

## エコ・クッキング 旬の大根1本使い切り！オンライン料理教室開催！

東京ガスは2021年2月、大根を1本丸ごと使い切るオンライン料理教室を開催します。



オンライン料理教室 

エネルギー・フロンティア  
**TOKYO GAS**

eco  
 エコ・クッキング

### 旬の大根1本 使い切り!

開催日 ..... ※全6回開催

2月10日(水) 10:30、14:00  
 2月13日(土) 14:00、17:00  
 2月14日(日) 10:30、14:00

募集開始 .....

1月21日(木)~  
※先着順のため満員になり次第終了

定員 各回24名

参加者  
 募集中!

今回のオンライン料理教室では、寒い冬が旬の大根にスポットをあて、皮や葉、茎まで1本無駄なく使い切る方法をご紹介します。大根は部位によって味(辛み)が違うことが知られていますが、切り方や加熱方法によっても違う味わいが楽しめます。美味しいだけでなく、フードロス削減や省エネな調理も意識した、環境にも優しい食生活を提案します。家庭で気軽にエコ・クッキングを体験してみませんか？

- 【メニュー】
  - 冬野菜の柚子ピクルス(デモンストレーションご視聴のみ)
  - 大根 de ボンゴレ(デモンストレーションご視聴のみ)
  - 大根のステーキ 牛肉と味噌バターソースを添えて(実習あり)
  - 大根のポタージュ(実習あり)
  - ※食材・使用道具等は事前にお知らせしますので、お客さまご自身でご用意ください。
- 【開催方法】
  - オンライン(Zoom ミーティングを使用)
  - 実習は Zoom の班分け機能を使用し、各班で講師が調理をサポートします。
- 【開催日時】
  - 2/10(水)10:30~12:00、14:00~15:30
  - 2/13(土)14:00~15:30、17:00~18:30
  - 2/14(日)10:30~12:00、14:00~15:30 計6回
- 【参加費】
  - 2,500円(税込)
- 【対象年齢】
  - 20歳以上
- 【定員】
  - 各回24名
- 【申込方法】
  - イベント運営ウェブサイト「イベントレジスト」で事前にチケットを購入してください。
  - URL:<https://eventregist.com/p/tokyogas-cookingonline>
- 【募集期間】
  - 1月21日(木)~ ※先着順
  - ※締切は開催日によって異なります。イベントレジストのイベントページでご確認ください。
- 【問い合わせ】
  - イベントレジストのイベントページ「主催者へのお問い合わせはこちら」をご利用ください。