

## 地元の旬の食材で無駄なくおいしいお料理を―― 「エコ・クッキングレシピ」を7市と協働製作

京葉ガスは、都市ガスをお届けしている市川、船橋、松戸、柏、鎌ヶ谷、浦安、白井の7市と協働で、各市の特産品を使った「エコ・クッキングレシピ」を製作しました。

当社は、身近な「食」を通じて環境問題について考えていただくことを目的として、エコ・クッキング( )の普及に取り組んでいます。

このたび、当社が都市ガスをお届けしている市川、船橋、松戸、柏、鎌ヶ谷、浦安、白井の7市にご協力いただき、各市の特産品をエコ・クッキングでおいしく調理する方法を紹介する、オリジナルのレシピ集を製作しました。京葉ガス料理教室のクッキングアドバイザーが考案したレシピを基に、各市の担当者が実際に調理した上で食材の選定や調理方法などを協議し、改良を加えました。ホウレンソウ、小松菜、ダイコン、カブ、ナシ、ハゼ、自然薯(ジネンジョ)といった秋冬物の野菜や果物など各市2品、計14品を材料にしたそれぞれのレシピを完成させ、A5版20ページの1冊にまとめました。

12月10日にららぽーと柏の葉で開催される柏市主催の「かしわ環境フェスタ」をはじめとする各種イベントで配布し、地元の旬の食材とエコ・クッキングをPRします。

「エコ・クッキング」とは、環境のことを考えて「買い物」「料理」「片付け」をすることです。例えば、「買い物」ではマイバッグを持参し旬のものを買う、「料理」では材料を無駄なく使い切る、ガスや電気などのエネルギーを上手に使う、「片付け」では水を節約し生ごみを上手に処理する などで、「エコ・クッキング」は、東京ガス株式会社の登録商標です。



エコ・クッキングレシピ(表紙)

