

2021年12月9日
南海電気鉄道株式会社
学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校

岸和田市のにんじん「彩誉(あやほまれ)」を使用した 7大アレルギー不使用のお菓子を作る 「～おいしい南海沿線～パパとこどものスマイルクッキング」を開催

南海電気鉄道株式会社(社長:遠北 光彦、以下「南海電鉄」と)と学校法人 村川学園 大阪調理製菓専門学校(校長:村川 秀夫、以下「村川学園」)では、2022年1月15日(土)に大阪調理製菓専門学校 和泉校本校にて、岸和田市のにんじん「彩誉(あやほまれ)」を使用したアレルギー対応(7大アレルギー不使用)のお菓子を作る「～おいしい南海沿線～パパとこどものスマイルクッキング」を開催します。

11月に同校のレシピコンテストで優勝したメニュー「あやほまれのモンブランタルト」を、パパと子どもと一緒に料理し、その場でご賞味いただきます。また、同校の学生が作った和泉市産のみかんを使用した「みかんのタルトレット」も併せてご試食いただきます。

本料理教室では、パパと子どもが“料理”を習得・スキルアップすることで、ご家庭内における家事・育児負担の平準化の一助となること、併せて泉州食材を知ってもらい、食べてもらう機会を設けることで、沿線農業の活性化に繋げることを目的としています。

なお、本取組みは11月に南海電鉄と村川学園で南海電鉄の沿線地域活性化等を目的に締結した連携協定に関する取組みの一環であり、また「家族にえがお+1プロジェクト～“あったらいいな”がある沿線～」の「#家事シェア」「#食育」の2つのテーマに対応するものとなっています。詳細は以下のとおりです。

1. 日 程 2022年1月15日(土)

【開始】10時 【解散】13時頃 ※9時40分受付開始

2. 場 所 大阪調理製菓専門学校 和泉校本校

(住所:大阪府泉大津市東豊中町3-1-15)

3. メニュー 「あやほまれのモンブランタルト」

岸和田市のにんじん「彩誉(あやほまれ)」を使用した7大アレルギー不使用(※)のお菓子

(※)7大アレルギー不使用のレシピですが、調理器具の使い分け等は行っておりません。
あらかじめ、ご了承ください。

4. 参加費 大人:2,000円(税込み) 子ども:1,000円(税込み)



ポスターイメージ

5. 申し込み

(1)定員 30名(先着順)

※大人1名につき子ども2名まで申し込み可能です。大人のみ・子どものみの参加はできません。

※大人の男性が対象です。

※年中から小学生までの子どもが対象です。

(2)期間 2021年12月9日(木)14時00分～2022年1月11日(火)23時59分まで

(3)URL <https://nankai-ensenkachi.com/news/newsrelease/cooking>

6. お客様のお問い合わせ先

南海テレホンセンター TEL:06-6643-1005(8時30分～18時30分)

7. 新型コロナウイルス感染症対策

感染症拡大防止のため、咳や発熱の症状があるなど体調不良の場合は、参加をご遠慮ください。

また、参加者の皆さまは以下にご協力ください。

- ・マスクの着用、手洗いの徹底、受付時のアルコールでの手指消毒等の感染予防対策をお願いします。
- ・受付時に検温を実施し 37.5度以上の場合は、参加をお断りさせていただきますので、あらかじめご了承ください。
- ・新型コロナウイルス感染状況等により中止となる場合があります。

2者では、SDGsへの取組みを強化しており、関連するニュースリリースに「SDGsの目標アイコン」を明示しています。
今回ご案内の取組みは、3番、4番、17番に繋がるものです。



以上