

## 江戸東京野菜を知る、味わう、使う 「江戸東京野菜塾」

東京ガスは2020年3月16日、料理関係の仕事に従事されている方を対象とした「江戸東京野菜塾」を開催いたします。

### 江戸東京野菜塾

江戸東京野菜を知る、使う、食す

3月16日(月) 厨BO!SHIODOME



世界有数の大都市、東京。そんな東京にも、人の手によって、種から種へと命をつなぎ続ける伝統野菜があります。今回のセミナーでは、江戸東京野菜を「伝える」、「料理する」、それぞれのプロがダブル登壇し、江戸東京野菜の魅力をお伝えします。伝統野菜を紐とくことで、東京の面白さや奥深さを再発見してみませんか。

#### 【内容】

第一部「江戸東京野菜物語」 講師：NPO 江戸東京野菜 コンシェルジュ協会理事長 大竹 道茂 氏  
エピソードや歴史を通して、江戸からの食文化の変遷と東京の伝統野菜について解説します。

第二部「調理デモンストレーション」 講師：「押上よしかつ」佐藤 勝彦 氏

①江戸東京野菜食味体験：一般野菜との違いや、調理手法による味の変化をご紹介します。

②江戸料理再現レシピ（ご試食あり）：時代劇にも登場する江戸料理の再現レシピをご紹介します。

【開催日時】 2020年3月16日(月)14:00~16:00 (受付開始：13:30)

【会場】 東京ガス業務用ショールーム「厨BO!SHIODOME」

(東京都港区東新橋2-14-1 NBF コモディオ汐留 2階)

【対象】 料理関係の仕事に従事されている方、飲食店経営者、栄養士、栄養・専門学校の学生

【定員】 40名(先着順)

【参加費用】 3,000円(税込)プロが厳選した「江戸東京野菜」のお土産付！

※東京ガスの電気をお使いの店舗さまなど、指定の条件を満たす方は参加費が1,000円になります。

詳しくはセミナーホームページをご確認ください。

【問合せ先】 東京ガス(株) 厨BO!SHIODOME内「BOセミナー」事務局

TEL 03-5408-4355(月~金 10:00~17:00、土・日・祝日休み)

詳細・お申し込みはこちら

<https://eee.tokyo-gas.co.jp/service/chubo-sr/experience/2020/20031601.html>