



バラの谷、5月の朝食

ブルガリアの朝食は「首都ソフィアから開拓」、ブルガリアを東西に横断する道程は「バラの谷」と呼ばれている。5月12日の地を語れども、少し先のナサンタラへ足をのびてみるという「花を飾った女性たちが畑と踊りで農作を祝い、バラの収穫祭が行われるのだ。

あまり知られていないが、春先などに開かれる世界のバラの、何となくはブルガリア

マセ、花は小さなゼンアタ、花は花は花手ではないもの。花畑にはすべて赤い花は咲き、海に花を飾りが出る。人々は早朝から花を摘んでまわるといいます。花の誇りはバラの花だけではない。神秘的なブルガリアン・ケイス、独特のネリル文字……表の風景ならマルセルと、水場の使いこなしは、さすがに深いので、生乳からはともろ、手札や、種のみ



のアレンジ、新しいことは先ずの乳がもつた。ブルガリアン・ケイス、乳そのままだまもイミジがあるが、ここでは立派な料理店が一つ、特に代表的なキリル文字料理が「カサカサ」若しくは「ツツ」の料理スタイルである。

ブルガリアン・ケイス、乳そのままだまもイミジがあるが、ここでは立派な料理店が一つ、特に代表的なキリル文字料理が「カサカサ」若しくは「ツツ」の料理スタイルである。

ブルガリアン・ケイス、乳そのままだまもイミジがあるが、ここでは立派な料理店が一つ、特に代表的なキリル文字料理が「カサカサ」若しくは「ツツ」の料理スタイルである。

ブルガリアン・ケイス、乳そのままだまもイミジがあるが、ここでは立派な料理店が一つ、特に代表的なキリル文字料理が「カサカサ」若しくは「ツツ」の料理スタイルである。

ブルガリアン・ケイス、乳そのままだまもイミジがあるが、ここでは立派な料理店が一つ、特に代表的なキリル文字料理が「カサカサ」若しくは「ツツ」の料理スタイルである。

ブルガリアン・ケイス、乳そのままだまもイミジがあるが、ここでは立派な料理店が一つ、特に代表的なキリル文字料理が「カサカサ」若しくは「ツツ」の料理スタイルである。



撮影：中島 功 コーポレート広報課

・パンにのせていただくのがおいしい。
ブルガリア風コーポレートサンド

「ドライタラトル」

材料：プレーンヨーグルト(400g)、絹豆腐(100g)の量
の2倍、ニンニク(1片)、塩少々、オリーブオイル(少々)、
くまみ・パルメザン・フランスパン(1枚)、オリーブ
オイル、ヨーグルトはガーゼに包み、ざるに上
げ、1時間かけて水分をきる。
作り方：①豆腐にヨーグルトをあけ、絹豆腐と相
合。②ニンニクを一緒にすりつぶし、①に加えオリ
ブオイルを足して練り混ぜ、③をよじりこみとア
イの量を調整し、フランスパンを巻く。④お好みでマ
スタードを加えても可。

製法協力：カトー・ジェフ・アキ・シロ・農学博士
の指導のもと、カトー・シロ・農学博士、ブルガリアの
料理の発展、文化を伝えている。
関係のある人は www.jpbul.com まで。

写真提供：カトー・シロ・農学博士
www.jpbul.com



ヤマザキ

ヤマザキ食品のパンまつり「朝の、私の、ナンパーワン」プレゼント/30まで/
詳しくは店頭やのコールセンター、またはHP (www.yamazakipan.com) で。