

お魚のプロであるマルハニチロがまぐろ一本の解体から説明します！

親

たくさんのご応募、誠にありがとうございました。
この度、定員に達しましたので、
募集を締め切らせて頂きました。

まぐろの「にぎり」や「手巻き寿司」も作ります！！

教室

※本講座においては食物アレルギー対応（材料の代替対応や器具の使い分けなど）は行っておりません。

※本講座では包丁などの刃物を使用しますので十分ご注意の上、ご参加ください。

2019年

2月2日(土)

10:30 - 13:30 (受付開始10:15から)



昨年度メニュー

- 参加対象：親子ペア1組（小学校3年生～高校生）
※3名様まで参加可能 例) 父 or 母+兄+妹 ただしお料理は2名様分です。
- 場 所：豊洲フロントビル2階
東京都江東区豊洲3-2-20 (東京メトロ有楽町線「豊洲駅」1c 出口より2分)

○募集人数：18組 36名

○参加費用：無料 (交通費は参加者負担)

○ご持参物：エプロン、三角巾、筆記用具

○募集締切日：2019年1月9日(水)
(定員になり次第締め切りとさせていただきます。)

【応募先】マルハニチロ株式会社 経営企画部
TEL：03-6833-1195 (平日10:00-16:00)

- ①お子様の学年
 - ②保護者様の氏名
 - ③当日のご連絡先、をお伝えください。
- 担当：経営企画部 佐藤、塩見

※お願い※
・ご応募に際していただいた個人情報は、当教室の出欠の確認以外の目的では使用しません。
・当日は社内外に公開する資料等(マルハニチロWEBサイト、社内報、報告書ほか)への掲載のため、授業及び料理教室風景を撮影させていただく場合がございます。また報道関係者の取材が入る場合もございますので予めご了承ください。