



パッチョ / 電パッチョ / ぐんまちゃん

群馬のいちご「やよいひめ」を使ったオンライン料理教室 ～ 春を告げるいちご「やよいひめ」のレアチーズケーキ～

東京ガス（株）の協力により、県産いちご品種「やよいひめ」を使った、オンライン料理教室を開催します。

今回は、新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点からオンラインで実施します。

「やよいひめ」を事前に参加者のご自宅にお届けし、配信当日に東京ガス料理教室の講師と一緒に「やよいひめのレアチーズケーキ」を調理していただきます。

また、県のG-アナライズ&PRチームが発表した「やよいひめ」の美味しさのヒミツについて、動画にまとめて解説します。

県では、消費者が県産農畜産物の魅力を実感する機会として、このような連携の取組を実施しています。

オンライン料理教室の概要

開催日時：令和3年3月13日（土）第1回配信10:30～／第2回配信14:30～

募集期間：令和3年2月8日（月）～令和3年3月4日（木） * 先着順のため満員になり次第終了
（東京ガス（株）HPにて告知・イベントレジストにて告知・募集）

募集人数：各回定員24人（計48人）

募集地域：東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県の1都3県および群馬県

実施方法：web会議ツールのビデオ通話機能（ZOOM）を利用したレッスン

メニュー：やよいひめのレアチーズケーキ

その他：やよいひめは、県いちご品評会知事賞受賞者のやよいひめを使用予定



==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。

==G-アナライズ&PRチーム==

県の部局横断プロジェクトチームの一つ。知事をリーダーとし、農畜産物を分析し、健康に関わる機能性に着目して消費者に魅力を発信。これによって、消費者に買ってもらい、食べてもらうことで県産農畜産物のブランド化と生産拡大を図る。