

和菓子インターナショナル

はんなり和菓子ラボでは、和菓子を出発点とした国際交流にも力を注いでいます。

その中心として2ヶ月に一度の頻度で開催しているのが『和菓子発 世界スイーツミーティング』です。



今までに13回のスイーツミーティングを開催しました。海外と結び、あるいは日本在住の外国人の皆さんと結んで、各国のスイーツを紹介していただいています。



La pâte à choux au salon du chocolat



Boudoir Miel



Quarkstollen

クヴァルクシュトレン
クヴァルク 30%
バター 20%



Mohnstollen

ポピーシードシュトレン
ポピーシード 20%



海外の方へ和菓子の作り方をお伝えするコーナー。(画像:若鮎の作り方を動画で説明しています。)

和菓子の材料になるお茶、寒天、餡や、和菓子器具など日本国内の現場を訪ねたり専門家の話を聞くと、国内の話題も盛り込みます。

和三盆とは

- 四国を中心に作られている砂糖のこと
- 普通の砂糖との違い
- ☞材料の違い
サトウキビの中の竹糖という品種が使われている!
- ☞製法の違い
和三盆は普通の砂糖には無い「糖蜜」がある!



2021年6月から2023年5月までの海外スイーツの紹介をYouTubeでご覧ください。

2023.5.27 第13回 ★トルコのスイーツ(17:30)

https://youtu.be/IK_bPuN_xhU



2023.3.28 第12回 ◆ベルギーのスイーツ(40:08)

<https://youtu.be/TAhpLapM4iE>



2023.1.28 第11回 ★中国西安のスイーツ(37:15)

<https://youtu.be/MMxg1uXIh00>



2022.11.26_第10回 ◆ドイツのスイーツ(35:40)

<https://youtu.be/6Efxj3dzATg>



2022.9.24_第9回 ★台湾のスイーツ(33:33)

<https://youtu.be/KlNAz55L20I>



2022.7.23_第8回 ◆ベルギーの茶道と和菓子(22:31)

<https://youtu.be/IDgFwsles0E>



2022.5.28_第7回 ◆タイのスイーツ(31:19)

<https://youtu.be/UPJZejn8M6E>



2022.3.26_第6回 ◆ギリシャのスイーツ(32:48)

<https://youtu.be/yqlmzfwch1g>



2022.1.22_第5回 ★インドネシアのスイーツ(29:24)

<https://youtu.be/Pp6nYjDk3Io>



2021.11.27_第4回 ◆イタリアのスイーツ事情(30:32)

<https://youtu.be/PINpS1H0C5o>



2021.9.25_第3回 ★フランス伝統菓子(29:58)

https://youtu.be/Xx_0kbbDRcI



2021.7.24_第2回 ★ポーランドのスイーツ事情(36:23)

<https://youtu.be/7hqOEqFEBjs>



2021.6.26_第1回 ◆イギリスのスイーツ事情(23:26)

<https://youtu.be/1QujPGh6QKQ>



★: 日本在住 & 海外在住の外国人スピーカー
◆: 海外在住の日本人スピーカー

是非「和菓子発 世界スイーツミーティング」にご参加ください。

参加費は無料です。



[ホームに戻る](#)