

2021年4月30日

MSC・ASC認証水産物推進～マルハニチロの魚食普及イベント～

「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～」料理教室を開催しました

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、東京ガス株式会社(東京都港区、代表取締役社長:内田 高史)と共同で「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～」を開催しました。本イベントでは魚食文化の普及とともに水産物の持続可能性に配慮したMSC・ASC認証水産物への理解を目的とし、料理教室と併せて「お魚セミナー」を実施しました。

【開催概要】

場所 東京ガス横浜ショールーム(横浜市西区)
日時 2021年4月17日(土) 10:30～12:30 / 14:30～16:30
対象 小学生とその保護者16組32名
主催 マルハニチロ(株)、東京ガス(株)共同開催
メニュー 「海のしあわせお弁当」



「海のしあわせお弁当」

当社のMSC・ASC認証商品を使用しました。

おさかなカップ寿司

「アラスカ産紅鮭切身<MSC認証>」「レトルトあさりむき身・加熱済<ASC認証>」使用

エビのつやっと煮

「オーストラリアタイガー天然有頭エビ<MSC認証>」使用

白身魚タルタルソースのカニさんサラダ

「ホタテ貝柱<MSC認証>」、「白身魚タルタルソース<MSC認証>」、「おやつソーセージ」使用

感染症予防のため、料理はすべてお持ち帰りいただきました。

お魚セミナー

これからもおいしい魚を食べていくために、MSC・ASC認証についての理解を深めていただきました。



参加者の調理の様子



「お魚セミナー」の様子

【本件に関する問い合わせ先】

マルハニチロ(株) 経営企画部 サステナビリティ推進グループ
TEL : 03-6833-1195