NEWS LETTER

2019 年 10 月 25 日
https://www.tokyo-gas.co.jp/

「東京ガスの料理教室」×「KIRIN」コラボ企画！
ワインで乾杯！おつまみメニュー

東京ガスでは 2019 年 12 月、キリンビール株式会社とコラボレーションして、イベントが多い季節にぴったりの、ワインによく合うおつまみをご紹介する料理教室を開催します。

今回は、キリンビール㈱横浜支社によるワイン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。

ワインセミナーでは、ワインを購入する際やレストラン等で注文する際の、料理とのマッチングを考慮した選び方のポイントなどご紹介します。

料理教室では、春巻きの皮でワインに合う食材を巻いたおつまみスティックや、エスニック風の味付けがアクセントの魚介のサラダ、グリルで簡単に作れる鶏スペアリブのマリネとドイツ風タマネギのピザなど、ワインがすすむメニューをご紹介します。

ご試食には白ワインと赤ワインが 1 杯ずつ付きますので、お楽しみに！

■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：12 月 14 日（土）10：30～13：00 、14:30～17:00　全 2 回
■メニュー：　〇おつまみスティック　〇魚介のサラダ　ナンプラー風味
〇鶏スペアリブのグリルマリネ　〇ドイツ風タマネギのピザ
〇洋ナシのソルベ（口頭説明・ご試食のみ）　※白ワインと赤ワイン（1 杯ずつ）付き
■受講料：5,000 円（税込）
■対象：20 歳以上 ※お車でのご来館、未成年者、妊娠中、授乳中の方はワインの試飲ができないため、参加はご遠慮ください
■申込期間：11 月 1 日（金）～ 11 月 15 日（金）

【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/