

【東京ガスの料理教室】 秋といえば、やっぱり栗！

秋といえば、やっぱり栗！東京ガスでは2019年9月、栗を使ったケーキやパンを紹介する料理教室を開催します。8月1日から申し込みを受け付けます。



1. スイーツカフェ「秋の訪れを味わう～ガトーマロン～」

秋の訪れを感じるこの季節。栗を主役に、ラム酒の香り豊かでリッチな焼き菓子はいかがでしょうか？アーモンドとココアの風味をブレンドした生地に、栗の渋皮煮をたっぷり入れて焼き上げます。簡単で本格的な味わいの仕上がりですので、初心者の方でも安心してご参加いただけます。秋の夜長に、美味しいコーヒーや紅茶と共にじっくり味わっていただきたいケーキです。

【メニュー】

ガトーマロン（直径15cm丸型1人1台持ち帰り、試食あり）

【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26日（木）14:00～16:30、9月27日（金）10:30～13:00、
9月28日（土）10:30～13:00・14:30～17:00、9月29日（日）10:30～13:00
全5回



2. 横濱スイーツ「大人のティータイム！渋皮栗と珈琲のリングケーキ」

秋に美味しい栗！そんな栗をふんだんに使ったコーヒー風味のバターケーキをご紹介します。マロンペーストと栗の渋皮煮を入れて、コーヒーアイシングで栗とナッツを豪華に飾ります。ケーキを焼いている間には、ダッチオーブンで作る手軽なパスタもお楽しみいただきます。口どけがやさしい秋にぴったりのケーキで、大人のティータイムをお過ごしください。



【メニュー】

○渋皮栗と珈琲のリングケーキ

(直径 18 cm エンゼル型 1 台お持ち帰り・ご試食あり)

○秋のトマトクリームパスタ

【開催場所】東京ガス横浜ショールーム

(横浜市西区みなとみらい 3-5-1 MARK IS みなとみらい 4 階)

【開催日】

9 月 2 日(月) 10:30~13:00、

9 月 13 日(金)・16 日(月祝)・17 日(火)・19 日(木) 14:30~17:00 全 5 回

3. ベーカリーカフェ「なんどでも食べたい“マロンシュトーレン” アンコール」

大好評をいただいている人気の教室のアンコール開催です。マロンとナッツがぎっしり詰まった、切り口がかわいい贅沢なシュトーレンに、牛肉の煮込みや豆のサラダなど、華やかな食卓を彩る組み合わせです。



【メニュー】

○マロンシュトーレン (1 人 1 本お持ち帰り・ご試食あり)

※実習は成形からです。

○グヤーシュ (牛肉の煮込み)

○バターライス

○カッターチーズと豆のサラダ～ヨーグルトドレッシング～

【開催場所】東京ガス横浜ショールーム

(横浜市西区みなとみらい 3-5-1 MARK IS みなとみらい 4 階)

【開催日】

9 月 6 日(金)・9 日(月) 10:30~13:00、7 日(土) 14:30~17:00 全 3 回

<上記 3 コース共通>

【対象】16 歳以上

【受講料】4,500 円(税込)

【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・お申し込みはこちら <https://www.tg-cooking.jp/>