

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

- 【日時】2017年7月16日（日）
- 【場所】大阪ガス「ハグミュージアム」（大阪市西区）
- 【主催】マルハニチロ株式会社、大阪ガス株式会社
- 【対象】親子32組72名
- 【料理講師】「ピストロ・ハシ」橋村信治オーナーシェフ
- 【メニュー】エビと桃のカクテル
ジャガイモと白身魚のガレット～レモンシャンティを添えて～
シーフードとマカロニのリゾット
南仏風真鯛のオープン焼き オレンジの香り



作ったメニュー



この日、子供たちが“シェフ”になり、お父さんお母さんはアシスタント役になりました。



「できあがる前に必ず味見をしよう」「盛り付けは大事だよ」と優しく“子供シェフ”にアドバイスしてくださった橋村オーナーシェフ(中央)



真鯛をグリル。盛り付けに気を配りました。



天然えびは旬の桃と和えました。意外な組合せとおいしさに驚きの声！



シーフードミックスは、砕いたマカロニと煮込み、リゾットになりました。

【参加者の感想（抜粋）】

- ・タイがおいしかった。
- ・子供が直にシェフからアドバイスをいただけて良かったです。
- ・レッスンタイトルを見て、レベルが高そうで心配でしたが、意外にカンタンでシェフも面白く、参加できて大変良かったです。

【本件に関する問い合わせ先】

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