

【東京ガス料理教室】和の美学～四季折々～ 令和を寿（ことほ）ぐ…初めてののおせち

東京ガスでは2019年12月、【和の美学～四季折々～令和を寿ぐ…初めてののおせち】を開催します。



「和の美学」はユネスコの世界無形文化遺産に登録された「和食」にスポットをあてた教室です。旬の和食材や和の道具など、それぞれのテーマのもと和食文化をお楽しみいただいています。

今回は、令和になって初めてののお正月ということで、新しい味をプラスしたおせちをご紹介します。

山芋きんとんは口取りにもお茶請けにも最適です。お煮しめはエビを加えて華やかにしましょう。酢だこの代わりに、今年は菊の花びらのように美しい菊花蛸はいかがでしょう。短時間で作れるうえ、切り込みが入っていて食べやすい一品です。多幸真薯の雑煮仕立てはタコとすり身を合わせて料亭にも負けない味です。

新しい味をプラスした手作りおせちで、令和最初のお正月をお祝いしませんか？

- 【メニュー】
- 山芋きんとん～黒豆をしのばせて～
 - 鮭の梅塩麴焼き
 - 菊花蛸
 - 梅なます
 - 多幸真薯の雑煮仕立て
 - お煮しめ

【受講料】 5,000円（税込）

【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）

開催日時・コース詳細・お申し込みはこちら <https://www.tg-cooking.jp/>



東京ガスは、農林水産省が推進する「Let's! 和ごはんプロジェクト」に参加しています。これは、将来の食嗜好の骨格となる味覚が形成される子どものうちに和食の味や食べ方の体験の機会の増加を促し、和食文化の保護・継承につなげていくためのプロジェクトです。

食品製造業者、流通業者、中食・外食業者のみならず、レシピや調理家電など食にかかわる事業者と行政とが一体となって、和食につながりを持つ関係者が官民協働で、子どもたちや忙しい子育て世代に、身近・手軽に健康的な「和ごはん」を食べる機会を増やしてもらうための取組を推進しています。