

2020年2月7日
株式会社日立製作所

サステナブル・シーフード 親子クッキングを実施

株式会社日立製作所(以下、日立)は、2月2日に「サステナブル・シーフード親子クッキング」を実施しました。本イベントは、2018年11月から池袋事業所の社員食堂において提供しているサステナブル・シーフードの認知促進を目的に、同食堂を運営する西洋フード・コンパスグループ株式会社の協力のもと実施したもので、池袋事業所の従業員とその家族および子供の計17名が参加しました。

当日は、早押しクイズで海の問題や魚について楽しく学んだ後、シェフの調理見学を交えながら、親子でBAP認証のパンガシウスを使ったフィッシュバーガーを作りました。実食の時間には、フィッシュバーガーの他、BAP認証のバナメイエビを使ったグラタン、サーモンのカルパッチョなども並び、参加した小学生から「エビは火を通すとどうして赤くなるの？」などの素朴な疑問が出た他、保護者からは食材の使い方や調理方法についてシェフに質問するなど、和やかな雰囲気の中、皆で美味しく頂きました。

今後も、社員食堂でのメニュー提供のみならず、このようなイベントを通して、サステナブル・シーフードの認知を高める機会を提供していきます。

以上



「お魚博士」によるクイズの解説の様子



シェフの調理見学



フィッシュバーガー作りの様子



皆で「いただきます！」