



TOKYO GAS GROUP

NEWS LETTER

2019/1/22

www.tokyo-gas.co.jp

インスタでも人気！横須賀の有名パン店が教える手のひらサイズピザ、 市場に出回らない激レアいちごを使った簡単ジャム作り体験

～東京ガスのVegeBaco、2月・3月の神奈川県開催のご案内～

東京ガスは、旬の野菜や果物を収穫する農業体験イベントを2月23日(土)に神奈川県横須賀市の農家の井上徹也さん、鈴木康太さん、鈴木優也さんの畑にて、3月24日(日)に「二宮いちご園」(神奈川県横浜市)にて開催します。今回は収穫だけでなく、野菜や果物を実際に使った料理教室の時間も設け、自ら料理し食べる楽しみも感じていただけます。いずれも先着お申し込み32名様イベントです。

2月開催：“横須賀野菜”を使った見た目もかわいい「ピゼッタ」作り！

2月23日(土)は、横須賀市で20～30代の若手農家とともに冬野菜の収穫を体験します。厳しい寒さの中で育ったサニーレタスやカブ、ニンジンが甘みを多く蓄えています。当日は、万全の防寒対策をしてお越しください。



さらに今回は、インスタグラムのフォロワーが2万人を超える横須賀の有名パン店「soil」のオーナー森証人さんをお招きした料理教室を開催します。

畑で採れた横須賀野菜を使い、お店のコンセプト“地元野菜を使ったsoilにしかない、ちょっと幸せになれるパン”作りを行います。

3月開催：短時間でサッと完成！絶品いちごジャムのレシピを伝授

3月24日(日)は、横浜市内の「二宮いちご園」でいちご狩りを楽しめます。干坪にも及ぶハウス内では、立ったまま収穫できる「高設栽培」で育てられたいちごがずらりと並んでいます。直売のいちごは毎回行列ができ、即完売するほどの人気です。今回は「章姫(あきひめ)」と「紅ほっぺ」の2品種のどちらかを収穫いただけます。



いちご狩りの後は、横浜・関内のコンフィチュール専門店「旅するコンフィチュール」の遠克美さんを講師としてお招きし、家庭でも簡単に短時間で作れるいちごジャムレシピを伝授いただけます。さらにジャムを料理に活用するアイデアも教えていただけます。

また、今回使用するいちごは、市場に出回らない貴重なものなので、この機会を逃さず是非ご参加ください。料理教室で作ったいちごジャムは1人1つずつ、お土産としてお持ち帰りいただけます。

開催概要

■開催名： 東京ガスVegeBaco 農業体験イベント

<https://vege-link.com/vegebaco-tokyogas/press>

2月開催「横須賀野菜収穫&有名パン屋さんが教えるパン作り」

3月開催「二宮いちご園 いちご狩り&市場に出回らない激レアイチゴを使ったサツとできるジャム作り」

■開催日時・場所： 2019年2月23日(土)／横須賀市の畑(横須賀市林 近辺)

2019年3月24日(日)／二宮いちご園(横浜市旭区今川町11)

■参加定員： 各イベント先着32名程度

■スケジュール： 2月23日(土) 3月24日(日)

2月23日(土)		3月24日(日)	
9:00	マークイズみなとみらい集合 出発	11:15	二宮いちご園 集合 ※相鉄 鶴ヶ峰駅より徒歩10分程度
10:15	横須賀農家さんの畑で冬野菜収穫(お土産用)	11:30	いちご狩り
11:30	軽食@すかなごっそ ※農産物の直売所のため、お野菜等のお買い物もできます。	12:00	二宮さんからのお話
12:30	バス移動 (東京ガス横浜ショールーム料理教室へ)	12:15	一時解散(自由に直売所での購入、昼食等)
14:00	パン3種類&野菜スープ作り (講師: soil by HOUTOU BAKERY森さん、藤森さん)	14:00	東京ガス横浜ショールーム料理教室 集合 激レアいちごジャム&コンフィチュールを使った特別料理作り (講師: 旅するコンフィチュール 達さん)
16:00	試食	16:00	試食
16:30	東京ガス横浜ショールーム料理教室で解散	16:30	東京ガス横浜ショールーム料理教室で解散

※野菜の発育状況によって、収穫できる野菜の種類を変更する場合がありますので、ご了承ください。

※交通状況によっては、スケジュールどおりにいかないこともありますので、ご了承ください。

■参加費：

	2月23日 ※1	3月24日 ※2
大人(中学生以上)	¥8,500	¥8,000
子供(6歳以上)	¥6,500	¥6,000

※1 往復のバス代、野菜のお土産代、軽食代含みます。

※2 料理教室で作ったいちごジャムは1人1つずつお持ち帰りいただけます。

※1・2 本イベントは6歳以上の方を対象としております。中学生以下の方は親同伴でのご参加をお願いいたします。お子様とご参加される方は、大人(16歳以上) 1名に対し、子供(6歳以上、中学生未満の方)2名まででお願いいたします。

■持ち物:

	2月23日	3月24日
収穫体験	着替え、ゴム手袋(+軍手)、タオル、飲み物、防寒具(帽子等)、野菜を入れる袋(※3)	着替え、軍手、タオル、飲み物(※4)
お料理教室	エプロン、ハンドタオル、筆記用具、三角巾またはバンダナ(お子様)	

※3 おすすめの格好:長袖、長ズボン、長靴、(雨具)

※4 いちごハウスの中は、27℃程度あり、比較的暖かいため、調整できる服装がおすすめです。

※3・4 収穫で服が汚れてしまった場合は、料理教室の前にお着替えてください。

■雨天時:

2月23日(土)は、荒天の場合、午前中の収穫体験は中止し午後の料理教室のみ開催します。14:15までにマークイズみなとみらい4階の東京ガス横浜ショールーム料理教室に集合ください。

※この場合には、お料理教室料金以外の一部参加費を返金いたします。

3月24日(日)は、荒天の場合中止となります。2日前の3月22日(金)に開催可否の連絡をいたします。※中止の場合は全額返金いたします。

■お申し込みフォーム:

<2月開催分> <https://20190223.peatix.com/>

<3月開催分> <https://20190324.peatix.com/>

■お申し込み期限:

<2月開催分> 2019年2月16日(土)

<3月開催分> 2019年3月17日(日)

■問い合わせ先:

東京ガスVegeBaco事務局 (vegebaco@tokyo-gas.co.jp)

TEL 03-5400-3780 (月~金 10:00~17:00 土・日・祝日休み)

東京ガス「ヤサイのVegeBaco(ベジバコ)」とは

東京ガスでは、これまで料理教室の開催をはじめ、様々な食育活動に取り組んできました。

ベジバコは調理だけでなく、農産物を生産する過程も含めて知ること、食に関する理解をさらに深めていただくための新たな食育の取組みです。観光農園ではない、こだわりを持つ農家の畑で、土や緑と触れ合いながら旬の農産物を収穫する喜びを味わい、その場で収穫した農産物を食べることを通して、食の大切さを楽しく学べます。生産元まで足を運ぶことで、より一層五感を刺激した食育を体験できるイベントとなっています。

