

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

- 【日時】2017年8月22日(火) 10:30～14:30
- 【場所】東京ガス「スタジオ プラスシー ギンザ」(東京都中央区)
- 【主催】マルハニチロ株式会社、東京ガス株式会社
- 【対象】親子12組26名
- 【料理講師】「EL TRAGON (エルトラゴン)」代表 栗原靖武シェフ
- 【メニュー】エスカリバーダ(焼き野菜)と魚介のマリネ  
魚介のパエリア  
クレマカタラーナ



作ったメニュー



メニューごとに分かりやすくポイントをアドバイスくださった栗原シェフ



各調理台を回ってアドバイス。



ホタテは焼き色をつけて魚介のマリネに。  
焼きすぎないように調理。



スルメイカの輪切りに挑戦。



魚介のパエリアには、有頭えび、スルメイカ、  
タラの切身、殻つきあさりが入りました。

【参加者の感想(抜粋)】

- 本格的なパエリアなど、大人も子供も美味しく楽しくつくれました。
- 子供が作業出来ることが多く良かったです。
- 本場のお話を聞いたのも良かったです。これだけの材料を揃えて作る機会もなかなかありませんので良い経験になりました。

【本件に関する問い合わせ先】

マルハニチロ(株)  
経営企画部経営戦略グループ  
TEL : 03-6833-4133