

【東京ガスの料理教室】11月21日解禁！ ボジョレーヌーボーと楽しむ料理教室を開催



2019年のボジョレーヌーボー解禁日は11月21日(木)です。毎年楽しみにされている方も多いのではないでしょうか。

東京ガスでは2019年11月、ボジョレーヌーボーにぴったりなメニューをご紹介します料理教室を2コース開催いたします。調理後の試食はボジョレーヌーボーと一緒に楽しみください。(ノンアルコールドリンクもご用意いたします。)

1. 重ねて焼くだけ! 「クロックケーキを作ろう！」

「クロックケーキ」はボジョレーヌーボーと同じフランスの料理で、日本でも流行中です。

食パンを浸して重ねて焼くだけなので簡単に作れる、チーズとハムの断面がかわいらしいお食事ケーキです。同じくフランス発祥のカスレ煮込みもご紹介します。

■メニュー：

○クロックケーキ

(約22×11×5cmアルミパウンド型1台お持ち帰り・ご試食あり)

○塩豚のカスレ

○手作りクルトンのフレンチサラダ

○クラストラスク～アイス添え～(ラスクのみお持ち帰り可)

※ボジョレーヌーボーと共にご試食いただきます。

(ノンアルコールドリンクもご用意いたします。)



■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)

○東京ガスキッチンランド江東 (江東区猿江2-15-5)

2. 「ワインと楽しむおうちディナー」

鶏肉をワインとキャラメルで煮込んだコクたっぷりのメイン料理をはじめ、お洒落なのに手軽に作れる前菜を3種ご紹介します。ブルーチーズがアクセントのサラダとお酒の後にもピッタリなデザートを合わせれば、秋の食卓を華やかに彩ってくれます。

美味しいお酒とお料理で楽しいひと時を過ごしませんか？友達やご夫婦での参加もお待ちしております。

■メニュー：

○前菜3種

- ・サーモンとホタテのタルタル
- ・ニンジンと干しイチジクのラベ
- ・生ハムとアボカドのスティックロール

○アンディーブとブルーチーズのサラダ

○鶏肉とゴボウのキャラメルワイン煮

○マスカルポーネのセミフレッド

(デモンストレーションのみ、ご試食あり)

※ボジョレーヌーボーと共にご試食いただきます。

(ノンアルコールドリンクもご用意いたします。)



■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)

○キッチンランド世田谷 (世田谷区新町 3-1-9)

<両コース共通事項>

【対象】 20歳以上

【受講料】 4,800円(税込)

【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/>

※開催日時は開催場所により異なります。ホームページでご確認ください。