

【SDGsイベント】12月10日(木)開催 家庭でできる「オレンジの皮を使ったお菓子づくり」

参加無料! セルリアンタワー東急ホテルのパティシエに学ぶオンライン料理教室

「もったいない」から生まれた絶品スイーツ「オレンジット」づくり

スタート出版株式会社(本社:東京都中央区、代表取締役社長:菊地修一)が運営する女性サイト「OZmall(オズモール)」(会員数350万人)では、セルリアンタワー東急ホテル(所在地:東京都渋谷区、総支配人:八木進午)と共同で、【SDGsイベント】「もったいない」から生まれた絶品スイーツ「オレンジット」オンライン料理教室を2020年12月10日(木)に開催いたします。

◆参加申し込みはこちら >>> <https://www.ozmall.co.jp/sdgs/article/25944/>



◆「もったいない」から生まれた絶品スイーツ「オレンジット」

まだ食べられるのに捨てられてしまう食べ物が、国内だけで年間約612万トン(※)。国民ひとり当たり、お茶碗約1杯分(約139g)のごはんが毎日捨てられているそう。そんなもったいない食品ロスを少しでも減らそうと、いつもジュースを絞って、捨ててしまうオレンジの皮を「オレンジット」に生まれ変わらせているホテルがセルリアンタワー東急ホテル。福田順彦総料理長のアイデアで、ジュースに使用したオレンジの皮を「オレンジット」に生まれ変わらせている。皮を柔らかく煮た後、3回に渡ってコンベクションオーブンで加熱し、チョコレートでコーティングするという手の込んだお菓子で、タワーズバー「ペロビスト」やガーデンラウンジ「坐忘」のアフタヌーンティーセットで提供しているほか、ギフトセットなどでも販売も行っている。食材を無駄にせず最後まで使い切ることで、少しでも食品ロスを減らせるはず。今回のイベントでは、家庭でもできるオレンジットづくりについて、パティシエが直接レクチャーしてくれるから、「もったいない」を減らすきっかけ。 (※)農林水産省及び環境省「平成29年度推計」より

◆【参加無料オンラインイベント】パティシエが教える、オレンジの皮を使ったお菓子「オレンジット」づくり

- 日時: 2020年12月10日(木) 18:30~19:30(予定)
- 会場: 参加者各自のご自宅
- 料金: 無料
- 参加募集人数: 100名程度(応募者多数の場合は抽選)
- 参加条件: オンライン環境がありZoomでの参加が可能な方
- 申し込み可能人数: 1組1名 ※URLを共有するのは不可ですが、ご夫婦などが自宅で一緒に受けることは可能
- 応募締切: 2020年12月1日(火) 9:59 ※一部の方には締め切り前に当選メールを送付する場合があります
- 当落発表: 当選された方に順次メールにて参加手続き方法をお知らせしますので、期日までにお手続きをお願いいたします。期日内に【参加確定】の表明がなかった場合は、自動的にキャンセルとなり、次の方へ当選を繰り越させていただきますのでご注意ください。遅くとも12月4日(金)までには、メールにて当落のご連絡をいたします



◆参加申し込みはこちら >>> <https://www.ozmall.co.jp/sdgs/article/25944/>

■OZmall(オズモール)とは? <https://www.ozmall.co.jp/>

「OZmall(オズモール)」は、1996年に女性ライフスタイル誌「OZmagazine(オズマガジン)」のWEB版としてスタート。独自の編集力を活かした特集記事や、高級ホテル・レストラン・ヘアサロン・ウェディング会場などの贅沢なプランがお得に予約できるプレミアム予約サービスを掲載。ユーザーを「女友達」と考えたサイト展開で会員350万人の支持を獲得しています。

◆取材申し込み・お問い合わせ先: スターツ出版株式会社 広報 佐々木

TEL: 03-6202-0311 Mail: contact-stp@starts-pub.jp