

【東京ガス料理教室】親子で日本の伝統調味料を学ぼう ～味噌作りに挑戦～

最近、味噌を手作りしたいという方が増えています。東京ガス料理教室では2021年1月、親子で味噌作りを楽しめる料理教室「親子で日本の伝統調味料を学ぼう～味噌作りに挑戦～」を開催します。

日本人の健康を支えてきた伝統調味料「味噌」。味噌はどうやって出来るの？自分で作れるの？
 今回は東京・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、近年注目されている味噌の健康効果だけでなく、味噌の歴史や地域による味わいの違いなども学びます。

親子で学び、楽しみながら味噌作りに挑戦。日本の大切な味を親子で守っていく、そんな思いを込めて味噌作りをしてみませんか？



【メニュー】

- 手作り味噌(約500g/組 お持ち帰り)
- ゴマゴマ味噌蒸しパン
 (直径7cmプリンカップ6個/組 お持ち帰り)
- ※教室内ではお召し上がりいただけません。



【対象】親子・小学1年生～6年生と保護者の2名1組
 ※参加者以外の同伴はできません

【参加費用】2人1組で4,000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】世田谷会場 1月11日(月)、横浜会場 1月9日(土)・10日(日)

【開催時間】午前の回 10:30～12:00、午後の回 14:30～16:00

【申込締切】2020年12月18日(金)

【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/>