

【東京ガスの料理教室】我が家の手作りおせち料理

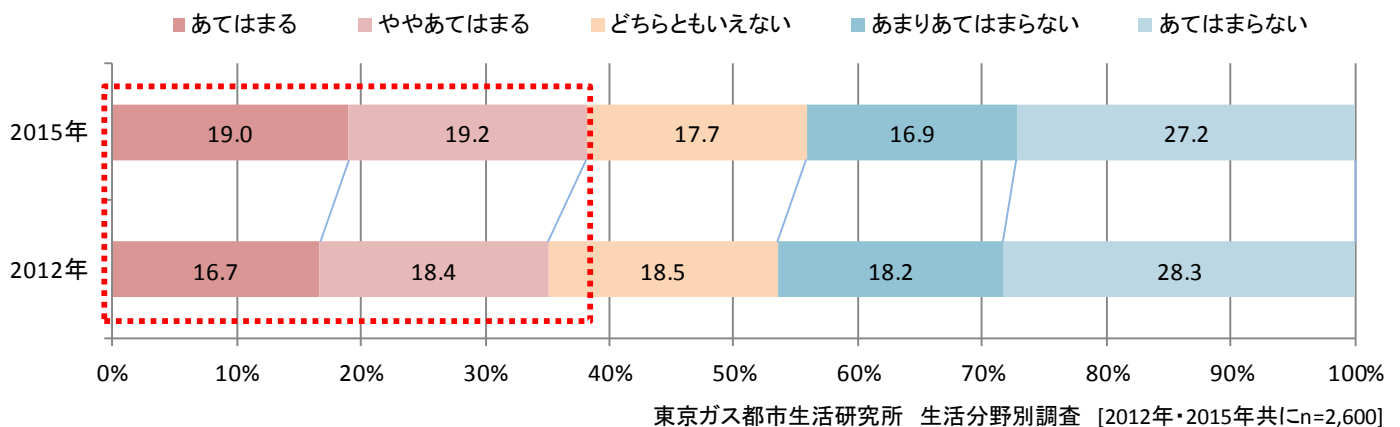
東京ガスでは2018年12月、おせち料理をご紹介します料理教室を開催いたします。

2015年に行われた東京ガス都市生活研究所の調査によると、「おせち料理の大半は自分または家族が手作りする」という人は約4割おり、その割合は3年前の2012年と比べて増加しています（図1）。家族揃って新年を祝い、手作りのお正月料理を囲むという方が増えているのかもしれない。

東京ガスの料理教室では、田作り・栗きんとん・伊達巻などの定番おせちをご紹介しますコースはもちろん、ローストビーフやチャーシューなど、お祝いに華を添えるメニューをご紹介しますコースもご用意しています。少人数の家族向けにニーズの高まっている少量でも美味しく作れるおせちレシピをご紹介します。

おせち料理はなんだか難しそうで手が出ない、と感じていた方はこの機会に是非おせち料理に挑戦してみませんか？毎年作っている方にも新しいレシピがきっと参考になりますよ。平成最後のお正月は、手作りのおせち料理で迎えませんか？

図1. おせち料理の大半は自分または家族が手作りする



【コース紹介】

1. 和の美学～四季折々～ 我が家のお節料理

<開催場所はHPでご確認ください>

- ・田作り(デモンストレーションのみ、試食あり)
- ・白餡栗きんとん
- ・三色なます
- ・ローストビーフの柚香漬け(口頭説明のみ、試食あり)
- ・海老のぶぶあられ揚げ
- ・七福煮
- ・五色の鶏丸雑煮



2. おせちにも使える 1本焼きのワイルドチャーシューに挑戦！
＜東京ガスキッチンランド調布・東京ガスキッチンランド八王子＞

- ・ワイルドチャーシュー（お1人1本お持ち帰り）
- ・春餅～ワイルドチャーシューと松の実あんを包んで～
- ・さんざしの美肌デザート



3. 見て学ぶ はじめてのおせち
＜東京ガスキッチンランド川崎＞

- ・黒豆
- ・数の子
- ・紅白なます
- ・伊達巻
- ・牛肉と昆布の鳴門巻き
- ・牛蒡の煮物胡麻化粧
- ・江戸風雑煮



4. お正月に向けて！持ち帰り教室♪～伊達巻を作ろう！！～
＜東京ガスキッチンランド石神井＞

- ・伊達巻（お1人1本お持ち帰り）
- ・簡単チャーシュー丼



5. チャレンジ ONE クッキング特別編～作ってみたい！初めておせち～
＜東京ガス新宿ショールーム＞

- ・伊達巻（お1人ハーフサイズ1本お持ち帰り）
- ・江戸風雑煮



6. 季節の特別企画 新年を迎える「贅沢伊達巻」

＜東京ガス横浜ショールーム＞

- ・ カニ入り伊達巻(お1人1本お持ち帰り)
- ・ 白味噌雑煮
- ・ 七福なます



7. 絶品！伊達巻1本お持ち帰りと白みそ仕立てのお雑煮

＜東京ガス料理教室 高崎＞

- ・ はんぺんで作る絶品伊達巻(お1人1本お持ち帰り)
- ・ 白みそ仕立てのお雑煮”



8. お料理初めてさんも楽しく作れるワンプレートおせち

＜東京ガス料理教室 高崎＞

- ・ 合鴨のローズ煮ペッパー風味
- ・ うり坊卵
- ・ 鮭の昆布巻きとごぼうのごま化粧
- ・ 梅花人参と里芋と筍の含め煮
- ・ リボン蒲鉾と赤かぶの飾り切り
- ・ きらり☆宝石みたいな琥珀糖 (デモと試食のみ)



【開催期間】2018年12月

【申込期間】11月1日(木)～11月15日(木)

【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/>