



# ～親子向け魚食普及イベント～　「海といのちの未来をつくる～親子で楽しいお魚クッキング～」　料理教室を開催

マルハニチロ株式会社　　2022年05月23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、海と魚のサステナビリティ（持続可能性）の重要性を伝える「海といのちの未来をつくる～親子で楽しいお魚クッキング～」を開催いたしました。

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、4月16日（土）に東京ガスコミュニケーションズ株式会社（本社：東京都新宿区）、5月1日（日）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）と共同で実施しました。各日とも、当社社員が講師となり「お魚セミナー」を開催し、持続可能な漁業や養殖業について学んでいただきながら、当社のMSC認証およびASC認証の商品を使用した料理を作っていただきました。参加者の方からは「とても楽しかった」「見た目も素敵で味もおいしかった」など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、このようなイベントを継続的に開催してまいります。

**【開催概要】**

**■4月16日（土）**

【場所】東京ガス 横浜ショールーム （神奈川県横浜市）

【料理講師】東京ガスコミュニケーションズ 担当者

【対象】小学生とその保護者 19組40名

【主催】マルハニチロ、東京ガスコミュニケーションズ



| | メニュー名 | 認証 | 当社商品 |
|---|---|---|---|
| ① | クラゲさんのシーフードピザぱん | MSC | 缶詰「ライトツナフレーク 野菜スープ漬」 |
| | | ASC | レトルト「あさりむき身加熱済み」 |
| ② | カニさんの鮭マヨチーズぱん | MSC | 「アラスカ産 紅鮭切身」 |
| ③ | きらきらコンソメゼリー | MSC | 「オーストタイガー」(エビ) |
| | | MSC | 「ホタテ貝柱」 |



パンの生地を延ばす様子



当社社員による「お魚セミナー」の様子

■ 5月1日（日）

【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】ダーイ 和多田真之シェフ

【対象】小学生とその保護者 16組32名

【主催】マルハニチロ、大阪ガスクッキングスクール



| | メニュー名 | 認証 | 当社商品 |
|---|---|---|---|
| ① | タコとジャガイモとミックスビーンズのトンナート | MSC | 缶詰「ライトツナフレーク 野菜スープ漬」 |
| ② | ホタテとズッキーニとペンネのグラタン | MSC | 「ホタテ貝柱」 |
| ③ | 白身魚と天然有頭エビのアクアパッツァ | MSC | 「オーストタイガー」（エビ） |



和多田シェフによるデモンストレーションの様子



エビの背ワタ取りの様子