

わかめを
とって

りょうし

親子で学んで
おいしく食べる食育

SANRIKU 漁師と学ぶ 親子クッキング教室

Presented by フィッシャーメンズ・リーグ

2018.02.04 (日)
11:30~13:30 (受付11:00~)

東北は三陸地域の漁師と一緒に、この時期しか食べられない生わかめの原藻(海に生えている状態)を見て、触って、普段食べているわかめについて子供達に楽しく知ってもらいます。三陸わかめについてのクイズゲームや生わかめを使ったしゃぶしゃぶ体験、わかめやほたてなどの豪華三陸食材を使った料理教室を行います。



三陸を代表する水産物
わかめ



海藻漁師:赤間 俊介(シーフーズあかま 代表取締役)
宮城県松島湾で海藻(わかめ、昆布、アカモク)の養殖生産を行う。



料理講師:大内 美幸(管理栄養士)

東京を拠点に生産者とコラボしたマルシェ出店、児童館での食育、地産地消を目指すレシピ開発、災害食を通じた地方創生の活動等を行う。

- 定員:親子10組20名 ※小学校3年生以上推奨。
- 場所:Eatreatキッチンステージ:〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-1-8 (東京メトロ「三越前駅」A1出口より徒歩6分)
- 受講料:1,000円(税込) / 1名あたり(お食事込み) / ●持ちもの:エプロン、三角巾
- わかめ講師:フィッシャーメンズ・リーグ 赤間 俊介(from宮城県塩釜市) / ●料理講師:大内 美幸(管理栄養士)
- 司会:フィッシャーメンズ・リーグ 平塚 隆一郎(from宮城県石巻市)
- 応募方法:右記QRコードからリンクする申し込みフォームからお申込みください。 ※ただし定員になり次第、受付終了いたします。



申し込みフォームへアクセス

※申し込みいただいたメールアドレス、氏名等の個人情報は、料理教室及びイベントの運営(応募履歴/参加履歴の管理を含む)にのみ使用し、それ以外の目的で利用される事は一切ありません。
※アレルギー対応はしておりませんのでご了承ください。 ※内容は変更になる場合がありますのでご了承ください。

イベント 内容



【見て、触ってみよう!】わかめの原藻って見たことある?

【試してみよう!】色が変わる!生わかめのしゃぶしゃぶ体験!

【楽しくお勉強!】SANRIKUわかめに関するクイズ大会!

【作って食べてみよう!】SANRIKU食材をふんだんに使った料理教室!
(予定メニュー)わかめと海鮮の巻き寿司/牡蠣のお吸い物など

Presented by フィッシャーメンズ・リーグ



※「フィッシャーメンズ・リーグ」とは?
東北の漁業・水産加工業の新しいリーダーたちによる
ネットワーク組織。「三陸/SANRIKUブランドを世界へ」
をビジョンに掲げ、国内外に活動しています。
(<http://fml.or.jp>)

ご不明点・ご質問ある方は以下からお問い合わせください。

TEL:03-6447-0041 / メールアドレス:uchida@rcf.co.jp 宛先:フィッシャーメンズ・リーグ事務局 担当:内田