

**「シェフ直伝～身近な魚を使った休日ランチ～@大阪」
料理教室を開催しました**

マルハニチロは2017年度魚食普及活動の一環として、「シェフ直伝～身近な魚を使った休日ランチ～」料理教室を大阪ガス様とともに開催いたしました。魚食の楽しさ、おいしさを皆様に知っていただくことで、皆様の豊かな暮らしに貢献する活動のひとつです。

- 【日時】 2017年11月5日（日）
- 【場所】 大阪ガス「ハグミュージアム」（大阪市西区）
- 【主催】 マルハニチロ株式会社、大阪ガス株式会社
- 【対象】 親子20組46名
- 【料理講師】 「Trattoria Pappa」松本喜宏オーナーシェフ
- 【メニュー】 サーモンのエスカベッシュ
シチリア風イワシの香草パン粉焼き
タラと白菜のラザーニャ風
パンネのツナとキノコのトマトソース（きこり風）



作ったメニュー



料理教室のオープニングにて挨拶される松本オーナーシェフ



実演の合間も子供シェフと談笑を楽しみながら
アドバイスをしてくださいました。



ポイントとなる、粉をつけた場合はしっかりと色がつくまで焼くことを実践しました。



イワシは手開きで簡単に開けることを
みんなで（親子）経験しました。



紅さはエスカベッシュに。調味料を入れた後の味のチェックも忘れずに実施しました。

【参加者の感想（抜粋）】

- ・魚がいっぱい食べられる料理が学べて良かったです。
- ・魚料理のレパートリーが少ないので、またやって頂きたい。
- ・ラザーニャのソースにれんこんを入れたのと、パン粉にレーズンを混ぜるのがおもしろくて良かったです。

【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