

～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、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、東邦ガス料理教室と共同で7月17日（月）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年から全国で親子向けの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認証について紹介し、料理教室の食材に当社のMSC認証、ASC認証の商品を使用しました。

また、今回は、日本料理店「賛否両論 名古屋」（愛知県名古屋市）の丹下 陽介（たんげ ようすけ）料理長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7月17日（月）

【場 所】東邦ガスクッキングサロン 栄（愛知県名古屋市）

【対 象】小学生とその保護者 12組 25名



当日のメニュー



お魚セミナーの様子



丹下講師による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商品】

- ① ツナと野菜だしの卵焼き
缶詰「MSC ツナフレーク(まぐろ野菜スープ漬け)」
- ② サバカレーののっけ丼
缶詰「サバのカレー煮」
- ③ サーモンのポテトサラダ お寿司仕立て
ノルウェー産アトランティックサーモン

丹下講師から卵焼きを上手に焼くコツや、サーモンの捌き方、魚や野菜があまり得意でないお子さまにもおいしく食べてもらうためのひと工夫のアドバイスもあり、多くの参加者から「お魚について知ることができて勉強になった」「子供のSDGsに対する興味が広がった」「大変楽しく参加することができた」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