

## 内藤とうがらしを知る ～東京ガス特別料理教室～

長い眠りから目覚め、現代に復活した江戸東京野菜「内藤とうがらし」について

内藤とうがらしプロジェクトリーダー 成田 重行 氏のお話を聞きながら、

その魅力を生かしたおいしいレシピをご紹介します。

料理教室講師には、新宿御苑総料理長の伊藤 秀雄 氏をお招きします。

ぜひ、この機会に今注目の「内藤とうがらし」を満喫してください。



江戸東京野菜

開催日時 : 2018年11月6日(火) 10時30分～13時30分

※料理教室終了後、「住まいと暮らしの体験館」東京ガス新宿ショールームのご見学付

開催場所 : 東京ガス新宿ショールーム料理教室

東京都新宿区西新宿3丁目7-13 新宿パークタワー内

対象 : 16歳以上の方、定員24名

参加費 : 4,000円(材料費、税込)

「内藤とうがらしレシピ集」のお土産付



講師 : 内藤とうがらしプロジェクトリーダー 成田 重行 氏

内藤とうがらしプロジェクトの発起人/地域開発プロデューサー

新宿御苑総料理長 伊藤 秀雄 氏

西洋料理専門調理師/調理技能士/専門調理食育推進員

/エコ・クッキングナビゲーター

メニュー : 内藤とうがらし入りドライカレー/内藤とうがらしごはん

季節のサラダ～内藤とうがらしドレッシング～

内藤とうがらし茎を使ったほうじ茶

内藤とうがらしのスコーン

申込方法 : インターネットにて申込み <http://www.tg-cooking.jp/read.php>

(裏面をご参照ください) ※応募者多数の場合は抽選

申込期間 : 2018年10月1日(月)～10月15日(月)

「内藤とうがらし」とは・・・

伝統の江戸東京野菜に認定され、歴史ある新宿の名物として再び脚光を浴びている「内藤とうがらし」は、江戸時代の宿場町、内藤新宿で育てられた野菜のひとつ。

それから約400年経ち、2010年に内藤とうがらしプロジェクトが発足され、長い眠りから目覚め現代に復活しました。

辛いだけでなく、爽やかな香りとうまみを秘めた内藤とうがらしを、おいしくいただくレシピを増やしてみませんか。



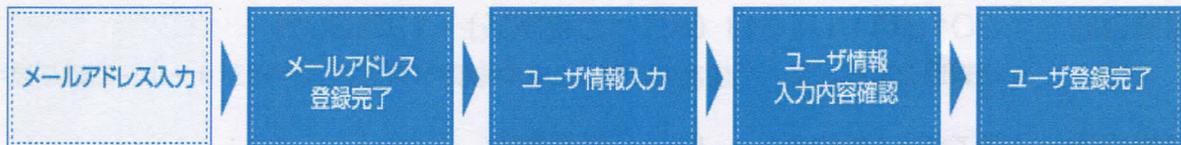
## 東京ガス料理教室のお申込み方法について

東京ガス料理教室は、パソコンやスマートフォンからのお申込みが便利です。

**まずは、ユーザー登録の上**、お好みのコースをお選びください。

### 東京ガス料理教室 ユーザー登録のご案内

◆登録は下記ステップだけなのでとっても簡単！



① **まずは、東京ガス料理教室ホームページ**(<http://www.tg-cooking.jp/>)へアクセス！

東京ガス料理教室

検索

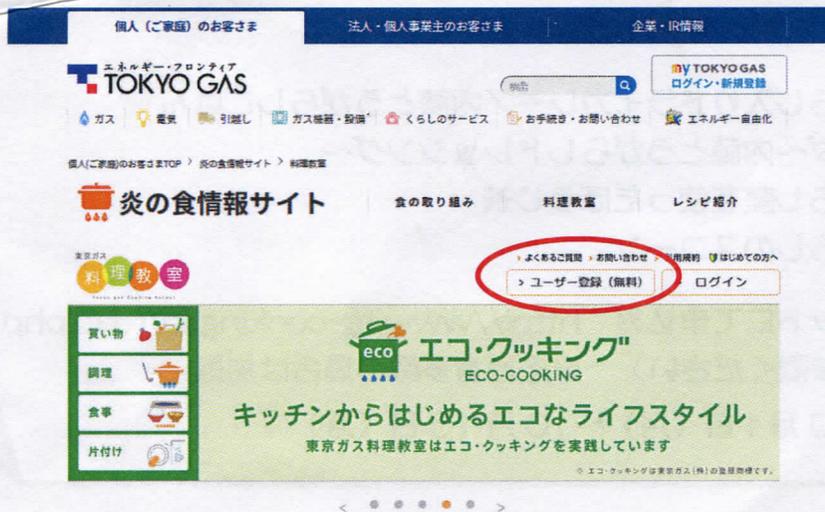
または



② 「ユーザー登録」または「ログイン※1」をクリックしアドレスを入力

※1 スマートフォンサイトの場合は、ログインをクリック後、ユーザー登録をクリック

#### パソコンサイト



#### スマートフォンサイト



③ **登録メールアドレスに届くメール文面に記載の URL より**

**ユーザー情報入力&確認**

ログインID・パスワードをお持ちでないかた

ログインID、パスワードをお持ちでないかたは、下記よりユーザー登録をおこなってください。

ユーザー登録

**登録完了! 東京ガス料理教室へのお申込みをお待ちしております。**

今回の「内藤とうがらしを知る～東京ガス特別料理教室～」をはじめ、様々なジャンルの魅力あふれるコースを開催しています。