

「東京ガス料理教室」×「マルハニチロ」コラボ企画！ 海といのちの未来をつくる～親子でおいしいお魚クッキング～ 【 海のしあわせお弁当 】

東京ガスでは2021年2月、マルハニチロ株式会社とコラボレーションして、お魚セミナー付き親子料理教室を開催します。

お魚セミナーでは、未来もずっとおいしいお魚を食べるために、普段食べているお魚のこと、そのお魚の住む海のことをご紹介します。

料理教室では、魚介を使った可愛いカップ弁当をご紹介します。リユースできるデザートカップに詰めたカップ弁当はピクニックにもおすすめです。



【メニュー】

海のしあわせお弁当

- お魚カップ寿司 (1組4個 持ち帰り)
- 海老のつやっと煮 (1組2個 持ち帰り)
- 白身魚タルタルソースのカニさんサラダ (1組2個 持ち帰り)

※新型コロナウイルス感染症予防対策として、料理はすべて230ml容量のデザートカップに入れてお持ち帰りいただきます。教室での試食はできません。

- 【開催会場】 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)
- 【開催日時】 2月27日(土)10:30~12:30、14:30~16:30
- 【対象】 親子(小学1~6年生の子どもとその保護者)※参加者以外の同伴はできません
- 【受講料】 2,000円(税込)親子2人1組
- 【募集締切】 2021年2月7日(日)

【感染症予防対策】 教室内の感染予防対策を十分に行います。新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、お客さまや従業員の健康と安全を最優先に考え、開催を中止する可能性があります。詳しい感染予防対策等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>