

2018年10月23日

マルハニチロの魚食普及イベント  
「シェフ直伝～親子でつくるおいしい魚介ランチ～」料理教室

【日時】2018年9月17日（月）

【場所】大多喜ガス ショールーム BeE（千葉県千葉市緑区）

【料理講師】イタリア料理「ペッシェアズーロ 青い魚」

池田征弘オーナーシェフ

【対象】小学生～中学生の親子12組24名

【主催】マルハニチロ株式会社、大多喜ガス株式会社 共同開催

【メニュー】アジのカルパッチョ、イタリア風茶碗蒸し、

さけ（あけぼの鮭缶）とベーコンのパスタ カレッチェエラ風



多くの方々に魚食の楽しさ、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年から開催している料理教室で、今年は国内3ヶ所（千葉開催2回、大阪、名古屋）にて開催致します。今回はその第2回目として大多喜ガス ショールームBeEにて、「ペッシェアズーロ 青い魚」の池田オーナーシェフのオリジナルレシピを紹介いたしました。シェフ自らがデモンストレーションを行った後、早速親子で実習に入りました。



アジの三枚おろしの方法について丁寧に説明して下さる  
池田オーナーシェフ



魚やエビの作りや調理方法、料理のコツを熱心に聞き入っている  
らっしゃる参加者の皆様



アジの三枚おろしは親御様と一緒に、骨抜きはお子様メインとなってチャレンジしてくださいました。赤エビの殻むきは初めてのお子様はほとんどの中一生懸命トライしてくださいました。

【本件に関する問い合わせ先】

マルハニチロ(株)

経営企画部サステナビリティ推進グループ

TEL :03-6833-1195

【参加者の感想（抜粋）】

- お魚のおろし方や骨ぬきなど教えてくれて勉強になりました。
- 親子で楽しく参加することができました。
- いつもと違う料理が作れてとてもよかったです。
- 家でもっと魚をさばこうとおもいました。