

プラスジー

プラスジーセミナー

「美と健康とイタリアン」ローズウオーターを使って」

「リストランテアルポルト」オーナーシェフ 片岡 護氏

「ハーブの表現力を探る」

「ニイクラファーム」×「ルスプートニク」オーナーシェフ 高橋雄二郎氏

「新感覚の夏の薬膳」

「南青山Essence」オーナーシェフ 薮崎友宏氏



6月3日

手に障がいのある 子どもたちの 特別料理教室に協力

障がいのある子どもたちを支援する団体のハビリスジャパンが主催。手に障がいのある3〜8歳のお子さまとそのご家族が参加し、グリルで焼くピザなどの調理に挑戦しました。参加保護者からは「料理にチャレンジさせたかったので良い機会になった」といった感想が聞かれました。



包丁を固定して持って野菜を切る参加者。



スタッフもサポートしてデザート作りに挑戦。

6月8日

相鉄ローゼン×日本製粉の イタリアン料理教室を開催

相鉄ローゼンのウェルカムカードメンバー対象に行われた特別企画。講師を務められたのは「グランドウーカ」の齋藤竜治氏です。参加者はガスコンロの機能を使って、パスタや豚肉のグリル焼き、シチリアの郷土菓子を実習しました。



手順とポイントを説明しながら調理実演する齋藤氏。



実習中は各調理台を回って直接アドバイス。

7月8日

ハウス食品グループの ファミリークッキング を開催

ファミリークッキングは、料理をする機会の少ないお父さまとお子さまのための料理教室。料理家の小田真規子氏がカレーとデザートを教えてくださいました。別フロアではお母さま対象の食育セミナーを開催。その後、完成した料理をご家族で楽しみました。



真剣な表情で野菜を炒める参加親子と小田氏。



鶏肉がたっぷり入ったおいしいそうなチキンカレーが完成。

7月25日

キッコーマンと 「親子の『食』体験」 料理教室を共催

「しょうゆづくりと調理体験編」と題し、親子でしょうゆづくりとしょうゆを使ったメニューを調理する食育イベントを開催しました。参加者はしょうゆについて学び、麴を触ったりもろみを絞ったりする体験をし、卵焼きなど和食の献立を実習。最後には、しょうゆ博士を証する修了証が授与されました。



楽しそうにしょうゆづくりを体験。



お子さまたちは一人ずつ卵焼きに挑戦。

7月26日

「弁当の日」 応援プロジェクトの 夏休み子ども料理教室を 開催

今回のテーマは「ひとりでお弁当をつくらう!」。小学生21名が参加し、赤堀料理学園校長の赤堀博美氏のご指導のもと、カレーピラフやチーズ入り卵焼きなど5品に挑戦しました。実習後には保護者の方にも作った料理を味わっていただきました。



野菜をグリルに並べて焼く参加者。



赤堀氏に教わりながら実習。

7月27日

丸美屋食品の 親子de料理教室2017 を開催

今年で5回目を迎えた料理教室。今回のテーマは「親子でタパスパーティー」。「たべるの」代表の沢樹舞氏が、様々な切り方や加熱方法を取り入れた6種類の小皿料理を教えてくださいました。調理実習の前には、東京ガスの食育についてご紹介しました。



麻婆豆腐の素などを使った料理の作り方を説明する沢樹氏。



ビビットとコンロの機能を使いながら段取りよく調理。

2017年度「味覚のアトリエ」開催概要

10月第4週 10月23日(月)～29日(日)

テーマ「おいしく食べて健やかに」

10月24日(火)

「フロリレージュ」オーナーシェフ 川手寛康氏による
特別セミナー

会場：スタジオプラスジーギンザ

対象：プラスジーメンバー

内容：「美食と食のサスティナビリティ」をテーマに、
調理実演と実習

10月26日(木)

「& エクレ」シェフ オリヴィエ・ロドリゲス氏による
「味覚の授業」

会場：スタジオプラスジーギンザ

対象：食や栄養学を学ぶ大学生・専門学校生

内容：講義と調理実習



10月28日(土)

帝国ホテル田中総料理長による親子向け特別教室

会場：スタジオプラスジーギンザ

対象：小学校3～6年生とその保護者2人1組

内容：味覚セミナーと調理実演・実習



10月28日(土)・29日(日)

著名シェフによる「味覚のアトリエ」

会場：各東京ガスキッチンランド・ショールーム料理教室・ガスの科学館

対象：小学校1～6年生とその保護者2人1組

内容：味覚セミナーと「カラフルお寿司」などの調理実習

実習メニューは講師によって異なります。

*他、大人向け「味覚のアトリエ」なども開催予定。

今年度のインターナショナル「BENTO」コンクールは、ネット上に写真とレシピと制作意図により審査が行われます。

「EDO⇒ECO エコ・クッキングプロジェクト*」
空弁を販売することになりました

皇居外苑楠公レストハウスの人気メニュー「江戸エコ 行楽重」をアレンジした空弁「江戸かおりづめ」が、羽田空港BLUE SKYにて8月10日から販売が始まりました。「江戸かおりづめ」は江戸時代の料理法と現代の食材が織りなす江戸の味をエコ・クッキングの形で表現。楠公レストハウスの安部憲昭総料理長が監修をしています。

「江戸かおりづめ」

1,890円(税込)

リーフレットおよび環境にやさしい二重箸
(菊御紋入)を同梱。

*一般財団法人国民公園協会皇居外苑とエコ・クッキング推進委員会、東京ガスとの協働プロジェクトで、食育及び環境教育に貢献することを目的としている。

8月1、2
10、25日家庭科教員の
夏期研修会を実施

都小教研夏期食育セミナー研究会、全国家庭科教育協会の「授業にいかす食生活研修会」、東京私立中学高等学校協会の「専門系教科実技講習会」を実施し、4日間で約100名の教員の方々に受講いただきました。

研修会では、



時短調理やプロの技を取り入れた調理法を体験。

8月3日

「MYTOKYOGAS」会員限定
東京ガス食育25周年記念
帝国ホテル田中総料理長による
特別教室を開催

調理デモでは五感を使って調理することを説明。



田中総料理長に確認していただきながら実習。

「MYTOKYOGAS」は、東京ガスのガス・電気をご利用のお客さま向けのウェブ会員サービス。18組36名さまが参加者され、「ドライカレールのナッツ風味ポーチドエッグ添え」と「ブランマンジェ オレンジソーストロピカルフルーツ添え」を作りました。

8月22日

「マルハニチロの「身近な魚を
使った料理教室」を開催

マルハニチロの2017年度魚食普及活動の一環として行われた料理教室。「シェフ直伝く身近な魚を使った休日ランチ」をテーマに、魚食に関するミニ講座と「エルトラゴン」の栗原靖武氏の調理実習で魚食のおいしさ、楽しさを知っていただきました。



フライパンでバエリアを作るときのコツをアドバイスする栗原氏。



海老やイカの色の変化を確かめながら具を炒める参加親子。

+Gセミナー 開催のお知らせ

第52回 2017年11月21日(火) 「和食」の日
11:00~14:00 特別企画

江戸東京野菜研究の第一人者がそろってご登壇!

「江戸東京・伝統野菜研究会」代表 大竹道茂氏と

「日本橋 ゆかり」三代目野永喜三夫氏に学ぶ

「江戸東京野菜の食文化 ～歴史から調理法まで～」

江戸東京野菜は、江戸時代より東京やその近郊で栽培されてきた固定種の野菜です。亀戸大根や滝野川ごぼう、千住ねぎをはじめ、現在45種類がJA東京中央会により認定されています。江戸東京野菜には品種改良された現代の野菜とはひと味違った個性的な深い味わいがあります。セミナーでは大竹氏の講義で江戸東京野菜の歴史や特徴を学び、野永氏による調理実演と実習でそれぞれの魅力を引き出す調理法を学びます。

内容: 江戸東京野菜に関する講義／野菜の食べ比べ／調理実演／調理実習／試食

定員: 24名 会費: 5,000円



大竹道茂氏



野永喜三夫氏

第53回 2018年1月26日(金)
13:30~17:00

フランス共和国農事功労章を授章した日本人初のブーランジェ

「ビゴ東京」オーナーシェフ 藤森二郎氏が指南

「ビゴのパン作りの理論と 技術を学ぶ」

フィリップ・ビゴ氏の一番弟子である藤森氏。セミナーでは、「リュスティック」を題材に、材料選びから生地のコね方、発酵の見極め、パンチの入れ方、焼成までの全プロセスのテクニックとコツを教えてくださいます。発酵時間には、試食を交えながらフランスの地方色豊かなパン文化と伝統菓子についてお話いただきます。「ビゴの店」のパン作りの技術を見て、触って、食べて学べる貴重な機会です。

内容: 調理実演／調理実習／フランスのパンと伝統菓子に関する講義と試食

定員: 24名 会費: 4,000円(お土産つき)



藤森二郎氏

お問い合わせ: 03-5568-3677 同封の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

プラスジー vol.37 「食」の専門家と東京ガスのコミュニケーションマガジン(季刊)

表紙写真: 増田岳二 スタイリング: 丸山かつよ 編集: 東京ガスコミュニケーションズ株式会社

発行日: 2017年9月28日

発行/スタジオ プラスジー ギンザ(東京ガス株式会社「食」情報センター)

〒104-0061 東京都中央区銀座7-9-15 GINZA gCUBE 5F・6F Tel. 03-5568-3677

エネルギー・フロンティア
TOKYO GAS