

2017年12月22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 12/16(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12月16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。

今回は、地元広島の実業で、餃子の皮を製造・販売されている**井辻食産株式会社**様のご協力をいただき、「餃子作り」を体験しました。

最初に、細かく刻んだ野菜とひき肉、調味料をビニール袋に入れてよく練り、その餡を一つ一つ丁寧に皮で包んでいきました。基本の包み方から始め、棒餃子、小さな一口餃子、かざぐるま包みなど、普段家庭ではあまり作らない簡単で見た目も楽しい包み方を、井辻食産の千田さんが講師となりわかりやすく教えてくださいました。子どもたちは「もう一度、やり方を見せてください！」など自分から声をかけて熱心に教わり、積極的に取り組んでいました。保護者の方も「こんな包み方は知らなかった！」と喜ばれていました。焼き方のコツを聞いているうちに、いい匂いの餃子が焼きあがると、皆さん満足そうに頬張っていました。

「二らが嫌いだからわざわざこの餃子イベントに来ました」と話される方もおられ、「楽しく作って、たくさん食べていたので参加して良かったです」とのお声をいただきました。

料理体験の他にも食物と栄養についてのクイズや、餅粉入り餃子の皮でデザートメニューの提案などがあり、盛りだくさんの体験教室となりました。

### ●イベント概要

日時 2017年12月16日（土）①10時30分～②14時～（各回 約1時間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  
参加者 小学生以下のお子さま（保護者含む）約35名  
実施内容 「餃子作り体験教室」  
実施者 **井辻食産(株)×マックスバリュ西日本(株)**



※井辻食産(株)の千田さんが包み方を教えている様子



※子どもたちが餃子の餡を練っている様子



●井辻食産株式会社についてはこちらをご覧ください。

<https://www.itsuji.co.jp/>



●クッキングステーションについて

マックスバリュ段原店クッキングステーションでは、毎日、専任の栄養士が店内の旬の食材を使って、手軽でバランスの良い献立をご提案しています。1日3回（11時、14時、16時）調理をしてお客さまにご試食いただいています。また、食材に関する知識をもとにお客さまの食のお悩み・ご相談にもお応えしています。

以上