

～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使った家庭料理～」 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、魚食の楽しさ、魚のおいしさを知っていただき、健康な食生活を応援するため、「シェフ直伝～親子でつくるお魚を使った家庭料理～」というテーマのもと、11月12日（土）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、親子対象の料理教室を開催しました。当日は「お魚セミナー」も実施し、参加者の皆さまに魚の雑学などを楽しく学びました。

●開催概要

【日 時】2022年11月12日（土）

【場 所】京葉ガス 市川料理教室（千葉県市川市）

【料理講師】中国料理「天廣堂」オーナーシェフ 廣田 資幸氏

【対 象】小学生とその保護者9組18名

【メニュー】（食材として使用したマルハニチロ缶詰商品）

- ・紅鮭とレタスの炒飯（紅鮭水煮）
- ・白身魚と白菜のホタテ貝柱煮込み（ほたて貝柱水煮）
- ・エビとブロッコリーの蟹肉旨塩炒め（金線ベにずわいがに）



お魚セミナーの様子



廣田シェフのデモンストレーション

マルハニチロは、2013年から親子を対象とした料理教室を開催しており、今回、廣田シェフの丁寧な指導の下、マルハニチロの缶詰を使用して簡単に作れる中華料理3品を作りました。エビの殻剥きや切り身の皮引きなどにも挑戦いただき、参加者の方からは「良い経験になった」、「また参加したい」といった声をたくさんいただきました。

今後も多くの方に魚食の魅力を伝えていけるよう、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