



エコ・クッキング 講演会&試食会の お知らせ



エコ・クッキングの魅力をわかりやすくご紹介する講演会と、エコ・クッキングのオリジナルメニューを試食するイベントを開催します。

みなさまお気軽にご参加下さい。

【日時】 平成21年10月30日(金) 13:30~14:30

【会場】 新宿御苑エコハウス内「レストランゆりのき」

【内容】

*エコ・クッキングについての講義

講師：エコ・クッキング推進委員会

チーフエコ・クッキングインストラクター 三神彩子氏

*エコ・クッキングメニューの試食

◆ エコドライカレー&季節のハーブサラダ

旬の野菜をたっぷり使ったドライカレーに、御苑ゆかりのオリーブやハーブをアレンジしたサラダを添えました。(CO₂削減：38g)

◆ みかんラッシー

温州みかんジュースとヨーグルトをミックスしたヘルシーなドリンクです。(CO₂削減：2g)



エコ・クッキングとは・・・

「食」を通じて、「身近な題材で、環境問題を体験的に楽しく考える」というコンセプトのもと、買い物から料理、片づけにいたるまでの一連の流れを通して環境に配慮する食生活を意味します。

(エコ・クッキングは東京ガス株式会社の登録商標です)

【参加費】 無料 (入園料別途必要)

【定員】 20名 (応募者多数の場合は抽選)

【申し込み方法】

- ① 応募者の名前、② 住所、③ 年齢、④ 性別、⑤ 連絡先 (電話、メール等)、⑥ 応募人数を、下記までFAXもしくはメールにてお申し込みください。

(家族等グループでの応募の場合は、それぞれ①~④について記入ください)

※ 応募に関する個人情報、イベントの運営に必要な範囲で使用し、終了後は速やかに破棄します。

【申し込み先】

国民公園協会新宿御苑「エコ・クッキング係」

FAX 03-3341-1528、メール fng@live.jp

【応募〆切】 10月23日(金)

【問合せ】

(財) 国民公園協会新宿御苑

TEL 03-3341-1461、メール fng@live.jp

国民公園協会では、環境に配慮したサービス事業運営を行う一環として、商業施設として初めて、新宿御苑内レストランでエコ・クッキングを導入しました。

