



9月30日、総領事公邸にて、外交団及びメダン・インターナショナル・クッキング・クラブのメンバーを招いて日本食クッキング教室を開催しました。

参加者は手作りの料理を持ち寄り、テーブルには様々な国の料理が並びました。田子内総領事の挨拶に続いて、味噌の紹介ビデオを上映し、6種類の味噌のテイスティングを行いました。その後、味噌汁、沖縄の郷土料理であるゴーヤチャンプル、巻き寿司の料理実演を行いました。参加者からは日本食の発酵文化に高い関心が寄せられました。

ヘルシーで栄養価の高い日本食を皆さんも是非召し上がってみてください。

Pada tanggal 30 September, acara pengenalan masakan Jepang diselenggarakan di kediaman resmi Konjen Jepang di Medan dengan mengundang korps diplomatik dan anggota Medan International Cooking Club.

Dalam acara tersebut, para peserta membawa masakan masing-masing dan memamerkannya di meja yang ditandai dengan bendera negara masing-masing. Setelah kata sambutan oleh Konjen Takonai, kami juga menayangkan video tentang Miso, dilanjutkan dengan mencicipi enam jenis Miso. Kemudian, acara dilanjutkan dengan demo memasak Sup Miso, Pare Campur, masakan daerah Okinawa hingga Norimaki (Sushi yang digulung dengan rumput laut), terlihat antusiasme para tamu undangan terhadap budaya fermentasi masakan Jepang.

Para followers, silakan coba mencicipi masakan Jepang yang sehat dan bergizi ya!