



報道各位

2015年9月30日

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」を開催

10月から順次、大阪・仙台・福岡・東京にて

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、魚食普及を目的とする「～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（大阪・仙台・福岡・東京）にて順次、2015年10月より開催いたします。

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し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：大阪、仙台、福岡、東京
- 内容：有名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、お魚クイズコーナーでは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、大きさや旬など為になる雑学をクイズで楽しく学んでいただきます。

■オリジナルレシピについて：

日本人になじみが深くスーパーやお魚屋さんで簡単に購入できる「さけ」「さば」「ぶり」を使います。今回のために、講師自ら新たに考案いたしました。

—【お魚弁当メニュー例】（大阪の場合）—

さばのトマト煮、ぶりの香草マヨネーズ焼き、マカロニサーモンクリームソース、マッシュポテト風



(イメージ)

■講師陣（プロフィール）：

大阪		イタリア料理店「Trattoria Pappa（トラットリア パッパ）」オーナーシェフ 松本喜宏 氏 1964年北海道生まれ。調理師学校を卒業後、東京「ラ・コメータ」鮎田淳治シェフのもとでイタリア料理を修業。その後、ホテルニューオータニ大阪「Fontana」で技とセンスを磨き、イタリア食堂「Pino」の立ち上げにかかわり店づくりのノウハウを学ぶ。2002年独立して「トラットリア・パッパ」を開店。05年には「パール・パッパ」「パッパ・バー」を開店させ、多様なスタイルでイタリアンを展開させている。
仙台		「しらはぎ料理学校」講師 三浦あづさ 氏 料理研究家。1982年宮城県生まれ。宮城学院女子大学で栄養学を学び管理栄養士取得。仙台のしらはぎ料理学校、仙台市ガス局料理教室等の講師および日本冷凍食品協会調理コンサルタントを務める。



福岡		<p>料理研究家 大津裕加里 氏</p> <p>調理師専門学校を卒業後、料理教室アシスタントを経て料理講師となる。福岡市内にてプライベートサロンを主催。家庭で再現できるおいしくきれいなレシピを日々研究中。レポートリーは和・洋・中・エスニックと多岐にわたる。西部ガスッキングクラブ・TNC西日本文化サークルにて定期講座開催中。ちくしの文化講座・久留米LPガス(株)と久留米市共催の料理教室講師を務める。</p>
東京		<p>イタリアンレストラン「ACQUA PAZZA (アクアパッツァ)」オーナーシェフ 日高良実 氏</p> <p>1957年10月、神戸市生まれ。86年、イタリアに渡り14店で修業。89年、乃木坂「レストランテ山崎」の料理長に就任。90年、西麻布に「アクアパッツァ」をオープンし、2001年に、現在の広尾に移転。03年にはオーナーシェフに就任し、その後、系列店である、「横須賀アクアマーレ」、「ジェラテリアアクアパッツァ」をオープンする。現在は東京を拠点に、日本の食材を生かした独自のイタリアンを提案し続けている。</p>

■開催日時・場所（会場）：

大阪	<p>日時：2015年10月4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>
仙台	<p>日時：2015年10月11日（日） 11:00～14:00</p> <p>場所：仙台市ガス局ショールーム「ガスサロン」（仙台市青葉区中央2-10-24） </p> <p>共催：仙台市ガス局</p>
福岡	<p>日時：2015年11月3日（火） 11:00～14:00</p> <p>場所：西部ガスショールームヒナタ福岡（福岡市博多区博多駅東2-7-27） </p> <p>共催：西部ガス株式会社</p>
東京	<p>日時：2015年11月14日（土） 10:30～13:00</p> <p>場所：東京ガス「がすてな〜に ガスの科学館」（東京都江東区豊洲6-1-1） </p> <p>共催：東京ガス株式会社</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いただけます。（※応募受付につきましては、東京以外すでに終了しております）

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