

「東京ガス料理教室」×「ヒガシマル醤油」コラボ企画 華やかなのに簡単・時短！うどんスープで冬のおこもりパーティーレシピ

東京ガスは2020年2月、ヒガシマル醤油とコラボレーションし、「うどんスープ」と「牡蠣だし醤油」を使って、華やかなのに手軽にできる冬におすすめのパーティーメニューを紹介する料理教室を開催します。

一見難しそうなケーキサレやドリアも心配はご無用。ボリュームのある牛肉のサラダは、ジュレドレッシングで華やかに仕上げます。手間をかけずにおしゃれでおいしいものを作りたい方へ、あっと驚く「うどんスープ」と「牡蠣だし醤油」の活用術をお伝えします！

■開催場所・日時：

(1) 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)

2020年2月6日(木)・7日(金) 10:30~13:00 計2回

(2) 東京ガスキッチンランド川崎(川崎市川崎区小川町6-1)

2020年2月2日(日) 10:30~13:00・14:30~17:00、

19日(水) 10:30~13:00 計3回

■メニュー：

○冬野菜のあったかドリア～和風仕立て～

豆乳ベースのホワイトソースに長ネギや里イモなどを加え、うどんスープで手軽に味付けします。

うどんスープを使った“だしバターライス”との相性は抜群です。

○香ばし牛肉サラダ～牡蠣だし醤油風味のジュレドレッシングをかけて～

○ベーコンとネギのケーキサレ(7cm×18cm×4cm 1本お持ち帰り・ご試食あり)

○ベリーのノンアルコールカクテル

※協賛 ヒガシマル醤油株式会社

■対象：16歳以上

■受講料：4,500円(税込)※お土産付き

■申込期間：2019年12月25日(水)～2020年1月15日(水)



お土産



【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)

お申し込みはこちら <https://www.tg-cooking.jp/>