

～親子向け魚食普及イベント～

「海といのちの未来をつくる～親子で楽しいお魚クッキング～」

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、「海といのちの未来をつくる～親子で楽しいお魚クッキング～」を、東京ガスコミュニケーションズ株式会社と共同で4月22日（土）に開催しました。当社では、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年から全国で親子料理教室を開催しています。

当日は当社社員が講師となり「お魚セミナー」も実施し、水産物の持続可能性に配慮したMSC「海のエコラベル」とASCロゴについて紹介しました。また、料理の材料としてマルハニチロのMSC認証、ASC認証の水産製品を使用しました。

●開催概要

【日 時】2023年4月22日（土）

【場 所】東京ガス 横浜ショールーム（神奈川県横浜市）

【対 象】小学生とその保護者 30組63名



当日のメニュー



お魚セミナーの様子



クッキングアドバイザーのデモンストレーション



調理の様子

【使用したマルハニチロ製品】

- ① エビ君&ホタテさんフライ
「MSC エビ」 / 「MSC 北海道産ほたて貝柱」(缶詰)
- ② カニさんのツナサラダサンド
「MSC 認証原料使用ライトツナフレーク野菜スープ漬」(缶詰) / 「1 秒 OPEN おさかなソーセージ」
- ③ アサリと鮭のミルクチャウダー
「MSC アラスカ産 紅鮭切身」/ 「ASC レトルトあさりむき身加熱済み」/ 「スイートコーンドライパック」
- ④ 青い海のフルーツポンチ
「ギリシャフルーツカクテル 2 号缶」(缶詰)

海の生き物に見立てたかわいい盛り付けと、簡単に作れる料理で参加者の方から「とても楽しかった」「MSC 認証や ASC 認証について勉強になった」という声をいただきました。

今後も多くの方にお魚のおいしさをお伝えできるよう、継続してイベントを開催してまいります。

以上

【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