

# 美味しい「スープパンミー(板麺)」を作ろう!



(写真はイメージです)

日本人に大人気のB級グルメのローカル麺「スープパンミー」に挑戦します。名古屋のきしめんに似たような見た目、小麦粉の生地を平たく伸ばして食べることから漢字で「板麺」と表すそうです。手打ちで作る麺の、もちもち・つるつるとした食感が楽しめます。

- ・ 窓口受付開始日時  
2020年1月21日(火) 10時
- ・ メール受付開始日時  
1月23日(木) 9時半

- ・ 受付開始日よりKL日本人会事務局窓口及びEmail: [okumoto@jckl.org.my](mailto:okumoto@jckl.org.my) にて先着順に受付けます。
- ・ 代理申込みは2名様分までです。ご本人様分を含め3名様分まで受付致します。
- ・ TEL・FAXでのお申込みは不可。お問い合わせのみTEL 03-2274-2274でも可能です。
- ・ メール受付開始までに窓口受付で定員に達した場合は、メールでお申込み頂いた際にご連絡させていただきます。

開催日時 ① 2月5日(水) ② 2月12日(水) ③ 2月26日(水) 3日間とも同じ内容です。  
10:00 ~ 12:30 \*10分前をめぐにご集合下さい。  
・ 時間は調理時間です。(場合によりずれる事があります) 調理終了後お時間のある方は作りたてをお召し上り頂けます。

場所 クッキングルーム (2F)

参加費 **RM 63.60** (RM60+SST6%) 材料費込み \*できるだけお釣銭のないようご用意下さい。

- ・ 申込書と共に開催日の1週間前迄にお支払い下さい。
- ・ 開催1週間前を過ぎてのキャンセルは返金致しかねますのでご了承下さい。

対象 15才以上の会員 \*ガスコンロ等使用致しますので、お子様連れの方はご遠慮下さい。

募集人数 15名・定員になり次第締切らせて頂きます。(10名未満の場合開講中止となります)  
・ コンロ1台を4名でお使い頂きます。

持参するもの エプロン、使い捨て手袋、ハンドタオル、ふきん(1~2枚)、容器数個(お持ち帰りされる方)

講師 - ちはる先生 - インド系マレーシア人の妻。本職はパティック講師であるが、料理が趣味で某日系雑誌にローカル食材についての記事を連載。

- ・ 受講日の1週間程前に、ちはる先生からメールにてご連絡致しますので、申込用紙に必ずメールアドレスをご記入下さい。
- ・ 受講当日の準備や後片付けのボランティアが可能な方は、出来るだけご協力をお願い致します。
- ・ 急遽キャンセルされる場合は必ずご連絡下さい。事務局 奥本 TEL: 03-2274-2274 又は ちはる先生 TEL: 012-2095280

✂

To: JCKL (E-mail : [okumoto@jckl.org.my](mailto:okumoto@jckl.org.my)) ちはる先生の料理講習会 第26弾 申込用紙

ご希望日に ✓ をして下さい。  2月5日(水)  2月12日(水)  2月26日(水)

Name: \_\_\_\_\_ M'ship No: \_\_\_\_\_  初受講  
(ローマ字でご記入下さい)

Tel No: \_\_\_\_\_ E-mail:(必須) \_\_\_\_\_