

【東京ガス料理教室】和の美学～四季折々～ 桜の季節に寄せて…

東京ガスでは2020年3月・4月、【和の美学～四季折々～「桜の季節に寄せて…」】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。

今や国内にとどまらず、外国からのお客さまにも親しまれている日本の桜。今回の料理教室では、その桜を料理にちりばめて楽しみましょう。桜の花や葉、この季節に旬を迎えるアサリ等、春らしい食材で日本の春を満喫してください。

- 【メニュー】
- あさりご飯
 - 旬魚の桜蒸し
 - 春野菜と鶏つくねの煮びたし
 - 白魚のお吸い物
 - 桜豆かん

【対象】 16歳以上

【所要時間】 3時間

【受講料】 4,700円（税込）

【申込期間】 3月開催分：2月3日（月）～2月15日（土）

4月開催分：3月2日（月）～3月15日（日）



■問い合わせ先■

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）

開催場所・日時の確認や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。