

2026年9月6日(日)、食育イベント「万代のお料理教室」を開催しました。
今回の会場は、神戸国際調理製菓専門学校が構える、設備の整ったクッキングスタジオです。
当日は20組40名様にご参加いただき、「スーパーの食材を生かした家庭料理」をテーマに、「鯖の味噌煮」をはじめ3品のクッキングに挑戦しました。

■調理講習

最初は緊張した様子だった皆様も、先生の楽しいおしゃべりに思わず笑顔がこぼれます。
プロならではの料理のコツに「なるほど」と感心しきり。
メモを取りながら、真剣に耳を傾けていました。



■調理実習

4名1グループでクッキングスタート。同校の先生や学生が各グループ1名ずつ入り、調理をサポートします。味付けや仕上げのコツを教わりながら、味も見た目もプロ顔負けの料理に仕上げていきました。



※講師による調理見本

■試食タイム

完成した料理は3階ラウンジでいただきました。自分たちで作った料理のおいしさに、皆様も大感激。先生の講評から新たな学びもあり、「家で作ってみたい」と料理への意欲も高まりました。最後には豪華な品々もプレゼント。充実した1日を締めくくりました。



今後も万代では、皆様に楽しんでいただける食育イベントを企画してまいります。
皆様のご参加を心よりお待ちしております。