

「東京ガス料理教室」×「サーモス」コラボ企画 シャトルシェフの保温調理で楽・旨・時短の晩御飯

東京ガスでは2020年1月、魔法びんメーカーの「サーモス」とコラボレーションして、今話題のほったらかし調理ができる「シャトルシェフ」を使用した料理教室を開催します。



短時間火にかけた調理鍋を保温容器で丸ごと保温し、余熱で食材に火を通す『保温調理』ができるサーモスの調理器具「シャトルシェフ」。高真空断熱技術により、鍋を火にかけ続けることなく余熱でじっくり煮込むので、煮くずれさせず、素材本来の風味や旨みを生かしながら味をしみこませます。

一見難しそうな骨付きの鶏もも肉もあっという間に今夜のおかずに早変わり。3品のアレンジレシピでレパートリーも広がります。さらに一緒に煮た野菜やスープも大活躍！デザートチョコレートプリンも簡単なのに驚くほどなめらかに仕上がります。

忙しい毎日に「保温調理」を取り入れて家事ラク体験してみませんか？

■開催場所・日時：

(1) 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)
2020年1月25日(土) 10:30~13:00

(2) 東京ガスキッチンランド八王子 (八王子市明神町3-3-9)
2020年1月29日(木) 10:30~13:00 2020年1月30日(金) 10:30~13:00

- メニュー：
- 骨付き鶏もも肉を使って「油淋鶏」「北京ダック風」「棒棒鶏」
 - 一緒に煮た玉ねぎ、じゃがいもを使って「玉ねぎのまるごと煮」「玉ねぎのポタージュ」「たらもスティック」
 - チョコレートプリン～いちごソースがけ～

■対象：16歳以上

■受講料：4,200円(税込)サーモスオリジナルトートバック(非売品)のお土産付き

■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/>