

【東京ガス料理教室】イタリアマンマの味「ラザニア」を作ろう

東京ガス料理教室では、2020年12月にイタリアの名物パスタ料理「ラザニア」を作る料理教室【Happy Cooking「家族でつながるイタリアマンマの味を食卓に！～ラザニアを作ろう～」】を開催します。

古代ローマ人が使っていた浅い鍋を意味する言葉が名前の由来というラザニア。イタリアの名物パスタ料理は、クリスマス、年末年始など家族で過ごすおうち時間にもぴったりな料理です。一緒にご紹介するフリッタータはイタリアの卵料理。野菜たっぷりで食卓に彩りを添えます。イタリアに思いを馳せながら、身体もぼかぼかになる料理で心温まるクリスマスや年末年始を過ごしませんか？

【メニュー】

- ボローニャ風ラザニア
- 冬野菜のフリッタータ
- ※実習はすべてお一人様で作業していただきます。
- ※料理はすべて専用容器に入れてお持ち帰りいただきます。
- ※教室内ではお召し上がりいただけません。

【対象】 16歳以上 ※参加者以外の同伴はできません

【参加費用】 5,000円(税込)

【会場】

- ・東京ガスキッチンランド世田谷(世田谷区新町 3-1-9)
- ・東京ガス横浜ショールーム料理教室(横浜市西区みなとみらい 3-5-1 MARK IS みなとみらい 4F)

【開催日】12月9日(水)、12日(土)、13日(日)、15日(火)、17日(木)、19日(土)

時間は開催会場により異なります。ホームページでご確認ください。

【申込期間】11月16日(月)～24日(火)

【感染症予防対策】

お客さまの安全を第一に配慮し、教室内の感染予防対策を十分に行います。ご試食いただけないなど、お客さまにはご不便をお掛けしますが、何卒ご理解いただきますようお願いいたします。

感染予防対策についてはホームページをご確認ください。

【お問い合わせ先】 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)
 URL <https://www.tg-cooking.jp/>



写真はイメージです