



報道各位

2017年6月5日

魚のおいしさ、楽しさを伝えるために
マルハニチロの親子向け魚食普及イベント
「シェフ直伝 ～身近な魚を使った休日ランチ～」
料理教室開催のお知らせ
【大阪・東京・名古屋】

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～」料理教室を国内3カ所（大阪・東京・名古屋）にて計4回順次開催いたします。

お魚を使ったシェフ直伝の料理教室を通じて、魚食の楽しさ、おいしさ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：「シェフ直伝 ～身近な魚を使った休日ランチ～」料理教室
- 開催地：大阪2回、東京、名古屋
- 内 容：地元のシェフが講師となり、休日のランチ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、お魚の雑学も楽しく学んでいただきます。
- オリジナルレシピについて：
身近な魚を使って、家庭でもおいしく料理できるレシピを講師自ら考案いたします。

【メニュー例】（大阪 橋村シェフの場合）

- ★ エビと桃のカクテル
- ★ ジャガイモと鮮魚のガレット レモン風味のシャンティ添え
- ★ 南仏風真鯛のオープン焼き オレンジの香り
- ★ シーフードとマカロニのリゾット



■ 講師陣（プロフィール）：

大阪		<p>『Bistro-Hashi(ビストロ・ハシ)』 シェフ 橋村 信治 氏</p> <p>辻学園調理技術専門学校卒業後、15年間同校の講師として働き、その間東京マキシムやフランスのブザンソン、ディジョンなどの一つ星レストランでの研修。辻学園運営のレストランにてグランシェフを2年間務めたのち1998年、豊中にカジュアルフレンチ、Bistro-Hashi(ビストロ・ハシ)をオープン、現在は辻学園、梅花女子大学、京都文教大学の非常勤講師も務める。</p>
東京		<p>『スペインバル バルデゲー』料理長／『ElTragón (エルトラゴン)』代表 栗原 靖武 氏</p> <p>1976年生まれ。調理専門学校卒業後、数件のイタリア料理店を経てスペイン料理に興味を持ちバルデゲーらぼーと豊洲へ入社。料理長として勤務。2012年にバレンシアの友人を訪ね、出会ったパエリアに感動し名店Levanteで研修を受け日本に戻りパエリアを広めるという思いを抱く。2013年にパエリア国際コンクールにて4位入賞。2014年に日本パエリア協会を発足。パエリアを広める活動を行い「豊洲パエリア」「代々木パエリア祭り」を開催。</p>
大阪		<p>『Trattoria Pappa (トラットリアパッパ)』 オーナーシェフ 松本 喜宏 氏</p> <p>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『バル・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。</p>
名古屋		<p>『Salon inachevé (サロン・イナシュヴェ)』 シェフ 酒井 淳 氏</p> <p>ホテルニューオータニ大阪で料理人のスタートを切る。その後、長崎に帰郷し、上柿元勝氏に弟子入り。ハウステンボスホテルズでは、世界各国の賓客をもてなす「迎賓館」を含む5つすべてのホテルに勤める。2014年よりフードディレクターとしてレストランプロデューサーや食育、味覚の授業などに力をいれて活動をする。2015年9月、レストランと料理教室を併設した「Salon inachevé」をオープン。フレンチの域に留まらず、斬新で体にやさしい料理を創造し続ける。</p>



■開催日時・場所（会場）：

大 阪	日時：2017年7月16日（日） 11：00～13:30 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） 共催：大阪ガス株式会社	
東 京	日時：2017年8月22日（火） 11:00～13:30 場所：東京ガス「Studio + G GINZA」（東京都中央区銀座7-9-15GINZAαCUBE5.6F） 共催：東京ガス株式会社	
大 阪	日時：2017年11月5日（日） 11:00～13:30 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） 共催：大阪ガス株式会社	
名 古 屋	日時：2018年1月21日（日） 10:30～13:30 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） 共催：東邦ガス株式会社	

■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。

■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
