

## 群馬県×東京ガス 「心ときめくいちごフェア」 群馬県育成いちご「やよいひめ」を使った料理教室4コース開催！

東京ガスは2020年3月、群馬県とコラボレーションし、群馬県育成いちご「やよいひめ」を使ったスイーツを紹介する料理教室を4コース開催します。



「やよいひめ」は群馬県が育成した品種のいちごで、他のいちごにはない上品な鮮紅色と、大粒でしっかりとした果肉、甘さと酸味のバランスに優れた食味が特徴です。

今回開催する料理教室では、いずれもこの美味しい「やよいひめ」をたくさん使いながら、各コースで特徴の異なる素敵なスイーツをご紹介しますので、好きなコースを選んでご参加ください。

なお、今回の料理教室では、群馬県いちご品評会知事賞受賞のものを使用する予定です。完成したスイーツはお持ち帰りいただけますので、ご家族やお友達と是非一緒に味わってください。

### 1. 4月の魚「ポワソン ダブリル」で春を迎える 【対象】16歳以上

4月1日は皆さんもご存知のエイプリルフール。フランスでは「ポワソン（魚）ダブリル（4月）」と呼び、魚をかたどったスイーツを食べて楽しめます。

そこで今回は、魚の形のパイにクリームとフルーツを詰めた、フランスの伝統菓子「ポワソン ダブリル」をご紹介します。手作りのサクサクパイにたっぷりの濃厚クリームと「やよいひめ」を載せて、春の訪れを感じましょう！



- ポワソン ダブリル～やよいひめを使って～  
(直径約18cm 1台お持ち帰り、試食あり)

## 2. 春爛漫♪かわいいが溢れる苺のお菓子 【対象】16歳以上

貴婦人の帽子に見立てた“シャルロット”には、ヨーグルトを使った爽やかな味わいの淡いピンク色の苺ムースを流して冷やし固めます。「やよいひめ」を贅沢にたっぷり飾れば、思わず笑みがこぼれる可愛いシャルロットの出来上がり♪ 春ならではの苺スイーツをぜひご堪能ください。

- いちごのシャルロット～“やよいひめ”をふんだんに使って～  
(直径18cm 1台お持ち帰り・試食あり)
- “やよいひめ”のミニパルフェ



## 3. 春色仕立てのいちごのレアチーズケーキ 【対象】20歳以上

「やよいひめ」をたっぷりを使用したプレゼントにぴったりのレアチーズケーキです。クルミ入りのグラハム生地の土台に、サワークリーム入りのクリームチーズ生地を流し、甘酸っぱいいちごのピューレのゼリーを流した3層のケーキです。マリネしたいちごと、ワインの香りが漂うジュレはとても爽やかな味わいです。

- やよいひめのレアチーズケーキ  
(直径15cm 1台お持ち帰り・試食あり)
- やよいひめの白ワインジュレ (デモンストレーションのみ・試食あり)  
※白ワインのジュレには、アルコールを使用しています。



## 4. 春色ブーケケーキ 【対象】20歳以上

桜の葉入りのふんわりとしたシートスポンジに生クリームとやよいひめをのせて巻き、ホールケーキに仕立てます。仕上げに桜の花を散りばめたクレープでブーケのように包んだ、桜の風味が春の訪れを感じる可愛らしいケーキです。

クレープシュゼットのソースにも甘味と酸味のバランスのとれたやよいひめがたっぷり！アイスを添えて熱々をぜひお楽しみください♪

- 桜とやよいひめのブーケケーキ  
(直径約15cm 1台お持ち帰り・試食あり)
- やよいひめのクレープシュゼット (グループ実習)  
※クレープシュゼットには、アルコールを使用しています。



### 各コース共通事項

【受講料】	5,000円(税込)	【協賛】	群馬県
【申込期間】	2020年2月3日(月)～2月15日(土)		
【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・会場の確認、お申し込みはこちら <a href="https://www.tg-cooking.jp/">https://www.tg-cooking.jp/</a>		