

## 「東京ガス料理教室」×「マルハニチロ」コラボ企画！ 海といのちの未来をつくる～親子で美味しいお魚クッキング～

東京ガスでは2020年2月、マルハニチロ株式会社とコラボレーションして、お魚セミナー付き親子料理教室を開催します。

お魚セミナーでは、未来もずっと美味しいお魚を食べるために、普段食べているお魚のこと、そのお魚の住む海のことをご紹介します。

料理教室では、お子さまも美味しく食べられる和食メニューをご紹介します。ひな祭りにも使えるメニューを親子で一緒に作りましょう！

■開催場所：東京ガス横浜ショールーム

(横浜市西区みなとみらい3-5-1 MARK ISみなとみらい4階)

■開催日時：

2020年2月22日(土) 10:30~12:30・14:30~16:30 計2回

■メニュー：MSC(※1)・ASC(※2) 認証水産物使用

○えびと鮭の彩りちらし寿司

オーストラリアタイガーえびとアラスカ産紅鮭を使用した豪華なちらし寿司です。

○あさりとほたての海鮮茶わん蒸し

あさりやほたてのうま味たっぷりの茶わん蒸しです。

○だんだん焼きちくわと鮭のサラダ

「プリッ」とした歯ごたえと「シャキッ」とした食感のサラダです。



※1:MSC (Marine Stewardship Council : 海洋管理協議会) は、責任ある持続可能な漁業を推奨するために1997年に設立された独立した非営利団体で、水産資源の減少から増加への転換、漁業者の生計維持、世界の海洋環境の保全などを目指しています。

※2:ASC (Aquaculture Stewardship Council : 水産養殖管理協議会) は、2010年に設立された、責任ある養殖漁業を推奨するための非営利団体です。天然水産物の減少を受けて、世界各国で水産養殖が増加していますが、水質汚染、養殖場から逃げ出した魚による自然界への影響、不当な賃金による労働や児童労働など、多くの問題が指摘されています。ASC認証は、環境に配慮し、かつ労働者の権利や地域社会にも配慮した持続可能な養殖水産物であることを証明します。

■受講料：2,000円(税込) 親子2人1組

■対象：親子(小学1~6年生の子どもとその保護者)

■申込期間：2019年12月25日(水)~2020年1月15日(水)

【問合せ先】 東京ガスコミュニケーションズ内 東京ガス料理教室事務局

TEL 03-5405-7068(月~金 10:00~17:00、土・日・祝日休み)

コース詳細・お申し込みはこちら <https://www.tg-cooking.jp/>