

2018年9月20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8月26日（日）

【場所】京葉ガス 市川ショールーム（千葉県市川市）

【料理講師】中国料理「天廣堂」廣田 資幸 オーナーシェフ

【対象】親子 15組 30名

【主催】マルハニチロ株式会社、京葉ガス株式会社 共同開催

多くの方々に魚食の楽しさ、そして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す。今回の千葉を皮切りに国内3ヶ所（千葉開催2回、大阪、名古屋）にて順次開催致します。その第1回目として京葉ガス 市川ショールームにて中国料理「天廣堂」の廣田資幸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。



【メニュー】赤エビのチリソース風

アジのフリット 甘酢あんかけ

シャケフレーク（“あけほのさけ” 缶）とレタスのチャーハン



料理教室のオープニングにて挨拶される廣田オーナーシェフ



アジは三枚卸しの後、腹骨もしっかり取り除きました。



各テーブルを見て回り、調理のアドバイスを頂きました。

エビチリ用の赤エビの殻も、シェフに習った通りに綺麗にむきました。



【参加者の感想（抜粋）】

- お魚のさばき方や調理方法などわかりやすかったです。
- お魚の現状など勉強と料理ができ、楽しく親子で参加できました。
- “エビチリ” 家族で大好きなので作り方教えて頂いてうれしかったです。
- 普段なかなか家でしないメニューでありがたかったです。

【本件に関する問い合わせ先】

マルハニチロ(株) 経営企画部サステナビリティ推進グループ TEL :03-6833-1195