

県産りんご「ぐんま名月」を使った料理教室を開催

東京ガス（株）との連携により、様々な群馬県産食材を利用した料理教室を今年度、毎月実施する予定です。第1弾として、県育成りんご品種「ぐんま名月」を使った料理教室を2コース開催します。

首都圏の消費者の方に実際に食べていただく機会を提供し、群馬のりんごの美味しさのヒミツを体験していただくことで、ファンを作ることを目的としています。

料理教室の概要

- ◆実施期間：令和3年11月2日（火）～11月21日（日）
- ◆募集期間：令和3年10月1日（金）～10月15日（金）（東京ガス料理教室HPにて募集）
- ◆開催場所：東京都、神奈川県内の教室5箇所
詳しくはHPをご覧ください。 <https://www.tg-cooking.jp>
- ◆内容：1 群馬県産りんご「ぐんま名月」のアップサイドダウンケーキとあらごしゼリー
2 群馬県産の豚肉と「ぐんま名月」を使ったドイツの家庭料理「ルーラーデン」& じゃがいもとベーコンのテリーヌ&ファーマーズドレッシング
- ◆その他：教室内の感染予防対策を十分に行います。
両コースとも作った料理は会場での試食はせず、持ち帰りになります。
新型コロナウイルスの感染拡大状況によっては、開催を中止する可能性があります。

※取材を希望される場合は、事前にぐんまブランド推進課販売戦略係（027-226-3129）にご連絡願います。



==東京ガス料理教室について==
大正2年の開始以来100年以上にわたり、炎で作る料理のおいしさ楽しさを消費者に伝えている。教室の講師は、東京ガスの専属講師、かつ栄養士等の有資格者。