

～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、広島ガス株式会社（本社：広島県広島市、代表取締役社長：松藤 研介）と共同で8月19日（土）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年から全国で魚食普及イベントとして、親子向けの料理教室を開催しています。

当日は当社社員が「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認証「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認証の商品を使用しました。

また、今回はフランス料理店「レストラン尾道 レスポワール ドゥ カフェ」（広島県尾道市）の小泉 模一郎（こいずみ しんいちろう）オーナーシェフ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、魚の捌き方などについて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8月19日（土）

【場 所】広島ガス株式会社 ガストピアおのみち（広島県尾道市）

【対 象】小学生とその保護者 8組 16名



当日のメニュー



お魚セミナーの様子



小泉シェフによるデモンストレーション



参加者が3枚おろしに挑戦している様子

【メニュー名と使用したマルハニチロ商品】

アクアパッツァ ヌイユ

- ・MSC 認証オーストラリア産天然エビ
- ・缶詰「あさり水煮」
- ・缶詰「ほたて貝柱水煮」

小泉シェフから魚の捌き方、フランス料理の香りづけやコクを出すためのひと工夫のアドバイスもあり、参加者の皆さまから「本格的なフランス料理を作ることができて勉強になった」「水産エコラベルについて大変勉強になった」「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