

【東京ガス料理教室】丁寧な手仕事生活 ～味噌づくりをしよう～

東京ガス料理教室では2021年1月、味噌の仕込み方が学べる料理教室「丁寧な手仕事生活～味噌づくりをしよう～」を開催します。

コロナ禍で健康志向が高まり、免疫力を高める発酵食品に注目が集まっています。日本人の生活に欠かせない伝統的な発酵調味料「味噌」。見た目も味も様々な味噌はどんな材料から出来ているのでしょうか。

今回の料理教室では、米みそと麦みそ、2種類の味噌を作ってみましょう。また、簡単にできて田楽や焼きおにぎりなどに付けて食べるとおいしいくるみ味噌もご紹介します。

また、東京・亀戸に本店を構える佐野味噌醤油株式会社様にご協力いただき、地域や風土による違い、生産者の想いなど、味噌の魅力、奥深さもお伝えします。

慌ただしい毎日の中で、手仕事は生活や心にゆとりをもたらしてもくれます。心を込めて仕込み、手仕事を愉しんでみませんか。



【メニュー】

- 手作り味噌2種(米みそ・麦みそ 約500g ずつお持ち帰り)
- くるみ味噌(約130gお持ち帰り)

【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)

【申込締切】2020年12月18日(金)

【開催会場・日時】

■東京ガスキッチンランド世田谷(世田谷区新町3-1-9)

1月12日(火)10:30～12:30、14日(木)10:30～12:30

■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)

1月11日(月)10:30～12:30/14:30～16:30

1月13日(水)10:30～12:30、15日(金)10:30～12:30



【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。

詳しい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 03-5322-6502(月～金 10:00～17:00、土・日・祝日休み)

URL <https://www.tg-cooking.jp/>