

「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/>