

2025年11月23日(日・祝)、「和食の日特別料理教室」を開催いたしました。

本イベントは、株式会社万代主催、株式会社日本アクセス様ご協賛、辻ウェルネスクッキング様のご協力のもと、48組96名様をご招待し、ハグミュージアムにて実施いたしました。

■万代水産部による「天然ブリのさばき方」実演

万代水産部スタッフが、大きな天然ブリをさばく様子をご覧いただきました。

鮮やかな包丁さばきに、皆さまは思わず写真を撮りながら、真剣な表情で見入っていました。



■ 調理実習

まずは、辻ウェルネスクッキングの講師が実演を行い、調理のポイントを分かりやすく紹介しました。講習を受けたあと、いよいよ実習のスタートです。

ご参加の皆さまは、楽しみながら手際よく調理を進め、どれも美味しいそうな料理が仕上がりました。



※先生が作られた料理見本

■ 試食タイム

試食では、万代水産部スタッフが事前にさばいたブリのお刺身をご提供。また、実演でさばいた天然ブリは、講師の手でカレーソテーに仕上げていただきました。

ブリをたっぷり味わえるメニューに、ご参加の皆さまからは笑顔があふれています。



■ お土産もご用意!

お帰りの際には、協賛会社様よりご提供いただいたお土産をお渡しました。

盛りだくさんの内容となった一日に、ご参加の皆さまには大変お喜びいただき、笑顔でお帰りになりました。

今後も、皆さん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。次回のご参加も心よりお待ちしております!!