

2023年 2月 20日

～親子向け魚食普及イベント～

**「親子ブリ料理教室」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2023年1月28日（土）、魚食文化の普及を目的に、「親子ブリ料理教室」を豊洲市場内の調理室にて開催しました。

親子料理教室は、魚1匹まるごとの解体や調理実習を通じて、魚の特徴や生態・おいしさを伝えています。今年度は大分県にあるマルハニチログループ、株式会社マルハニチロAQUAの養殖場で育てられ、ASC認証（※）を取得したブリを使用しました。はじめにASC認証とマルハニチログループの養殖事業について説明するお魚セミナーとブリ解体ショーを実施し、その後ブリ料理3品を親子で調理していただきました。

（※）環境と人権に配慮した責任ある養殖業で生産された水産物の認証



【 日時 】 2023年1月28日（土）

【 場所 】 東京都中央卸売市場 豊洲市場（東京都江東区） 管理施設棟 1階調理室

【 対象 】 小学生とその保護者 7組 14名

【 メニュー3品 】



ブリのカルパッチョ

ブリの洋風照り焼き  
トマト味ブリしゃぶ鍋  
醤油付き

解体ショーの際には「ブリの1番おいしい部位は?」、「どんな餌を食べているの?」など、お子さまからのご家族の方からも多くの質問を受けました。料理教室の最後には、「魚が好きになった」「普段家庭で魚をさばく機会がないので勉強になった」「脂がのったブリでおいしかった」など嬉しい感想を多くいただきました。

今後も多くの方に魚食の魅力を伝えていけるよう積極的にイベントを開催してまいります。



社員によるブリの解体ショー



当社クッキングアドバイザーによる調理デモ



親子での調理の様子

お魚のレシピやお料理番組などを下記サイトでも公開しております。

魚食べたら 福来たる | マルハニチロ株式会社 ([maruha-nichiro.co.jp](http://maruha-nichiro.co.jp))



プロのレシピ

魚介のバリエア



以上

【本件に関する問い合わせ先】

2 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