「夏休み企画！ホテルのシェフから学ぶとっておきのお魚メニュー」料理教室を開催

～親子向け魚食普及イベント～

マルハニチロ株式会社　　2022年08月31日

　マルハニチロ株式会社（本社：東京都江東区、代表取締役社長：池見 賢）は、全国の親子に魚食の楽しさ、おいしさを知っていただき、健康な食生活に役立てていただくことを目的とした「夏休み企画！ホテルのシェフから学ぶとっておきのお魚メニュー」を、広島ガス株式会社と共同で開催しました。

イベント冒頭では「お魚のセミナー」も開催し、参加者の皆さまにお魚の雑学を楽しく学んでいただきました。

● **開催概要**

【 日程 】	2022年 7月 28日（木）
【 場所 】	ABC パセーラ広島クッキングスタジオ（広島県広島市）
【 対象 】	小学生とその保護者 4組 8名
【 主催 】	マルハニチロ（株）、広島ガス（株）
【メニュー】	① さばのトルティーヤ チーズ焼き 使用商品：「ラ・カンティーヌ さばフィレエクストラバージンオイル」 ② かにとほたてのクリームパスタ 使用商品：缶詰「かにみそかに肉入り」/「ほたて貝柱水煮」

お魚セミナーの様子

大森シェフの丁寧なデモンストレーション

ANAクラウンプラザホテル広島の洋食料理長、大森シェフによるアドバイスのもと、参加者に調理を行っていただきました。広島での開催は 3年ぶりとなり、申し込み総数は 100組を超えました。

全国の方に参加いただけるよう、各地で積極的にイベントを開催してまいります。