

おいしさ、けんこう、
つぎつぎ、わくわく。))



Press Release

神戸市中央区港島中町 6-13-4 フジッコ株式会社 東証第一部コード番号 2908

2021年9月2日

「おまめさん」のフジッコが『豆の日』に合わせて オンライン食育料理教室を開催！ 親子でイタリアンの片岡シェフに美味しい豆料理を習おう

小学生のお子様とご家族の方を対象に 40組を無料でご招待
片岡シェフのお料理デモンストレーションはフジッコのキッチンからライブ配信
おまめについて楽しく学べる「おまめの授業」も実施します

フジッコ株式会社（本社：神戸市中央区/代表取締役社長執行役員：福井正一）は、10月13日「豆の日」をテーマとした食育活動として、「フジッコ親子料理教室」を9月25日（土）に開催します。フジッコではこれまでお客様と直接対面型の食育活動を行ってきましたが、本イベントはオンラインで実施するため、全国どこからでもご参加可能となりました。当日は、はじめにフジッコ社員による食育授業を行い、健康食材として注目されている大豆をはじめとしたおまめについて楽しく学んでいただきます。続いての料理教室の講師にはイタリア料理ブームの火付け役として有名な「片岡 護シェフ」をお招きし、フジッコ商品を使ったおいしくて簡単にできるオリジナルメニュー3点（予定）をフジッコ東京FFセンター（東京都文京区）のキッチンからライブ配信します。参加いただく方には、開催前に当日使用するフジッコ商品をプレゼントとしてお送りします。この機会におまめについて詳しくなって、美味しい豆料理を学びませんか？この機会に是非ご応募下さい。

フジッコ親子料理教室

10月13日は
「豆の日」

イタリアンの
片岡シェフを
お迎えします！

お豆について詳しくなって
プロに美味しい料理を習おう！



©FUJICCO

【イベント詳細】

開催日時：2021年9月25日（土）10：00～12：30

開催方法：オンライン開催

参加費：無料

定員：40組（小学生のお子様とご家族）

料理講師：片岡 護シェフ（『リストランテ アルポルト』オーナーシェフ）

イベント内容：

- ①おまめの授業（20分）
- ②片岡シェフのお料理教室（90分）以下予定メニュー
 - ・ だいず水煮のクリームスープ
 - ・ 蒸し大豆のラグーソース ベーコン風味のスパゲッティ
 - ・ 蒸しサラダ豆と大正海老のサラダ仕立て

使用するフジッコ商品：このまま使えるだいず水煮、蒸し大豆、蒸しサラダ豆

募集期間：2021年9月15日（水）23：59まで

【応募要項】

- ・ フジッコ商品以外の材料はご自身で準備をお願いします。（必要な材料は事前にお知らせいたします。）
- ・ お送りするフジッコ商品はプレゼントいたします。配送の関係上、日本国内の参加者に限定します。
- ・ 申し込みが定員を超えた場合は抽選とさせていただきます。

本イベントは Zoom ミーティングを使用したオンライン教室となります。下記登録フォームの利用規約にご了承の上、お申込みください。

<https://fujicco-form.com/fujicco-cookingclass/>

【お問い合わせ先】

キャンペーン専用ダイヤル 0120-992-925（土・日・祝日除く）

【Twitter】

https://twitter.com/fujicco_jp

お問い合わせ先：フジッコ株式会社 食育推進委員会

委員長：田口 敬子（たぐち けいこ）

事務局：胡麻崎 証徳（こまさき まさのり）

キャンペーン専用ダイヤル：0120-992-925（土・日・祝日除く）

ホームページアドレス：<https://www.fujicco.co.jp/>