

2021年11月29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つかった家庭料理～」  
料理教室を開催

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、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～」料理教室を開催しました。

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。

今回は、10月30日（土）に株式会社大阪ガスクッキングスクール（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長：村上 孝治）、11月7日（日）に京葉ガス株式会社（本社：千葉県市川市、代表取締役社長：羽生 弘）と共同で実施しました。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した。

**【開催概要】****■10月30日（土）****【場所】** 大阪ガスクッキングスクールハグミュージアム（大阪府大阪市）**【料理講師】** ビストロ・ハシ 橋村 信治シェフ**【対象】** 小・中学生とその保護者 15組 30名**【主催】** マルハニチロ(株)、(株)大阪ガスクッキングスクール**【メニュー】****① ライスコロッケとシーフードカレー**

「さばのトマト煮」「ほたて貝柱水煮割り身」（缶詰）使用。

**② 南仏風 イワシとじゃがいものサラダ**

「MSC 認証原料使用ライトツナフレーク 野菜スープ漬」（缶詰）使用。

**③ アサリの水煮と鮭のクラムチャウダー**

「あさり水煮」「あけぼのさけ」（缶詰）使用。



橋村シェフによるデモンストレーションの様子



イワシの手開きに挑戦する様子

**■ 11 月 7 日 (日)**

【場所】京葉ガス イオンモール船橋店 (千葉県船橋市)

【料理講師】トラットリア キッコ 渡邊 秀和シェフ

【対象】小・中学生とその保護者 8 組 16 名

【主催】マルハニチロ(株)、京葉ガス(株)

【メニュー】

① 旬野菜のバーニャカウダ

「オイルサーディン(米油使用)」(缶詰)使用。

② 魚介のピッツア

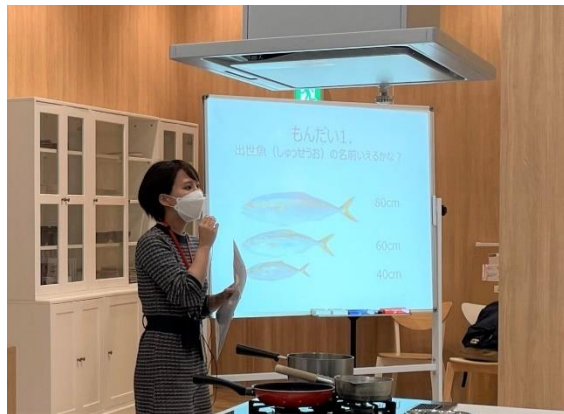
「さばのトマト煮」「まるずわいほぐしみ」(缶詰)使用。

③ 海の幸、山の幸の贅沢グラタン

「あけぼのさけ」「ほたて貝柱水煮割り身」「マッシュルームスライス」(缶詰)使用。



渡邊シェフによるデモンストレーションの様子



当社社員による「お魚のセミナー」の様子

生鮮の水産物や当社の缶詰を使用し、ご家庭でも手軽につくることができるフランス料理、イタリア料理を体験いただき、多くの参加者の方から「おいしかった」「とても楽しかった」との声が寄せられました。今後も多くの方に魚食の魅力をお伝えできるよう、積極的にイベントを開催してまいります。

【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