

「親子マグロ料理教室」を開催しました。

マルハニチロは、豊洲本社にてマグロー匹まるごと使用した親子への特別授業&料理教室を開催しました。2012年度のスタートからは今回で5回目となりました。マグロを見たり触ったりしながらその特徴や生態について学び、解体したマグロをみんなで料理して、おいしく楽しく食べつくしました。

【日 時】2018年1月27日(土) 10:30 ~ 13:30

【場 所】豊洲本社 2F(東京都江東区豊洲)

【参加者】14組31名(小学校3年生~中学2年生のお子様方とその保護者様)

【協働部署】マルハニチロ 企画開発部, 水産第四部, 戦略販売部, 経営企画部



使用した
養殖本マグロ 27.5kg



当日の主役である
マグロを囲んで集合写真



戦略販売部とまぐろ課の社員に解体していただきました。
華麗な包丁捌きにみなさん魅了されていました。



迫力のある「マグロの解体」にみなさん興味津々です。



寿司ネタ課員による
寿司の握り方を実践解説



調理アドバイスを
クッキングアドバイザー



マグロのすき身（中落ち）取り。
お子さん全員に体験していただきました。



親子でチカラを合わせて調理する場面やお子さんが積極的に調理する場面が見られました。



【当日のメニュー】

- ・マグロの細巻, 手巻き, 握り
- ・マグロのステーキ
- ・貝たくさんねぎま汁



【質問コーナー】

- ・マルハニチロが取り扱うマグロで養殖は何割くらい？
- ・養殖と完全養殖の違いは？ などなど

【参加者のアンケートより（抜粋）】

■参加した感想■

- ・初めて知ったレシピもありましたので家庭でも作ってみたいと思いました。（ゴマのマグロステーキ）
- ・家であまり魚料理をしないので参考になりました。
- ・マグロの解体が見れて、とても勉強になりました。子供は自分で料理をすることができて楽しかった様子です。たくさんマグロが食べられて幸せでした。
- ・女性の方がマグロを捌かれていてとてもかっこよかったです。
- ・大トロはわさびがいっぱいでも辛くないことが分かりました。



当日朝に築地出庫したマグロ。
会場までの搬入の様子も紹介しました。

【本件に関する問い合わせ先】

マルハニチロ(株)
経営企画部経営戦略グループ
TEL : 03-6833-4133