

「ノルウェーシーフード親子料理教室」 イベントを実施しました



2024年8月24日(土)、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協力により、親子24組48名様をお招きして「ノルウェーシーフード親子料理教室」イベントを実施いたしました。

イベントでは、ノルウェー大使館水産部様より、ノルウェーのお国の事・同国での水産物事情を映像も使ってご参加の皆様にご紹介させていただいた後、ノルウェー年間最優秀シェフ受賞の講師の指導によりオーロラサーモンやサバを使った料理を親子で楽しく実習・ご試食いただきました。



最初はノルウェー大使館水産参事官のヨハン・クアルハイム様よりノルウェーについて教えていただき、ノルウェーの国やお魚事情についても勉強をしたところで、お子様たちに講師のフレデリック・ハルト様の周りにお集まりいただいて料理講習が始まりました。

お子様たちは講師の手元を真剣に見入っていました。

料理講習の後はいよいよお料理教室がスタートします。

本日のメニューは「ノルウェーオーロラサーモンのタルタル」・「ノルウェーオーロラサーモンのミキユイケッパーソース」・「ノルウェーサバとトマトのガーリックソテー」の3種類です。



調理実習がスタートしました。
フレデリック氏が皆様のもとへ行き、料理を教えてくださいました。
親子で力を合わせ、おいしい料理ができました。



最後にお子様たちには修了書が進呈されました。
ご参加いただいた皆様からは「ノルウェーのことわかり、サーモンやサバが
いつもと違ったメニューで簡単に作れておいしかった。また家でも作る！」と
おっしゃっていただきました。
ご参加いただきました皆様、ありがとうございました。

今後もたくさんの食育イベントを企画しております。
皆様もぜひご参加ください。