

「東京ガス料理教室」×「マスダケール」コラボ企画 “ケール” プラス手軽に賢く いつもの食卓に

東京ガスは2020年1月、アブラナ科野菜の種苗開発パイオニア企業である増田採種場とコラボレーションして、スーパーフードと言われる「マスダケール」を使用した料理教室を開催します。



ケールは、キャベツやブロッコリーなどと同様にアブラナ科の野菜です。キャベツやブロッコリーの最初の原種とされています。ビタミンやミネラル・カルシウムなどの栄養が豊富で、栄養バランスにも優れていることから緑黄色野菜の王様とも。健康食ブームのアメリカでは、スーパーフードと呼ばれ、いま最も注目されている野菜の一つです。

「でも食べにくそう、使いにくそう」と思いませんか？
 今回は、日本人にも食べやすく品種改良されたケールを、煮る・揚げるなどバラエティに富んだ料理方法をご紹介します。

メディアにも出演されている増田採種場の増田秀美専務によるセミナー付きです。

ご参加の方には、お土産としてケール商品をプレゼントいたします。
 協賛：株式会社増田採種場

■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）

■開催日： 2020年1月17日（金） 10:30～13:00、
 2020年1月18日（土） 10:30～13:00、14:30～17:00 計3回

■メニュー：
ケールのコールスローサンドウィッチ
ロールケール
プチヴェールのにんにく炒め
ケールプリン
ケールチップス（ご試食のみ）

■対象：16歳以上

■受講料：4,000円（税込）お土産付き

■申込期間：2019年12月2日（月）～12月15日（日）



【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/>