

2022年5月23日

～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、海と魚のサステナビリティ（持続可能性）の重要性を伝える「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～」を開催いたしました。

当社では、全国の親子に魚食の楽しさ、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 年から親子料理教室を開催しております。

今回は、4月16日（土）に東京ガスコミュニケーションズ株式会社（本社：東京都新宿区）、5月1日（日）に株式会社大阪ガスクッキングスクール（本社：大阪府大阪市）と共同で実施しました。各日とも、当社社員が講師となり「お魚セミナー」を開催し、持続可能な漁業や養殖業について学んでいただきながら、当社のMSC認証およびASC認証の商品を使用した料理を作っていただきました。参加者の方からは「とても楽しかった」「見た目も素敵で味もおいしかった」などの声が寄せられました。

今後も多くの方に魚食の魅力をお伝えできるよう、このようなイベントを継続的に開催してまいります。

【開催概要】

■4月16日（土）

【場所】東京ガス 横浜ショールーム
 （神奈川県横浜市）

【料理講師】東京ガスコミュニケーションズ 担当者

【対象】小学生とその保護者 19組 40名

【主催】マルハニチロ、東京ガスコミュニケーションズ



	メニュー名	認証	当社商品
①	クラゲさんのシーフードピザぱん	MSC	缶詰「ライトツナフレーク 野菜スープ漬」
		ASC	レトルト「あさりむき身加熱済み」
②	カニさんの鮭マヨチーズぱん	MSC	「アラスカ産 紅鮭切身」
③	きらきらコンソメゼリー	MSC	「オーストタイガー」(エビ)
		MSC	「ホタテ貝柱」



パンの生地を延ばす様子



当社社員による「お魚セミナー」の様子

■5月1日(日)

【場所】大阪ガスッキングスクール ハグミュージアム
(大阪府大阪市)

【料理講師】ダイ 和多田真之シェフ

【対象】小学生とその保護者 16組 32名

【主催】マルハニチロ、大阪ガスッキングスクール



	メニュー名	認証	当社商品
①	タコとジャガイモとミックスビーンズのトンナート	MSC	缶詰「ライトツナフレーク 野菜スープ漬」
②	ホタテとズッキーニとペンネのグラタン	MSC	「ホタテ貝柱」
③	白身魚と天然有頭エビのアクアパッツァ	MSC	「オーストタイガー」(エビ)



和多田シェフによるデモンストレーションの様子



エビの背ワタ取りの様子

【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