

2018年7月13日

【東京ガスの料理教室】和の美学～四季折々～（9・10月）の開催

東京ガス株式会社
広 報 部

東京ガス株式会社（社長：内田 高史、以下「東京ガス」）は、和の美学～四季折々～（9・10月）料理教室を開催します。



今回は、「9月重陽の節供を味わう松花堂弁当/10月秋の松花堂弁当」をテーマに、菊やキノコ、サツマイモなどの秋の食材を使った料理を松花堂弁当に盛りつけます。ガスコンロの便利機能を使用して、手際よく仕上げる秋の和食をお楽しみください。9月開催分は8月1日（水）から、10月開催分は9月3日（月）から申込の受付を開始します。

「和の美学」とは

ユネスコの世界無形文化遺産に登録された「和食」にスポットをあてた教室です。旬の和食材や和の道具など、それぞれのテーマのもと和食文化をお楽しみいただきます。食卓を豊かにしてくれる旬の食材を使った和食やおせちなどの行事食は、四季のある日本ならではのものです。炎の調理による「和食」継承活動の取組みのひとつとして、1年を通じて季節を味わう和食メニューや行事食などをご紹介します

「重陽の節供」とは

五節句の一つで、9月9日に行われる伝統行事です。旧暦では菊が咲く季節であることから菊の節句とも呼ばれます。古来より、邪気を払い長寿を願って菊の花を飾ったり、菊の花びらを浮かべた酒を酌み交わしたりする風習がありました。

【開催概要】

- コース名：和の美学～四季折々～（9・10月）
- テーマ：9月重陽の節供を味わう松花堂弁当/10月秋の松花堂弁当
- メニュー：
 - 黄菊菜ご飯
菊花と菊菜を色よく茹で、ガス火炊きのご飯に混ぜ込みます。
 - 信田巻 紅葉麩 占地 菊菜の炊き合わせ
油揚げを広げて豆腐と鶏ひき肉を合わせた種を巻き込んで蒸します。
紅葉麩、シメジ、菊菜を炊き合わせます。
 - 鮭の深山焼き 丸十の甘煮
紅葉に彩る山をイメージして、柔らかい炒り卵にキノコやミツバを混ぜて鮭にのせて焼きます。
前盛にサツマイモの甘煮を添えます。
 - ニ身椎茸（ふたみしいたけ）のお吸い物
シタケの笠に魚のすり身を入れて蒸し、椀種にします。
 - 刺身2種盛り
マグロを温度調節機能でサッと炙り、鯛と共に土佐醤油で召し上がっていただきます。
 - 菊花酒
日本酒に菊の花弁を散らし、風情を愉しみます。
※車でお越しの方、お酒が苦手な方、20歳未満の方にはソフトドリンクをご用意いたします。
- 開催期間：2018年9月・10月 ※日時は開催場所により異なります。
- 所要時間：3時間
- 開催場所：東京ガス料理教室 ※ホームページでご確認ください。<http://www.tg-cooking.jp/>
- 参加費用：4,800円（材料費、税込）※入会金不要
- 申込期間：9月開催：2018年8月1日（水）～8月15日（水）
10月開催：2018年9月3日（月）～9月15日（土）
- 対象：16歳以上
- 申込方法：インターネットまたはハガキでお申込みください。<http://www.tg-cooking.jp/read.php>
※応募多数の場合は抽選となります。
- 問合せ先：
東京ガスコミュニケーションズ内 東京ガス料理教室事務局
TEL 03-5405-7068（月～金 10:00～17:00、土・日・祝日休み）