

2025年8月23日(土)、夏休みイベント第2弾として、「ノルウェーシーフード親子料理教室」を開催いたしました。本イベントは、株式会社万代主催、ノルウェー大使館 水産部様、日本レロイ株式会社様のご協力のもと、親子24組48名様をご招待いたしました。

■ノルウェーのご紹介と料理講習

ノルウェー年間最優秀シェフを受賞したフレデリック・ハルド氏を講師に迎え、まずはノルウェーの地理や水産物について、映像を交えながら楽しくご紹介いただきました。続いて、子どもたちはフレデリック氏の周りに集まり、大人の皆さまはモニターを通してご覧いただきながら、料理講習がスタートしました。

今回のメニューは「ノルウェーオーロラサーモンタルタル」「オーロラサーモンのネギとジャガイモのソース」「ノルウェーさばとしいたけの照り焼きソース」の3品です。



フレデリック・ハルド氏

■料理実習と試食タイム

親子で協力し合いながら、楽しく調理に取り組んでいただきました。

完成した料理は、その場で出来立てを美味しく召し上がっていただきました。



■修了証授与とお土産もご用意!

試食後はフレデリック氏から子供たちへ修了証が手渡されました。

参加された方からは、「美味しかった!」「家でも作る!」といった嬉しいお声をいただきました。最後に、水産物を詰め合わせたお土産をお渡しすると、参加者の皆様は大変喜ばれ、笑顔でお帰りになりました。

今後も皆さまにお楽しみいただける食育イベントを企画してまいります。
次回のご参加を心よりお待ちしております。