

「東京ガス料理教室」×「サーモス」コラボ企画 フライパン1つで作る“家族が喜ぶおいしい食卓”

東京ガスでは2019年3月、サーモス株式会社とコラボレーションして、「サーモス 取っ手のとれるフライパン」を使用した料理教室を開催します。



今回の料理教室では、「サーモス 取っ手のとれるフライパン」を使って家族が喜ぶ人気のメニューを4品ご紹介します。焼きたての小龍包は皮から手作りします。アップルクーヘンは大きなフライパンでダイナミックに焼き上げます。

焼く、煮る、蒸す、揚げるなど万能な「サーモス 取っ手のとれるフライパン」を使いこなして、お料理のレパートリーを増やしましょう。

- メニュー： ○フライパン de 焼き小龍包
○鯛の中華蒸し～熱々のゴマ油をかけて～
○炒め卵とキャベツのスープ
○大きな大きなアップルクーヘン(お持ち帰り可)
- 開催場所： 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)
- 開催日時： 3月28日(土) 10:30~13:00
- 対象： 16歳以上
- 受講料： 4,500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： 2月3日(月)~2月15日(土)
- 協賛： サーモス株式会社
- 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/>