

2019年1月11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12月23日（日）

【場所】東邦ガス クッキングサロン栄（名古屋市中区）

【料理講師】イタリアンレストラン「アンティキ」林 哲オーナーシェフ

【対象】小学生の親子 14組 28名

【主催】マルハニチロ株式会社、東邦ガス株式会社 共同開催

【メニュー】赤海老とオレンジとウイキョウのシチリア風サラダ

鱈のアーモンドと松の実のオープン焼き オリーブのソース

鮭とトマトのシチリア風パスタ（\*あけぼの 鮭缶を使用）



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）にて開催致しました。本年度最後の開催は東邦ガス クッキングサロン栄にて「アンティキ」林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。



調理方法やポイントなど丁寧に説明してくださった  
 林シェフ。本日のメニューで使用のあけぼの鮭缶と一緒に。



シェフの手元を確認する子供たち。デモンストレーション中、子供  
 たちとよくコミュニケーションをとっていただきました。



アジの三枚卸しにお母さんと一緒にチャレンジ（写真左）、シェフ直々に味のチェック（写真中央）、調味料をもう少し加える様  
 アドバイス（写真右）



**【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）】**

- 本格的な料理を楽しく作ることができました。
- 三枚卸しを親子共々初めて経験。
- 先生（シェフ）にやさしく丁寧に教えてもらえた。
- とても楽しかった。