

～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、親子料理教室「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、株式会社大阪ガスクッキングスクールと共同で6月25日（日）に開催しました。マルハニチロでは、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、マルハニチロ社員が「お魚セミナー」を実施し、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、料理教室の食材としてマルハニチロのMSC認証、ASC認証の商品を使用しました。

また、今回は、「京料理・抹茶料理 辰巳屋」（京都府宇治市）八代目主人の左 聡一郎（ひだり そういちろう）氏を講師としてお招きし、当日のメニューのデモンストレーションに加え、参加者に丁寧に調理指導を行っていただきました。

●開催概要

【日 時】2023年6月25日（日）

【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）

【対 象】小学生とその保護者 16組 32名



当日のメニュー



お魚セミナーの様子



左講師のデモンストレーション



調理の様子

【メニュー名と使用したマルハニチロ商品】

- ① あさりのにゅうめん
「ASC レトルトあさりむき身加熱済み」
- ② 海老と茄子の生姜ジュレ掛け
「MSC オーストラリア産天然海老」
- ③ 鮭と帆立の玉子とじ
「MSC アラスカ産 紅鮭切身」 / 「MSC 北海道産 帆立貝柱」

左講師から昆布や鰹節を使った出汁のとり方のコツなど、よりおいしく作るためのひと工夫のアドバイスもあり、多くの参加者から「勉強になった」「見た目も素敵で味もおいしかった」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
kankyou@maruha-nichiro.co.jp