

東京ガス料理教室×キッコーマンころろダイニング コラボ企画 【発酵調味料で“ころろ”を込めたおもてなし】

東京ガスの料理教室では2019年7月、キッコーマンころろダイニング（株）とコラボして【発酵調味料で“ころろ”を込めたおもてなし】コースを開催します。

もろみをベースにした調味料を使った、暑い季節にぴったりのおしゃれなおもてなし料理をご紹介します。

旬の素材も調味料のチカラで、さらに美味しく召し上がれます！

お料理からデザートまで使える調味料で、“ころろ”を込めたおもてなし料理を作りませんか？

【メニュー】

- 担々風冷製パスタ 豆乳仕立て
- 前菜2種（ゴーヤのグリル、クリームチーズのしょうゆの実添え）
- グレープフルーツのグリーンサラダ
- バニラアイス～発酵調味料とともに～

【協賛】キッコーマンころろダイニング（株）

料理には、キッコーマンころろダイニング（株）の「しょうゆもろみ」を使用します。「しょうゆもろみ」とは、大豆と小麦に麹菌を合わせてつくったしょうゆ麴に、水と食塩を加え発酵熟成させたものです。しょうゆと味噌の良いところを合わせ持った風味で、料理に豊かな香りとコクを与えます。お肉を焼いてからめたり、豚汁、冷奴やたまごかけごはんにかける、マヨネーズとまぜてゆで野菜の味つけに、から揚げや魚の竜田揚げの下味、オリーブオイルとあわせてサラダやカルパッチョのソースなど、料理がこれまでとはちがうコクや深みのある味わいになります。

お土産として、キッコーマンころろダイニング（株）のオリジナル調味料「サクサクしょうゆアーモンド」をお持ち帰りいただきます。



- 【開催場所】 新宿ショールーム（新宿区西新宿 3-7-13 新宿パークタワー1階）
- 【日時】 7月5日（金）、6日（土）、7日（日）、8日（月） 10:30～13:00
- 【定員】 定員 20名/回
- 【対象】 一般（16歳以上）
- 【参加費用】 4,500円（税込）※入会金不要、お土産付き
- 【申込期間】 2019年6月3日（月）～6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 <https://www.tg-cooking.jp/>