

【東京ガスの料理教室】

11月24日は「和食の日」収穫の秋を楽しもう！

11月24日は「和食の日」です。東京ガスでは2018年11月、料理教室【和の美学～四季折々～「収穫の秋を楽しむ和食」】を開催いたします。「和の美学」は旬の和食材や和の道具を使い、和食文化をお楽しみいただける料理教室です。今年は2013年に「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されてから5周年でもありますので、この機会に是非ご参加ください。



この料理教室では、和食の味わいの中で要となる昆布とかつお節の風味豊かなだし汁の美味しさを味わっていただきます。

香ばしい里芋饅頭はたっぷりの銀あんと柚子の香りです。

この時期ならではの新米は、きのこ焼き穴子と共に香り豊かな炊き込みご飯に仕上げます。

旬の食材が醸し出す秋の味覚をお楽しみください。

【メニュー】

- ・前菜2種（鰯菊花・長芋のビーツ味噌）
- ・里芋の銚込み饅頭
- ・白身魚とおぼろ昆布のお椀
- ・焼き穴子ときのこのご飯
- ・甘酒豆乳ぷりん

【開催期間】2018年11月

【申込期間】10月1日（月）～10月15日（月）

【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）

コース詳細・お申し込みはこちら <http://www.tg-cooking.jp/>



東京ガスは、農林水産省が推進する「Let's! 和ごはんプロジェクト」に参加しています。

これは、将来の食嗜好の骨格となる味覚が形成される子どものうちに和食の味や食べ方の体験の機会の増加を促し、和食文化の保護・継承につなげていくためのプロジェクトです。

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電など食にかかわる事業者と行政とが一体となって、和食につながりを持つ関係者が官民協働で、子どもたちや忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうための取組を推進しています。