

## 【東京ガスの料理教室】 自家製味噌に挑戦しよう！

東京ガスでは、手作り味噌の作り方をご紹介する料理教室を開催いたします。ご自身で作られた味噌はお持ち帰りいただけますので、仕込みから熟成を経て香りよい美味しい味噌が出来るまでをお楽しみください。



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。

### 1. 和の美学～四季折々～ 「手作り味噌の季節」

「和の美学」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けます。

今回は、「手作り味噌の季節」をテーマに、この時期恒例の味噌作りの教室です。寒い時期にぴったりの体温まる味噌料理もご紹介します。

#### 【メニュー】

- ・手作り味噌 ※1人約500g お持ち帰り
- ・焼き大根～胡麻味噌を添えて～
- ・けんちん汁
- ・焼き蓮根と海老の炊き込みご飯

【開催期間】2019年1月・2月

【開催場所】HPでご確認ください

【所要時間】3時間

【対象】16歳以上

【参加費用】4,500円（税込）※入会金不要

【申込期間】1月開催分：12月3日（月）～12月15日（土）

2月開催分：12月26日（水）～1月15日（火）



## 2. 親子で作ろう！寒仕込み味噌

こちらは親子で体験できる味噌造り教室です。味噌作りは煮大豆をつぶすところから実習いただけるので、お子さまも楽しめること間違いなし！味噌を使ったもちもちの五平餅と豚汁もご紹介します。

### 【メニュー】

- ・手作り味噌 ※1組約 700g お持ち帰り
- ・もちもち五平餅～特製味噌だれ～
- ・具たくさん豚汁

【開催期間】2019年1月

### 【開催場所】

東京ガス新宿ショールーム・東京ガスキッチンランド川崎

【所要時間】2時間30分

【対象】4歳から小学校6年生のお子さまとその保護者

※原則2人1組

※お子さま1人追加で3人組でのご参加の場合、受講料は2人組と同額です。味噌の持ち帰り量・試食量も2人1組と同量です。

※本コースのお申し込みには、東京ガスのWeb会員サービス myTOKYOGAS のご登録が必要です。

【参加費用】2人1組 5,000円（税込）※入会金不要

【申込期間】12月3日（月）～12月15日（土）



【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/>