

2022年8月31日

～親子向け魚食普及イベント～

「夏休み企画！ホテルのシェフから学ぶとっておきのお魚メニュー」

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、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とした「夏休み企画！ホテルのシェフから学ぶとっておきのお魚メニュー」を、広島ガス株式会社と共同で開催しました。イベント冒頭では「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びました。

●開催概要

【 日程 】 2022年7月28日（木）

【 場所 】 ABC パセーラ広島クッキングスタジオ（広島県広島市）

【 対象 】 小学生とその保護者 4組8名

【 主催 】 マルハニチロ（株）、広島ガス（株）

【メニュー】 ① さばのトルティーヤ チーズ焼き

使用商品：「ラ・カンティエヌ さばフィレエクストラバージンオイル」

② かにとほたてのクリームパスタ

使用商品：缶詰「かにみそかに肉入り」 / 「ほたて貝柱水煮」



お魚セミナーの様子



大森シェフの丁寧なデモンストレーション

ANA クラウンプラザホテル広島の洋食料理長、大森シェフによるアドバイスのもと、参加者に調理を行っていただきました。広島での開催は3年ぶりとなり、申し込み総数は100組を超えました。

全国の方に参加いただけるよう、各地で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

kankyou@maruha-nichiro.co.jp