セット券 一般 ¥2,400/大学・専門 ¥1,800/高校生 ¥1,400

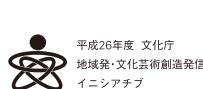
お問合せ=BankART1929 Office(BankART Studio NYK) 〒231-0002 横浜市中区海岸通3-9

045-663-2812 imfo@bankart1929.com

アクセス=横浜みなとみらい線「馬車道駅」6出口「赤れんが倉庫口」徒歩5分



東アジア文化都市
2014横浜
Culture City of East Asia
2014, YOKOHAMA
Yokohama Triennale 2014
創造界隈拠点連携プログラム



平成26年度 文化庁
地域発・文化芸術創造発信
イニシアチブ