

2020年1月28日

MSC・ASC認証水産物推進～親子向け魚食普及イベント～ 「海といのちの未来をつくる ～親子でおいしいお魚クッキング～」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、代表取締役社長：伊藤 滋、以下「マルハニチロ」）は水産物の持続可能性に配慮したMSC・ASC認証水産物の推進と普及のため、東京ガス株式会社（東京都港区、代表取締役社長：内田 高史）とコラボレーションして親子料理教室を開催します。

今年東京で開催される4年に一度の世界的スポーツイベントにおいて提供される飲食サービスに使用される水産物は「持続可能性に配慮した調達コード」（※1）が適用され、MSCならびにASCの認証を受けた水産物はその調達基準を満たすものとして認められています。この世界的な一大イベントを前に、認証水産物を使った料理教室を通じて、MSCならびにASCについての理解を深めていただき、魚食の楽しさ、おいしさを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してまいります。

※1 「持続可能性に配慮した調達コード」に関しましてはご参考まで下記リンクを参照ください。
<https://tokyo2020.org/jp/games/sustainability/sus-code/>

開催概要

- 名 称：海といのちの未来をつくる～親子でおいしいお魚クッキング～
MSC・ASC認証水産物をつかった親子料理教室（マルハニチロ × 東京ガス コラボ企画）
- 場 所：東京ガス横浜ショールーム（横浜市西区みなとみらい3-5-1 MARK IS みなとみらい4階）
- 日 時：2020年2月22日（土）①10：30～12：30 ②14：30～16：30
- 定 員：①、②各16組32名
- 対 象：小学生の子どもとその保護者
- 受講料：2,000円（税込）親子2人1組
- メニュー：
 - エビとサケの彩りちらし寿司
（オーストラリアタイガーエビとアラスカ産ベニザケを使用したちらし寿司）
 - アサリとホタテの海鮮茶わん蒸し
（アサリやホタテの旨みたっぷりの茶わん蒸しです）
 - 「だんだん焼きちくわ」とサケのサラダ

※MSC（海洋管理協議会）：持続可能で適切に管理され環境に配慮した漁業に対する国際的な認証制度。今回の料理教室で使用するエビ、サケ、ホタテ、ちくわがMSC認証を受けています。

※ASC（水産養殖管理協議会）：環境に負担をかけず地域社会に配慮して操業している養殖業に対する国際的な認証制度。今回の料理教室で使用するアサリがASC認証を受けています。

- 備 考：参加お申込みにつきましては、先月より東京ガスで受付を開始し、定員を上回る応募をいただきましたので締め切らせていただきました。



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

メール koho@maruha-nichiro.co.jp