

## 【東京ガス料理教室】池袋エールハウス オーナー鈴木氏に学ぶペアリング ～クラフトビール×おつまみ～

東京ガス料理教室では2019年11月、バーテンダーとして24年間カウンターに立ち続けている鈴木氏をお招きし、「クラフトビール×おつまみ」ペアリング教室を開催します。



鈴木氏は、国内外のクラフトビール醸造所を訪ねて知見をアップデートし続け、池袋で3店舗を運営し、活躍されているバーテンダーです。

今回は、鈴木氏によるミニセミナーと東京ガス講師による料理教室の2部構成でお楽しみいただきます。

ミニセミナーでは、クラフトビールの特徴、合う料理、缶ビールのおいしい注ぎ方など、おうちビールをもっと楽しむポイントを教えていただきます。

ちょっと洒落てるおつまみメニューとともに美味しいビールをお楽しみください。

### ■メニュー

- ビール4種試飲／ミニセミナーにて
- スペアリブのビール煮
- かぶとスモークサーモンのマリネ キウイソース
- ハーブフライドポテト サワークリームソース
- デビルズオンホースバック  
(ドライフルーツのベーコン巻き)



■開催日：11月10日（日）13：00～15：30、17：00～19：30 全2回

■開催場所：東京ガス 新宿ショールーム  
(東京都新宿区西新宿3-7-13 新宿パークタワー1F)

■対象：20歳以上

※本コースのお申し込みには、東京ガスのWeb会員サービス myTOKYOGAS のご登録が必要です。

■定員：各回20名

■受講料：5,000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/>