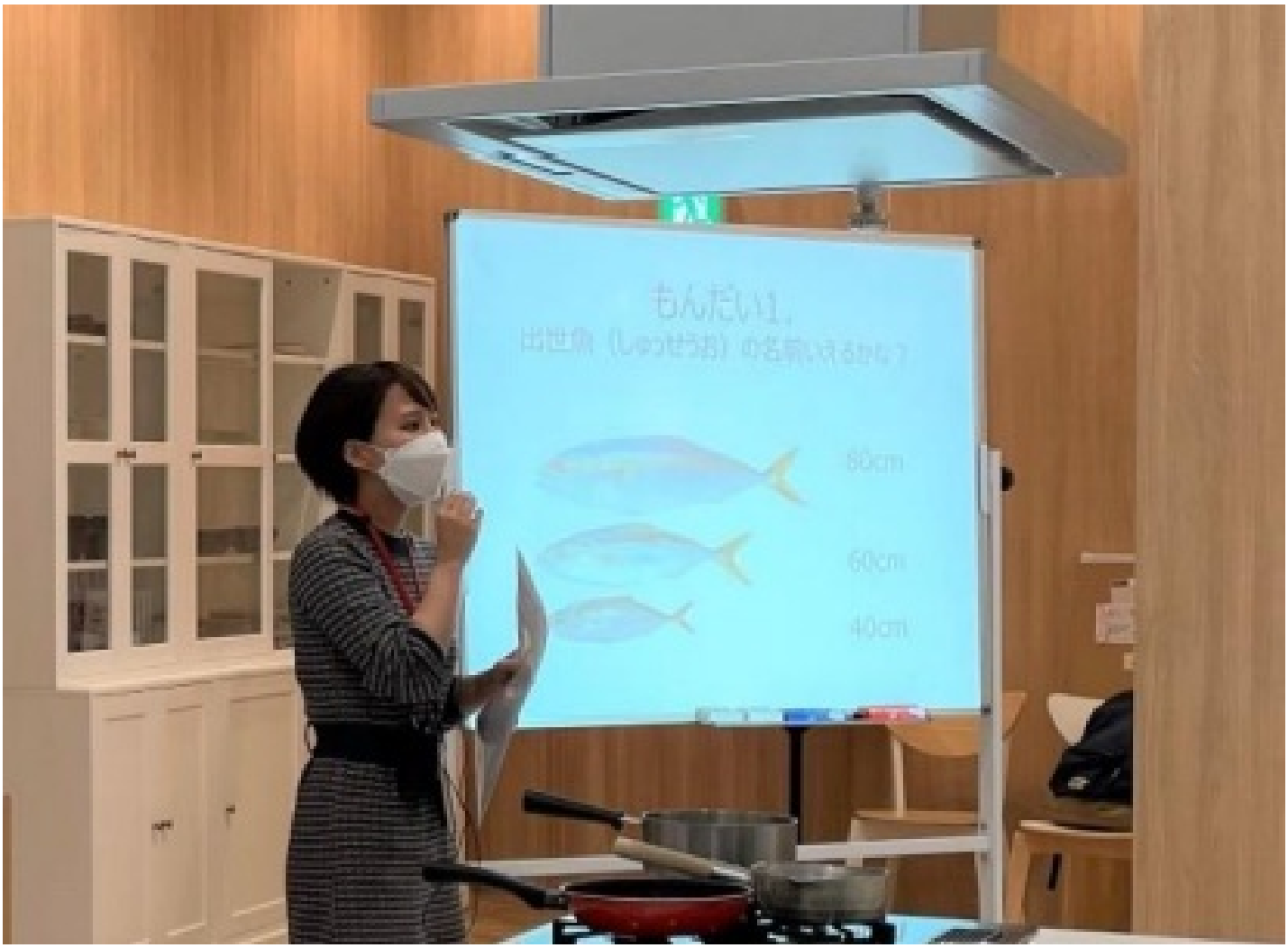

「シェフ直伝～親子でつくるお魚をつかった家庭料理～」料理教室を開催

～親子向け魚食普及イベント～

マルハニチロ株式会社　　2021年11月29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、魚食普及活動の一環として、「シェフ直伝 ～親子でつくるお魚をつかった家庭料理～」料理教室を開催しました。

当社では、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に 2015 年から親子料理教室を開催しております。

今回は、10 月 30 日（土）に株式会社大阪ガスクッキングスクール（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：村上 孝治）、11 月 7 日（日）に京葉ガス株式会社（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：羽生 弘）と共同で実施しました。当日はマルハニチロ社員がナビゲーションを務める「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】

■10 月 30 日（土）

【場　　所】大阪ガスクッキングスクールハグミュージアム（大阪府大阪市）

【料理講師】ビストロ・ハシ 橋村 信治シェフ

【対　　象】小・中学生とその保護者 15 組 30 名

【主　　催】マルハニチロ(株)、(株)大阪ガスクッキングスクール

【メニュー】

① ライスコロッケとシーフードカレー

「さばのトマト煮」「ほたて貝柱水煮割り身」(缶詰)使用。

② 南仏風 イワシとじゃがいものサラダ

「MSC 認証原料使用ライトツナフレーク 野菜スープ漬」(缶詰)使用。

③ アサリの水煮と鮭のクラムチャウダー

「あさり水煮」「あけぼのさけ」(缶詰)使用。

橋村シェフによるデモンストレーションの様子

イワシの手開きに挑戦する様子

■11 月 7 日（日）

【場　　所】京葉ガス イオンモール船橋店 （千葉県船橋市）

【料理講師】トラットリア キッコ 渡邊 秀和シェフ

【対　　象】小・中学生とその保護者 8 組 16 名

【主　　催】マルハニチロ(株)、京葉ガス(株)

【メニュー】

① 旬野菜のバーニャカウダ

「オイルサーディン(米油使用)」(缶詰)使用。

② 魚介のピッツア

「さばのトマト煮」「まるずわいほぐしみ」(缶詰)使用。

③ 海の幸、山の幸の贅沢グラタン

「あけぼのさけ」「ほたて貝柱水煮割り身」「マッシュルームスライス」(缶詰)使用。

渡邊シェフによるデモンストレーションの様子

当社社員による「お魚のセミナー」の様子

生鮮の水産物や当社の缶詰を使用し、ご家庭でも手軽につくることができるフランス料理、イタリア料理を体験いただき、多くの参加者の方から「おいしかった」「とても楽しかった」との声が寄せられました。今後も多くの方に魚食の魅力をお伝えできるよう、積極的にイベントを開催してまいります。