

「東京ガスの料理教室」×「宝酒造」コラボ企画 お酒のチカラでもっとおいしく！京野菜を使ったおばんざい



東京ガスでは2019年9月、宝酒造株式会社とコラボレーションして、京野菜を使ったおばんざいをご紹介します料理教室を開催します。楽しい「調味料の味比べ」と「京野菜生産者によるミニセミナー」付きです。

今回の料理教室では、宝酒造の酒類調味料と京野菜の組み合わせをご紹介します。料理清酒や本みりんを様々なお料理やデザートに活用し、ワンランク上の味わいに仕上げます。

メインの牛フィレ肉には香ばしく焼いた京野菜と万願寺唐辛子ソースを添え、加茂茄子の田楽はバターでソテーして洋風のアレンジ。デザートにも料理清酒や本みりんを活用します。シンプルな調理方法で最大限素材の味を生かしたメニューをお楽しみいただきます。

- 開催場所： 東京ガス新宿ショールーム（新宿区西新宿3-7-13 新宿パークタワー1階）
- 開催日： 9月20日（金）10：30～13：00、9月20日（金）14：30～17：00 全2回
- メニュー
 - 牛ヒレ肉のステーキ～万願寺唐辛子ソースを添えて
 - 賀茂茄子の洋風みそ田楽
 - 京野菜のごま酢和え
 - 白飯
 - 京ほうじ茶のぷりん～メロンのみつ煮とともに～
- お土産
 - ①松竹梅白壁蔵「滯」スパークリング清酒 300ml
 - ②タカラ本みりん「国産米100%〈米麴二段仕込〉500ml らくらく調節ボトル
 - ③タカラ「料理のための清酒」〈米麴双麴仕込〉500ml らくらく調節ボトル
- 対象： 20歳以上
- 受講料： 6,000円（税込）お土産を含みます。
- 申込期間： 8月1日（木）～8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・日程・会場・お申し込みはこちら <https://www.tg-cooking.jp/>