



和食

washoku
oyako-cooking
class

親子クッキング教室



講師は「祇園さ々木」佐々木浩さんとお弟子さん6人による、「さ々木一門会」

世界中の美食家が注目する日本料理店「祇園さ々木」による「和食・親子クッキング教室」を開催します。2013年にユネスコ無形文化遺産に「和食」が登録。しかし現実には日本の家庭での和食離れが問題視されています。そこで大阪ガスの食育活動「いただきますで育もう」の一環として本イベントを企画しました。「和食・だし」をテーマに、五味（甘味、酸味、塩味、苦味、うま味）を学び、親子でできる「和食」の調理実習とその試食を行います。

イベント
内容

- ◎「祇園さ々木」主人・佐々木 浩さんによるトークショー ～和食・だしと味覚体験～
- ◎大阪ガス・ハグミュージアム館内見学ツアー
- ◎調理実演：ゆずあんかけ茶わん蒸し／炊き込みごはん（予定）

だし
体験

日時 2017年3月12日(日)
11:00～15:00頃(受付開始10:30～)

場所 大阪ガス・ハグミュージアム
4階 キッチンスタジオ 大阪市西区千代崎3丁目南2-59
(お客さま用駐車場はありません。公共交通機関でお越しください)

対象 小学1～3年生と保護者 50組100名限定
(1組2～3名)

受講料 3,000円(前納制。2名1組、1名追加1,500円)

参加 申込 大阪ガスクッキングスクール 淀屋橋
<https://www.og-cookingschool.com/>

先着順受付

大阪ガスクッキング

検索

☎06-6205-4640

WEB受付 1月5日(木) 21:00～

電話受付 1月11日(水) 10:30～
(受付時間 月～土曜 9:00～17:30)

主催 | 大阪ガス 協力 | 祇園さ々木一門会、(株)ジオード、(株)大阪ガスクッキングスクール

調理実演・協力予定店舗 | 「祇園さ々木」、「祇園楽味」、「祇園きだ」、「おが和」、「にしよち飯店」、「老松喜多川」