

親子まぐろ料理教室

2019年 12月 吉日

毎年大好評のイベントです！

・まぐろに関する説明を行い、
皆さまの前で、まぐろを
解体します！



・まぐろをふんだんに使ったレシピを
紹介いたします！

※メニューは、まぐろの「にぎり」、「手巻き寿司」の他、
「まぐろの具沢山ミネストローネ」、
「カレー風味まぐろのステーキ」
「お手軽洋風まぐろ生春巻き」
等の予定です



お手軽洋風まぐろ生春巻き



カレー風味まぐろのステーキ



まぐろの具沢山ミネストローネ

・実際に料理を作って食べて頂きます！

※写真はイメージです。※本講座では包丁などの刃物を使用しますので十分ご注意ください。ご参加ください。
※本講座においては食物アレルギー対応（材料の代替対応や器具の使い分けなど）は行っておりません。



2020年
1月18日（土）

10:30 - 13:30（受付開始10:15から）



昨年度メニュー

○参加対象：親子ペア1組（小学校3年生～高校生）

※3名様まで参加可能 例）父 or 母+兄+妹 ただしお料理は2名様分です。

○場 所：豊洲フロントビル2階

東京都江東区豊洲3-2-20（東京メトロ有楽町線「豊洲駅」1c 出口より2分）

○募集人数：18組 36名

○参加費用：無料（交通費は参加者負担）

○ご持参物：エプロン、三角巾、筆記用具

○募集締切日：2020年1月15日（水）

（定員になり次第締め切りとさせていただきます。12/28～1/5は年末年始休暇とさせていただきます）

【応募先】マルハニチロ株式会社 経営企画部
TEL：03-6833-1195（平日10:00-16:00）

①お子様の学年

②保護者様の氏名

③当日のご連絡先

④参加人数、をお伝えください。

担当：経営企画部 佐藤、塩見

※備考※

・ご応募に際していただいた個人情報は、当教室の出欠の確認以外の目的では使用しません。

・当日は社内外に公開する資料等（マルハニチロWEBサイト、社内報、報告書ほか）への掲載のため、授業及び料理教室風景を撮影させていただく場合がございます。また報道関係者の取材が入る場合もございますので予めご了承ください。

・本イベントでは、養殖マグロを使用しております。