

Templestay と Temple Food がニューヨークにお目見え、平昌冬季五輪を Templestay で

【ソウル（韓国）2017年10月6日 PR Newswire = 共同通信 JBN】

* 9月24日から30日までニューヨークのアスターセンターで開かれた Templestay（テンプルステイ）のプロモーションイベントは成功裡に閉幕

* 韓国江原道からの新鮮な材料で作った temple food（寺院料理）の味を紹介

韓国仏教文化事業団（Cultural Corps of Korean Buddhism）は2017年9月24日から30日まで世界の文化都市であるニューヨークにおいて「Pyeongchang Winter Olympics with Templestay」（平昌冬季五輪を寺院宿泊で）のテーマで Templestay and Temple Food Exhibition, Experience and Lecture（寺院宿泊と寺院料理展示会、体験と講演）を成功裡に開催した。

このイベントは、Templestay と寺院料理をニューヨーク市民のほか、在ニューヨーク韓国総領事館、ニューヨーク韓国文化センター、韓国観光公社ニューヨーク支社、韓国の関係当局者、文化芸術団体、ニューヨークの地元メディアに紹介した。

100人以上の参加者がニューヨークのアスターセンターでさまざまな Templestay の活動と寺院料理の味を体験した。これらの活動の中では、ハスの花のランタン作りが最も人気があり、好きな料理にはサムパブと無添加のポテトチップスが入った。

多くの Templestay 展示会参加者は「平昌冬季五輪を寺院宿泊で」を体験するための助言を要請した。冬季五輪は来年開催される。

さらに、イベントのプロモーションとして、平昌冬季五輪のマスコットである（白虎の）スホランと（ツキノワグマの）バンダビが、ニューヨーク市民に写真撮影区域で一緒に写真を撮影する機会を与えた。

イベントのもう一方では、政府、企業、芸術、文化関係の人々、メディア、著名なシェフらが寺院料理の食事に参加した。ジャガイモのマツァボール入りかゆやそば粉クレープなど、さまざまな寺院料理が韓国江原道から空輸された。

ニューヨークの著名なジャンジョルジュ・レストラン（Jean-Georges Restaurant）のシェフ、ケニー・ピニー氏は、「クリーンでさわやかな味わいがとても印象的だ。素材のオリジナルな味を純粹に感じる事ができた」と述べた。

YouTube で米国と世界中で約200万人のフォロワーを持つ有名な韓国料理ブロガーのマーンチ・キム氏は「ニューヨークで寺院料理を楽しむ機会を持てるのはとても光栄だ。酢漬け唐辛子添え焼き豆腐が私にそのユニークな香りと質感で韓国の伝統料理の味わいを感じさせた。私の YouTube チャンネルで寺院料理を紹介したい」と述べた。

ベイリー氏とターシャ氏はインタビューで「寺院料理から韓国の伝統と料理の奥深さを感じる事ができた。特に唐辛子添えピクルスは印象的だった。米国のピクルスと違って、それはシェフの誠実さと費やした時間によって作り出された素晴らしい味を持っている」とほめそやした。彼らは寺院料理を紹介したシェフの高僧ペプソン師に感謝し「もし韓国を訪れるチャンスがあれば、Templestay を通じて寺院料理と伝統的な韓国文化を体験したい」と述べた。

現地時間の 9 月 29 日、シェフの高僧ベプソン師の寺院料理に関する特別講演が有名な米国の料理学校 CIA (Culinary Institute of America) で開催された。約 100 人の CIA の教授と学生が寺院料理への大きな関心と熱烈な思いを持って出席した。学生からは寺院料理の伝統的なレシピや寺院の特徴について多くの熟慮された質問が出された。さらに、CIA のアジア料理担当のマイケル・パーダス教授がベプソン師に感謝し、韓国仏教文化事業団のスタッフがキムチ・ヌードル・スープと醤油、地方特産のフルーツを振る舞った。

韓国仏教文化事業団は 2010 年から 2 年ごとにニューヨークで寺院料理のプロモーションイベントを開催している。今年のイベントは 2018 年平昌冬季五輪の認知を強調するために特別に計画された。

▽問い合わせ先

Min Ji Hong

Phone: +82-2-2031-2041

Email: jaime@templestay.com

Website: <http://koreantemplefood.com>

ソース : Templestay