

株式会社ホームメイドクッキング

○現在実施している又は今後実施予定の取組

1. ベーシックコース（基本コース）での魚料理メニューの実習

クッキングの基本を学ぶベーシックコースで、教室の生徒さんには和洋中と幅広いジャンルで、魚をさばく調理の基本からしっかりと実習してもらい、さらに魚料理のおいしさと魅力を伝えるメニューを厳選して、その調理のコツを学んでもらっています。

<クッキング：ベーシックコース>

取組 URL：<https://www.homemade.co.jp/course/hmc.htm>

02 鰯の南蛮漬け 03 さばの味噌煮
08 えびのチリソース 015 鮭のムニエル

2. 地域の特産物としての魚介類を使用した料理教室の実施

地域の行政機関（都道府県庁等）や漁業組合等との共同企画により、その地域の特産物としての魚介類を使用し、その魚介類の特徴とおいしさ・魅力を、料理教室を通じて訴求しています。



鰯の南蛮漬け



さばの味噌煮



鮭のムニエル