



魚のおいしさ、楽しさを伝えるために

マルハニチロの魚食普及イベント

「～おいしいしあわせ～ とっておきのお魚弁当教室」開催のお知らせ

【名古屋・金沢・大阪・広島】

マルハニチロ株式会社（本社：東京都江東区、社長：伊藤 滋、以下「マルハニチロ」）は2016年度魚食普及活動の一環として、「～おいしいしあわせ～ とっておきのお魚弁当教室」を国内4カ所（名古屋・金沢・大阪・広島）にて順次開催いたします（名古屋のみ開催済み）。

お魚を使ったお弁当料理教室を通じて、魚食の楽しさ、おいしさや健康への効果を皆さまに知っていただくことで、皆さまの豊かなくらしとあわせに貢献する活動を行ってまいります。

開催概要

■名称：「～おいしいしあわせ～ とっておきのお魚弁当教室」

■開催地：名古屋、金沢、大阪、広島

■内容：地元のシェフや料理研究家が講師となり、毎日のお弁当づくりに役立つオリジナルレシピを伝授いたします。（※講師およびレシピは開催地により異なります）

また、マルハニチロ社員がナビゲーションを務め、調理するお魚について、特徴など雑学を楽しく学んでいただきます。

■オリジナルレシピについて：

「エビ」「シシャモ」「タラコ」そして地域の食材を使った、家庭でもおいしく料理できるレシピを、講師自ら新たに考案いたします。

【お魚弁当メニュー例】（名古屋の場合）

- ★樺太子持ちシシャモのアーリオオーリオスパゲティーニ
- ★エビとなすのトマトマリネオリーブ風味
- ★たらとじゃがいもオープン焼き タラコのバターソース

■講師陣（プロフィール）：

名古屋		<p>『セツタンタ』 水口 秀介 氏</p> <p>1970年生まれ。東京『リストランテ・ヒロ』で山田宏巳氏に師事。その後、イタリアで2年間本場の味を学び、帰国後の2003年、名古屋に『イザーレ・シュウ』をオープン。12年には東京スカイツリー30階に『イザーレ・シュウ・チエロ』、14年に『ecco』、15年に『Settanta』を名古屋にオープン。京野菜や地元産有機野菜の素材を生かした料理に定評があり、数々の雑誌の誌面を飾る。</p>
金沢		<p>『割烹たけし』 桂木 健至 氏</p> <p>1970年生まれ。1988年より東京虎ノ門『つる寿』、京都嵐山『錦』そして金沢と計11年間料理の修行を積む。1999年、夫婦で20席の『割烹たけし』を開店。2000年、「全国包丁選手権」入賞。2001年、新築移転し、2004年には100坪110席に拡張。金沢を代表する人気店となり、地元のテレビ、雑誌のみならず、全国放送にも取り上げられる。どこへ行くにもトレードマークの黄色で登場し、HPの“今月のご挨拶”は、面白いと心待ちにしている方も多い。</p>



大阪		<p>ごちそうプロデューサー 広里 貴子 氏</p> <p>大阪あべの辻調理師専門学校の日本料理技術講師を経て、2006年「貴重」設立。NHK連続テレビ小説「ごちそうさん」、「マッサン」、「あさが来た」の料理監修、毎日放送「水野真紀の魔法のレストランR」の料理制作協力を務めるなど多方面で活躍中。</p>
広島		<p>『レストラン シマムラ レスプリ・ド・ミクニ』 島村 光徳 氏</p> <p>1972年生まれ。神戸ベイシェラトンホテル、神戸北野ホテル、大阪本町レストラン『カランドリエ』等を経て、フランスリヨン・カンヌでの修行経験後、帰広。『ミクニヒロシマ』にオープン時より携わる。三國清三シェフの精神を受け継ぎ、『レストランシマムラ レスプリ・ド・ミクニ』をオープン。地元広島のこだわり食材を中心に「ラ・キュイジン・テロワール（郷土料理）」を提供している。</p>

■開催日時・場所（会場）：

名古屋	<p>日時：2016年7月18日（月・祝） 10:30～13:00</p> <p>場所：東邦ガス「クッキングサロン栄」（名古屋市中区栄3丁目15-33）</p> <p>共催：東邦ガス株式会社</p>	
金沢	<p>日時：2016年10月2日（日） 10:30～13:30</p> <p>場所：金沢市企業局ガスショールーム「ガスぽと」（金沢市西念1丁目2-1）</p> <p>共催：金沢市企業局</p>	
大阪	<p>日時：2016年11月20日（日） 11:00～13:30</p> <p>場所：大阪ガス「ハグミュージアム」（大阪市西区千代崎3丁目南2-59）</p> <p>共催：大阪ガス株式会社</p>	
広島	<p>日時：2016年11月27日（日） 10:00～13:30</p> <p>場所：広島ガスショールーム「ガストピアセンター」（広島市中区南竹屋町1-30）</p> <p>共催：広島ガス株式会社</p>	

■対象・定員・受講料・募集方法：

開催地により異なります。詳細はそれぞれ、各会場または共催者さまのホームページにてご確認ください。（※名古屋はすでに開催済みです）

■ご参考： マルハニチロ魚食普及サイト「魚食べたら福来たる」

<http://www.eat-fish.maruha-nichiro.co.jp/>

以上

報道各位からのお問い合わせ先
 マルハニチロ株式会社 広報 IR 部
 Tel 03-6833-0826 Fax 03-6833-0506