

【東京ガス料理教室】和の美学～四季折々～ 手作り味噌の季節

東京ガスでは2020年1月・2月、【和の美学～四季折々～「手作り味噌の季節」】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、この時期恒例の味噌作りの教室です。ご自身で作られた味噌はお持ち帰りいただけます。

仕込みから熟成を経て香りよい美味しい味噌が出来るまでを楽しみましょう。自家製味噌の味わいは格別です。寒い時期にぴったりの体温まる味噌料理もご紹介しますので、是非ご参加ください。

ご参加の方には、お土産としてだし入り液状みそと豆乳をプレゼントいたします。(協賛：マルサンアイ株式会社)

- 【メニュー】
- 手作り味噌 (1人約500g お持ち帰り)
 - 味噌と生姜の炊き込みごはん
 - 焼き鮭と野菜の豆乳みそ汁
 - 豆腐と野菜の味噌漬け (デモンストレーションとご試食)



【受講料】4,700円(税込) ※お土産つき

【申込期間】1月開催分：12月2日(月)～12月15日(日)、2月開催分：12月25日(水)～1月15日(水)

【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。