

## 「東京ガスの料理教室」×「宝酒造」コラボ企画 第2弾！ 和の調味料でお手軽ランチメニュー！

東京ガスでは2019年11月、宝酒造株式会社とコラボレーションして、本みりんと料理清酒を使った洋食メニューをご紹介します料理教室を開催します。

用途が和食に偏りがちな本みりんや料理清酒の目からウロコの便利な使い方をマスターして、素敵なランチメニューを作りましょう。

人気のサラダチキンは作り置きしておく便利な一品です。手軽なトマトコンポートや身体がポカポカ温まるスープなどをご紹介します。

教室に参加された方には宝酒造の調味料をお土産としてプレゼントします！是非ご参加ください。



■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：11月30日（土）10：30～13：00

■メニュー：  
 やわらかサラダチキンのモンティクリスト  
 トマトのみりんコンポート  
 カブとベーコンのジンジャースープ  
 ヨーグルトグラノーラ～みりんシロップ～

■お土産：

- ①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
- ②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

■受講料：3,800円（税込）※お土産を含みます。

■申込期間：10月1日（火）～10月15日（火）



【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/>