

～親子向け魚食普及イベント～
「シェフ直伝～親子でつくる お魚をつかった家庭料理～」
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、代表取締役社長：池見 賢）は、2021 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つかった家庭料理～」料理教室を株式会社大阪ガスッキングスクール（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：村上 孝治）と共催いたします。

当社では、全国の親子に魚食の楽しさ、おいしさを知っていただき、健康な食生活に役立てていただくことを目的に 2015 年から親子料理教室を開催しております。当日はマルハニチロ社員がナビゲーションを務める「お魚のセミナー」も開催し、参加者の皆さまにお魚の雑学を楽しく学んでいただきます。

【開催日時・会場】

日時：2021 年 10 月 30 日（土）11:00～13:30

会場：大阪ガスッキングスクール（大阪大阪市西区千代崎 3 丁目南 2 番 5 9 号）

共催：株式会社大阪ガスッキングスクール

URL：

https://www.og-cookingschool.com/school/lesson.aspx?category=285§ion=17&class=221000607&other_section=17**【メニュー】** 当社缶詰を使ったメニューを作ります。

- ・ライスコロッケとシーフードカレー：「さばのトマト煮」
- ・南仏風イワシとジャガイモのサラダ：「MSC 認証原料使用ライトツナフレーク 野菜スープ漬」
- ・アサリと鮭の缶詰を使ったクラムチャウダー：「あさり水煮」、「あけぼのさけ」

【講師プロフィール】 『ビストロ・ハシ』オーナーシェフ 橋村 信治氏

辻学園調理技術専門学校卒業後、15 年間同校の講師を務め、その間東京マキシムやフランスのブザンソン、ディジョンなどの一つ星レストランで研修。

辻学園運営のレストランにてグランシェフを 2 年間務めたのち、

1998 年豊中にカジュアルフレンチ Bistro - Hashi（ビストロ・ハシ）をオープン。

辻学園非常勤講師、梅花女子大学准教授も務める。

**【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