

株式会社 ABC Cooking Studio

○現在実施している又は今後実施予定の取組

①料理教室の「基礎クラス」に魚介を使用したメニューを積極的に導入

少人数制のレッスンを通じて魚の調理方法を教え、「さかなメニュー」を家庭料理に普及させ、日本の魚食文化の継承に貢献します。ABCの料理基礎クラスは、親から子へと伝えていきたい日本の家庭料理を、時代の変化に合わせてラインナップしたものであり、2023年1月にリニューアルする料理基礎クラスには12レッスン中、6レッスンに魚介類を使用したメニューを導入しています。

(基礎②鰯フライ/基礎⑤クラムチャウダー/基礎⑥ぶり大根/基礎⑧鮭の南蛮漬け・小松菜の明太和え/基礎⑨鮭とほうれん草のグラタン/基礎⑫海老玉子チャーハン)

取組 URL : https://www.abc-cooking.co.jp/campaign/202205_cooking-basic_renewal/

②1 day レッスン・abckids など「基礎クラス」以外のコースでも魚介を使用したレッスンを実施

対象者を広げ、より多くの方に魚の食べ方を提案し、調理方法を伝えます。



レシピブック