

2018年1月31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 1/20(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、2018年1月20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、地元広島の企業、**オタフクソース株式会社**様のご協力をいただき、「広島お好み焼きこだわりセット」（お好み焼きミックス粉・いか天・いか天入り天かす天華・かつお削りぶし・青のり）を使って「**広島お好み焼き**」作りを体験しました。

オタフクソース(株)お好み焼課の瀧野さんの指導に従って、ホットプレートに「皮⇒かつお削りぶし⇒キャベツ⇒もやし⇒いか天・天かす⇒ネギ⇒豚肉⇒」の順にのせていき、ひっくり返したり、そばを炒めて重ねたり、さらに卵を割って重ねたり、たくさんの工程を2本のヘラを使いながら、慎重に進めていきました。

子どもたちは「ひっくり返すのが難しかったけど面白かった！」と出来上がったお好み焼きをもりもり食べていました。今回は保護者の方も積極的に挑戦されて「広島お好み焼きは難しそうで家で作ったことがなかったけれど、楽しく上手にできました！」ととても喜ばれていました。

子どもたちの楽しそうな様子やおいしそうなソースの匂いに、多くのお買物中のお客さまが足をとめて見学されていました。なかでも瀧野さんの話すおいしいお好み焼きを焼くコツは大好評で、「帰って家で作ってみよう！！」というお声を多くいただきました。

### ●イベント概要

日 時 2018年1月20日（土）①10時～ ②12時～ ③14時～ ④16時～  
（各回 約1時間）

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22名  
実施内容 本格的！「広島お好み焼き」を作ろう  
実施者 **オタフクソース(株)・マックスバリュ西日本(株)**





- オタフクソース株式会社についてはこちらをご覧ください。  
<http://www.otafuku.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、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ています。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