

2017年10月12日
マックスバリュ西日本株式会社

マックスバリュ段原店クッキングステーションにて 9/30(土)「親子で作れる料理体験イベント」を開催しました！！

マックスバリュ西日本株式会社(本社:広島県広島市南区/代表取締役社長:加栗 章男)は、2017年9月30日(土)、マックスバリュ段原店のクッキングステーションにて親子で参加する料理体験イベントを開催しましたので、ご案内申し上げます。

「親子で作れる料理体験イベント」は料理の楽しさと食材の旬やバランスの良い食事を学ぶことを目的に毎週土曜日に開催しております。事前にお申込みいただいた小学生以下のお子さまとその保護者の皆さまが、マックスバリュ段原店のクッキングステーションに常駐する栄養士と一緒に手軽に作れる料理を体験します。

今回は、「簡単♪本格ずんだもち」を作りました。まず白玉粉と砂糖と水をよくこねて丸め、茹でて冷水にとり、白玉団子を作ります。枝豆は茹でてさやから出し、すり鉢に入れて、砂糖と塩を加えてすり潰します。このあんを白玉にのせると、鮮やかな黄緑色のずんだもちの出来上がりです。

白玉粉をこねたり、枝豆をすり鉢で潰したりといった作業が初めてのお子さまも多く、とても楽しそうに作っていました。「買ったものよりおいしい！！」と笑顔で頬張っていました。

【イベント概要】

日時：2017年9月30日(土) ①10時～ ②11時30分～ ③14時～ ④15時30分

実施場所：マックスバリュ段原店クッキングステーション

実施者：柳橋 由実 先生(栄養士)

参加者：小学生以下のお子さま(保護者含む)約10名

実施内容：料理体験「簡単♪本格ずんだもち」



【クッキングステーションについて】

店内の食材を使って料理の楽しさを提供し、旬の料理やバランスの良い料理をご提案します。専任の栄養士が食材に関する知識をもとにお客さまの食のお悩み・ご相談にお応えしています。



以上