

「シェフ直伝～身近な魚を使った休日ランチ～@名古屋」
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～」料理教室を東邦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、豊かな暮らしとしあわせに貢献する活動のひとつです。

- 【日時】2018年1月21日(日) 10:30～13:30
- 【場所】東邦ガスッキングサロン栄(名古屋市中区)
- 【主催】マルハニチロ株式会社、東邦ガス株式会社
- 【対象】親子12組25名
- 【料理講師】「[Salon inacheve'](#)」(サロンイナシュヴェ) 酒井 淳オーナーシェフ



教えてくださった酒井オーナーシェフ



マグロのタルタル ガーリックトースト添え



いわしレモンスープ缶とほうれん草の Pasta



鯖のムニエルマッシュポテト添え



鮮魚のまぐろは、切る30分前に冷凍庫に入れ、切りやすい硬さにしました。



バケットにまぐろのタルタルをのせて、ラディッシュとスプラウトで飾り付け。



いわし缶は汁ごとに入れて、パスタのソースになりました。



鯖にバターをかけて、中はふっくら・外はカリッと仕上げました。



「いわしとレモンにクリームのご組み合わせはシチリア料理にもありますよ」と料理の秘訣に加え、豆知識も教えてくれた酒井シェフ



親子でレシピを確認しながら作りました。



みんなで、「シェフ直伝～身近な魚を使った休日ランチ～」をいただきました。

【参加者のアンケートより（抜粋）】

■参加した感想■

- ・フランス料理はほとんど作らないので、色々な秘訣が知れてよかったです。
- ・シェフは少し厳しめかと思いました。でもやさしくて、すごく丁寧に教えて下さってありがとうございました。
- ・親も勉強になることが沢山ありました。スタッフの方が助けてくれてスムーズに取り組む事ができました。
- ・難しくないひと手間でおいしい料理が出来よかったです。子供は魚料理が苦手ですがたくさん食べていました。

■「[いわしレモンスープ缶](#)」を使った感想■

- ・初めて使用しましたが、とてもおいしかったです。味がしっかりついていたので塩など味を足すことなくおいしくいただきました。
- ・手軽で料理のアレンジがきくので使い勝手がいいと思います。レモンの風味が良かったです。



できあがった料理の前に、酒井シェフと記念撮影。

【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