

2018年2月20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 2/3(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2月3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「マヨそばろ巻き寿司」を作りました。ひき肉にしょうゆ、みりん、酒を加えて甘辛く煮てそばろを作ります。卵も砂糖で味付けしそばろに炒めます。ラップに海苔を敷き、広げた酢飯に具材とマヨネーズをのせ、ラップと一緒に手前から巻いていきました。

「恵方巻きは作ったことがない！」と不安の声がありましたが、始めてみるときっちり巻くことができたので、「大変かと思ったけどちゃんと巻けた！！」と喜びの声があがりました。

節分にあわせて「豆まきをする理由」「恵方巻を食べる理由」なども紹介すると、子どもたちは熱心に話を聞き、風習に倣って、自分で作った巻き寿司を南南東を向いて黙々と食べきっていました。

### 【イベント概要】

日 時 : 2018年2月3日(土) ①10時~ ②11時30分~ ③14時~  
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 : 三島 瞳 先生(栄養士)  
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 : 料理体験「マヨそばろ巻き寿司」



### 【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