

2019年7月26日

## 親子向け魚食普及イベント

### 「シェフ直伝 ～親子でつくるお魚を使ったパーティ料理～」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2019年度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使ったパーティ料理～」料理教室を国内4カ所（名古屋・千葉・広島・大阪）にて計4回順次開催いたします。

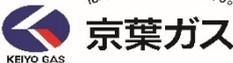
お魚を使ったシェフ直伝の料理教室を通じて、魚食の楽しさ、おいしさを皆さまに知っていただくことで、皆さまの豊かなくらしとあわせに貢献する活動を行ってまいります。

#### 開催概要

- 名 称：「シェフ直伝 ～親子でつくるお魚を使ったパーティ料理～」料理教室
- 開催地：名古屋、千葉、広島、大阪
- 内 容：地元のシェフが講師となり、講師自ら考案した魚介を使った親子のパーティ料理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）：

名古屋		<p>グランファミーユ・シェ松尾 名古屋松坂屋店 片岡シェフ 調理師専門学校卒業後有名ホテル・レストランで修業をし、オーベルジュ・ド・リル・ナゴヤの副料理長を勤めた後に渡仏。ミシュラン星付きレストランで研鑽。帰国後はシェ松尾名古屋店の料理長に抜擢。現在、名古屋調理師専門学校の非常勤講師や公立小学校への味覚の授業等を行い、次世代の料理人育成と、豊かで安全な食文化の発展にも力を入れている。</p>
千葉		<p>nombre（ノンブル）星シェフ 市川のフレンチビストロ「nombre（ノンブル）」のオーナーシェフ。アンティーク木材を多く使った店内は落ち着いた空間。オーナー自らセレクトした世界のワインと、毎日足を運び買い付けた旬の食材を活かしたビストロ料理のお店。丁寧に仕込んだ料理は評判がよく、リピーターも多い。</p>
広島		<p>ANAクラウンプラザホテル広島 洋食料理長 大森シェフ 1990年に前身の広島全日空ホテル入社。2008年レストラン＆バー「ル・プラティエヌ」料理長に就任。2012年第3回世界料理オリンピック大会2012のカテゴリーB（個人部門）で金メダル獲得。2016年フリュティエ料理長に就任。</p>
大阪		<p>gatroteka bimendi（ガストロテカ ビメンディ） 高橋シェフ 飲食店や料理教室講師を経たのち、スペインバスク地方の料理の魅力を知り、現地レストランにて研修を受ける。5年前より本格バスク料理店として知られる「ETXOLA」の2号店であるスペインバスクバル「gatroteka bimendi」に勤務。</p>

■開催日時・場所（会場）：

名古屋	<p>日時：2019年8月25日（日）10:30～13:30</p> <p>場所：東邦ガス クッキングサロン今池（名古屋市千種区1-8-8）</p> <p>共催：東邦ガス株式会社</p> <p>■メニュー例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・サーモンのパイ包み焼～オーロラソース</li> <li>・帆立のクリーム煮込み トマトのオープン焼きを添えて</li> <li>・ツナのタルトフランベ〈アルザス風ピザ〉</li> </ul> <p>■URL：<a href="https://www.tohogas.co.jp/cooknote/freepage/6/index.html">https://www.tohogas.co.jp/cooknote/freepage/6/index.html</a></p>	
千葉	<p>日時：2019年10月14日（月）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> <ul style="list-style-type: none"> <li>・さばみそ煮のニース風サラダ</li> <li>・鶏ひき肉とホタテを詰めたイカのファルシ～フレッシュトマトソース</li> <li>・黒ソイのポワレ～あさりとマッシュルームの豆乳ソース</li> </ul> <p>■URL：<a href="https://keiyogas.secure.force.com/CookingGuidance/">https://keiyogas.secure.force.com/CookingGuidance/</a></p>	
広島	<p>日時：2019年12月15日（日）10：00～13：30</p> <p>場所：広島ガス ガストピアセンター（広島市中区南竹屋町1-30）</p> <p>共催：広島ガス株式会社</p> <p>■メニュー例</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・アクアパッツァ ・フイヤベース 他 欧風料理</li> </ul> <p>■URL：<a href="http://www.hirogas-showroom.com/center/">http://www.hirogas-showroom.com/center/</a></p>	
大阪	<p>日時：2020年2月16日（日）11：00～13：30</p> <p>場所：大阪ガス ハグミュージアム4 F 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 ハグミュージアム</p> <p>■メニュー例 未定</p> <p>■URL：<a href="http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/">http://www.osakagas.co.jp/company/efforts/hugmuseum/</a></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。  
 上記事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