

【東京ガス料理教室】手軽に寒天！食物繊維でからだすっきり！

東京ガス新宿ショールームの料理教室では2019年8月、伊那食品工業（株）とコラボして【手軽に寒天！食物繊維でからだすっきり！】コースを開催します。7月1日から募集を開始いたします。

いつもの料理に寒天を取り入れたヘルシーメニューをご紹介します。
「かんてんぱぱ」で有名な伊那食品工業株式会社の製品を使って、さまざまなお料理に寒天を取り入れます。

レモンのちらし寿司は鯛めし風に炊き上げたご飯にレモンの爽やかな香りが豊かに広がる一品です。豚しゃぶサラダは手作りのトマト寒天ドレッシングが味の決め手！茶わん蒸しは暑い時期にさっぱりといただける冷製仕立てをご紹介します。

毎日のお料理に、手軽に寒天を取り入れてみませんか？

- 【メニュー】
- レモンのちらし寿司
 - 蟹入り銀あん仕立ての冷製茶わん蒸し
 - 豚しゃぶサラダ～トマト寒天ドレッシング～



【協賛】伊那食品工業株式会社

お土産として、かんてんぱぱの商品詰め合わせ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】8月20日（火）18:00～20:30、8月22日（木）・23日（金）・24日（土）10:30～13:00、計4回

【参加費用】4,000円（税込）※入会金不要、お土産付き

【申込期間】2019年7月1日（月）～7月15日（月・祝）

【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/>