

NEWS RELEASE

2020年10月19日

「赤いきつね」で「だし」について学ぼう！

**「北陸地方の小学生を対象に“だしの秘密”を
テーマにした食育講座を開催」のお知らせ**

2020年10月25日(日)



※他会場での「だしの秘密」実施風景

東洋水産株式会社（本社：東京、社長：今村 将也）では、2020年10月25日（日）に、石川県小松市教育委員会所管の「サイエンスヒルズこまつ ひとつものづくり科学館」との共同開催により、「だしの秘密」を学んで、オリジナルマルちゃん赤いきつねうどんを作ろう！」を実施致します。本イベントは、「だし」にこだわったおいしさを追求する当社ならではの食育プログラムとして各拠点で展開しておりますが、中京事業部における地域社会への貢献活動の一環として、同館と取り組みます。

当日は当社従業員が講師を務め、地元の小学1～6年生の親子が参加予定です。プログラムではまず、だしの役割や旨味の相乗効果、地域ごとの嗜好に合わせた「赤いきつねうどん」のつゆの違いについて学んでいただきます。その後、好きなつゆと具材を組み合わせ「オリジナル赤いきつねうどん作り」を実施いたします。



「赤いきつね」は地域によって4つの味に分かれています。

■実施概要

企画名	“だしの秘密”を学んで、オリジナルマルちゃん赤いきつねうどんを作ろう！
対象	小学1～6年生（保護者同伴）40組86名（募集は終了しております。）
実施日時	2020年10月25日（日）①11:30～12:50、②14:10～15:30
実施場所	サイエンスヒルズこまつ ひとつものづくり科学館 〒923-8610 石川県小松市こまつの杜2番地
プログラム （予定）	<p>テーマ：だしの秘密を知って、もっとおいしく、楽しく食べよう！</p> <p>1.座学「だしの秘密」</p> <p>①うま味って何だろう？</p> <p>②だしって何だろう？</p> <p>③だしのあわせ技（3種類の旨味成分を試飲し相乗効果を確認）</p> <p>④だしの地域性</p> <p>⑤「赤いきつね」のこだわり（北海道・東・関西・西のつゆを試飲）</p> <p>2.オリジナルカップ麺作り</p> <p>※全時間帯で取材可能です。当日取材でご来場いただける方は、事前に CSR 広報部（03-3458-5413）へご連絡下さい。</p>