

2018年7月23日

親子向け魚食普及イベント 「シェフ直伝 ～親子で作る美味しい魚介ランチ～」料理教室開催のお知らせ

マルハニチロ株式会社（本社：東京都江東区、社長：伊藤 滋、以下「マルハニチロ」）は2018年度魚食普及活動の一環として、「シェフ直伝 ～親子で作る美味しい魚介ランチ～」料理教室を国内3カ所（千葉・大阪・名古屋）にて計4回順次開催いたします。

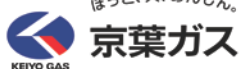



お魚を使ったシェフ直伝の料理教室を通じて、魚食の楽しさ、おいしさを皆さまに知っていただくことで、皆さまの豊かなくらしとしあわせに貢献する活動を行ってまいります。

開催概要

- 名 称：「シェフ直伝 ～親子で作る美味しい魚介ランチ～」料理教室
- 開催地：千葉2回、大阪、名古屋
- 内 容：地元のシェフが講師となり、講師自ら考案いたした魚介を使った親子のランチづくりに役立つオリジナルレシピを伝授いたします。（※講師およびレシピは開催地により異なります）
また、マルハニチロ社員がナビゲーションを務め、お魚の雑学も楽しく学んでいただきます。
- 講師陣（プロフィール）：

千葉		<p>天廣堂 廣田シェフ</p> <p>代表取締役料理長。（公社）日本中国料理協会、関東地区本部 千葉県支部 支部長を務める。京葉ガス料理教室講師、山手調理師製菓専門学校非常勤講師、聖徳短期大学兼任講師。各種料理コンクールの審査員ほか、孤児院や学校で食育の活動にも尽力。＜街の巨匠＞としてテレビ番組出演も。</p>
千葉		<p>パッシェアズーロ～青い魚～ 池田シェフ</p> <p>調理専門学校を卒業後、日本料理店にて10年・イタリア料理店にて4年修行し、イタリアに渡って星付きレストランなどで2年間修行し現在に至る。 厚生労働大臣認定の調理技能士・鮨専門調理師・千葉県認定 ふぐ調理師で、千葉県栄養士会・千葉県食育改善協議会などで講習会を開催。メディアにも多数出演している。</p>
大阪		<p>酒中花 空心 大澤シェフ</p> <p>調理専門学校・中華料理専科を卒業後、母校にて講師を務める。 その後上海で小籠包の技術を学び、2005年に中華料理『酒中花 空心』、2011年には中国茶と点心のお店『茶酔楼 時の葉』をオープン。</p>
名古屋		<p>Antichi（アンティキ） 林シェフ</p> <p>1992年にイタリアに渡り2つ星レストランにて経験を積んだあと、東京のイタリア料理店を経て、1998年に『Antichi』をオープン。ワインや食品輸入も行いながら、コンサルタント業も行い活躍は多岐にわたる。現在名古屋市内にイタリア料理店4店舗を経営。</p>

■開催日時・場所（会場）：

千葉	<p>日時：2018年8月26日（日）11:00～13:30</p> <p>場所：京葉ガス市川ショールーム3階料理教室（千葉県市川市南八幡3-14-1）</p> <p>共催：京葉ガス株式会社</p> <p>■メニュー例</p> <p>・赤エビのチリソース風 ・アジのフリット 甘酢あんかけ ・鮭フレークとレタス炒飯</p> <p>■URL：https://keiyogas.secure.force.com/CookingGuidance/</p>	
千葉	<p>日時：2018年9月17日（月）10:30～13:30</p> <p>場所：大多喜ガス ショールームBeE クッキングスタジオ（千葉市緑区おゆみ野3-12-1）</p> <p>共催：大多喜ガス株式会社</p> <p>■メニュー例</p> <p>・アジのカルパッチョ ・イタリア風茶碗蒸し ・鮭とベーコンのパスタ カレッティエラ風</p> <p>■URL：https://otakigas-fan.com/cooking/chiba.html#02</p>	
大阪	<p>日時：2018年10月7日（日）11:00～13:30</p> <p>場所：大阪ガス ハグミュージアム4Fキッチンスタジオ（大阪市西区千代崎3丁目南2-59）</p> <p>共催：大阪ガス株式会社</p> <p>■メニュー例</p> <p>・アジと豆腐 香港ネギソース ・鮭の春巻き レタス包み ・エビもっちり衣 甘辛ソース ・ごはん</p> <p>■URL：http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/</p>	
名古屋	<p>日時：2018年12月23日（日）10:30～13:30(予定)</p> <p>場所：東邦ガス クッキングサロン栄（名古屋市中区栄3丁目15-33）</p> <p>共催：東邦ガス株式会社</p> <p>■メニュー例：未定</p> <p>■URL：http://www.tohogas.co.jp/cooknote/freepage/6/index.html</p>	

■対象・定員・受講料・募集方法：

開催地により異なります。詳細はそれぞれ、各会場または共催者さまのホームページにてご確認ください。
 けます。上記URL参照ください。

■ご参考： マルハニチロ魚食普及サイト「魚食べたら福来たる」

<http://www.eat-fish.maruha-nichiro.co.jp/>

以上

報道各位からのお問い合わせ先

マルハニチロ株式会社 広報 IR 部

Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506