

エコ・クッキング20th



オープニングイベント

“エコでおいしく” ～エネルギーをムダにしない環境にやさしい食～

2015年3月27日(金) **A班** 開演14:10 ～16:30(受付13:50～)
「調理デモ・試食」の後、「トークショー」

B班 開演15:10 ～17:30(受付14:50～)
「トークショー」の後、「調理デモ・試食」

参加無料

会場：東京ガス 新宿ショールーム/エコ・クッキングスタジオ

主催：東京ガス株式会社

1995年にスタートしたエコ・クッキングの活動はおかげさまで2015年度に20周年を迎えます。そこで20周年を記念し、エコ・クッキング指導者の皆さまを対象にオープニングイベントを開催いたします。

今回「東京の地産地消」をテーマに、江戸東京野菜の魅力をトークショーと調理デモでご紹介します。身近な食から地球環境を考えるエコ・クッキングですが、それと同時に、おいしく豊かな食生活を通じて、持続可能な社会の実現に貢献していきたいと考えています。

プログラム

1 トークショー テーマ「東京の地産地消 ～江戸東京野菜の魅力～」



三國 清三 氏 みくに きよみ
オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ

1985年東京・四ツ谷にオテル・ドゥ・ミクニをオープン。2000年九州・沖縄サミット福岡蔵相会合の総料理長を務める。2013年フランスの食文化への功績が認められフランソワ・ラブレール大学にて名誉博士号を授与される。2014年9月公益財団法人東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会顧問会議の顧問に就任。2015年公益財団法人ラグビーワールドカップ2019組織委員会顧問に就任。現在、子供の食育活動や、復興支援活動「子どもたちに笑顔を！」笑顔プロジェクトを継続している。



大竹 道茂 氏 おおたけ みちしげ
江戸東京・伝統野菜研究会代表

JA東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組む。農林水産省「地産地消の仕事人」選定。農林水産大臣任命「ボランティア・プランナー」、総務省「地域力創造アドバイザー」、NPO法人江戸東京野菜コンシェルジュ協会会長などに従事。著書に「江戸東京野菜(物語篇)」、監修の「江戸東京野菜(図鑑篇)農文協」、など多数。

プログラム

2 江戸東京伝統野菜を使った エコ・クッキング調理デモンストレーション、試食

江戸東京野菜を使ったエコ・クッキング調理デモンストレーションを行います。

華やかちらし寿司と小さなお菓子のご試食をご用意しております。(※ご試食は少量でのご用意となりますので予めご了承ください。)

※A班とB班では、調理デモとトークショーの順序が逆になります。

※A班・B班とも「調理デモ・試食」と「トークショー」の内容は同じです。



※東京ガス新宿ショールームへのご入館は新宿パークタワー1Fエントランスよりお入りください。

開催場所

東京ガス新宿ショールーム/エコ・クッキングスタジオ

〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-7-13

東京ガス新宿ショールーム内

TEL:03-5909-4881 (平日10:00～17:00/土日祝日を除く)

アクセス

- JR線 「新宿」駅南口から徒歩約15分
- 京王新線 「初台」駅から徒歩約6分
- 小田急線 「参宮橋」駅から徒歩約10分
- 都営新宿線・京王新線 「新宿」駅から徒歩約10分
- 都営大江戸線 「都庁前」駅A4出口から徒歩約8分

お問い合わせ

東京ガス新宿ショールーム2階 エコ・クッキングスタジオ

TEL 03-5909-4881 (平日10:00～17:00/土日祝日を除く)

申込方法: 今回のイベントは、エコ・クッキング指導者資格をお持ちの方を対象にしております。資格をお持ちの方は、エコ・クッキング推進委員会ホームページよりお申込ください。