

【東京ガス料理教室】旬を感じる手仕事 小豆あんを煮る ～手作りぼたもち～

東京ガスでは2021年2月・3月、小豆を炊くところから「ぼたもち」を作る料理教室を開催します。

今回の料理教室では、小豆を炊くところから「ぼたもち」にする手仕事を学びます。お彼岸の行事食としてのぼたもちとは？おはぎとの違いは？小豆あんはどのようにして作るの？実際に作りながら疑問を解消しましょう。

コトコトと小豆を炊く音は心地よく、忙しい現代人に心のゆとりをもたらしてくれます。家庭で作る小豆あんの美味しさや栄養、手作りのよさを再認識し、1つずつ心を込めてぼたもちを作ってみませんか？

【メニュー】

○特選小豆粒あん

約600g(ぼたもち使用分を含む)

○ぼたもち

(粒あん・うぐいすきな粉 2個ずつ)

※新型コロナウイルス感染症予防対策として、料理はすべてお持ち帰りいただきます。教室での試食はできません。

【対象】 16歳以上

【受講料】 5,000円(税込)

【開催会場】

■キッチンランド世田谷(世田谷区新町3-1-9)

■キッチンランド江東(江東区猿江2-15-5)

■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】 会場により異なります。ホームページでご確認ください。

【募集締切】 2月開催分:2021年2月7日(日)、3月開催分はホームページでご確認ください。

【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>

