

日本版「味覚の一週間」 「味覚のアトリエ」

～帝国ホテル 総料理長 田中健一郎氏による

親子向け特別料理教室開催～

日時：2018年10月20日（土）10時30分～

開催場所：東京ガス スタジオプラスジーザ



ゆたかなところは、ゆたかな味覚から。

東京ガスは、1992年から子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目的に「キッズ イン ザ キッチン」食育教室を展開しております。「五感の育成」についてはフランスの味覚教育を基に様々なカリキュラムを構築していますが、その味覚教育を核として、フランスで20年以上の歴史を持つ食のイベント「味覚の一週間」が日本でも10月第4週に開催され、今年で8年目を迎えます。フランスの「味覚の一週間」は「食と味覚」をテーマにした国民的なイベントであり、これまでシェフや生産者、企業や自治体に参加し、「味覚の授業」、「味覚の食卓」、「味覚のアトリエ」が開催され、毎年16万人以上の子どもが参加しています。東京ガスは、この日本版「味覚の一週間」に参画し、帝国ホテル総料理長 田中健一郎氏を講師に迎えて「味覚のアトリエ」を開催します。皆様の多数のご参加をお待ちしております。



■開催概要

日時：2018年10月20日（土）10:30～13:45（予定）

会場：東京ガス「Studio + G GINZA」（スタジオ プラスジー ギンザ）東京都中央区銀座7-9-15 GINZAcube 5階

講師：「帝国ホテル」総料理長 田中健一郎氏

内容：味覚セミナー・田中総料理長によるデモンストレーション・調理実習・ご試食・修了書授与
メニュー：秋鮭のアクアパッツァ・ブラマンジェ オレンジソース 季節のフルーツ添え（ブドウ・マスカット・柿を予定）

費用：4,000円/組(税込)

対象および募集人数：小学校3～6年生とその保護者様 12組24名

申込方法：下記に必要事項をご記入の上、FAXまたはメールでお申込み下さい。（応募者多数の場合は抽選）※

帝国ホテル田中総料理長による 親子向け特別教室参加申込書

2018年9月28日（金）までにFAX又はEメールにてお申込み下さい

（Eメールの方は下記①～⑦の必要事項をメール本文にご記入の上、お申込み下さい）。

【 FAX 03-5568-3676 】 or 【 Eメール plusg@tokyo-gas.co.jp 】

①お子様の氏名 フリガナ (男・女)	②学校名・学年 小学校 学年
③保護者の氏名 フリガナ	④住所 〒
⑤TEL	⑥E mail
⑦携帯電話	⑧FAX

※ お申込みは9月28日（金）を締め切りとし、応募者多数の場合は抽選とさせていただきます。

※ 参加のご当落及び参加費振込みは改めてご連絡を申し上げます。

※ お申込みの個人情報は味覚のアトリエの運営に必要な範囲で使用し、ご本人様に無断で第三者に開示・提供することはありません。

※ 大変恐れ入りますが、ご参加者様以外のお子様のご同伴はご遠慮下さいませようお願い申し上げます。

お問い合わせ：東京ガス「食」情報センター（担当：真坂・石川・吉田）

TEL:03-5568-3677 FAX:03-5568-3676 email: plusg@tokyo-gas.co.jp