

# 株主さま対象「施設見学会」を開催

当社では、株主の皆さまを対象にした施設見学会を平成17年3月から開催しており、この9月で24回目を迎えました。今回は、以下のとおり実施し、全コースで135名の方々にご参加いただきました。

## 実施コースの内容

9月6日(火):リベナス今池～地域冷暖房施設(ささしまライブ 24 地区内)

11日(日):知多緑浜工場

14日(水):技術研究所

25日(日):クッキングサロン栄(親子料理教室、女性限定の料理教室)  
(カゴメ株式会社との共同開催)

今回は、カゴメ(株)と共同開催しました料理教室について、ご紹介いたします。

## ～カゴメ(株)と共同で「青い炎と赤いトマトのコラボレーション企画」を開催～

9月25日(日)にクッキングサロン栄にて、カゴメ(株)と共同で「青い炎と赤いトマトのコラボレーション企画」と題して、午前に「親子料理教室」、午後に「女性限定の料理教室」を開催いたしました。他社の株主さまがご一緒する料理教室の開催は、今回が初めての試みとなりました。料理教室では、カゴメ株式会社の商品を使った調理にチャレンジしていただきました。

### 親子料理教室

(メニュー)

- ・ハロウィンオムライス
- ・秋のミネストローネ
- ・野菜生活カラフル白玉

(参加者)

- ・カゴメ(株)株主さまと同伴者 22名
- ・東邦ガス(株)株主さまと同伴者 18名

### 女性限定の料理教室

(メニュー)

- ・ポテトマチーズのケーキサレ
- ・野菜生活のジュレのパフェ
- ・バナナとヨーグルトのフローズスムージー

(参加者)

- ・カゴメ(株)株主さまと同伴者 21名
- ・東邦ガス(株)株主さまと同伴者 21名

## I. 開催会場「クッキングサロン栄」のご紹介



開催会場は、平成27年3月にリニューアルした「クッキングサロン栄」(栄ガスビル6階)にある2つの教室。名古屋市の中心部にあり、最新のガス調理機器を備えています。

年間を通じて、初心者から上級者まで幅広く講座を開講しています。  
詳しい講座のご紹介はこちら↓

<http://www.tohogas.co.jp/cooknote/>

## II. 親子料理教室の様子

カゴメ(株)と東邦ガス(株) 両社の株主さまとその同伴者が一堂に会する親子料理教室を開催しました。カゴメ(株)提供のトマトを使った以下のメニューで、調理にチャレンジしていただきました。

(親子料理教室 メニュー)

- ・ハロウィンオムライス
- ・秋のミネストローネ
- ・野菜生活カラフル白玉

オムライスをハロウィン風にアレンジしたり、チーズを型抜きしてデコレーションするなど、季節感(ハロウィン)を意識したメニューをお子さまと一緒に楽しみながら作っていただきました。



### 当社料理教室の講師によるデモンストレーション



料理講師から、オムライス、ミネストローネ、カラフル白玉の作り方と、調理する上でのポイントを説明いたしました。今回のカゴメ(株)の商品を使ったメニューは、秋野菜をふんだんに使った栄養満点のメニューでこれからの季節にピッタリ。皆さんは講師の説明をとっても真剣に聞いていただいていた。

#### 参加された皆さまの声

- ・清潔な料理教室で、明るい雰囲気や照明の明るさも心地良かったです。
- ・講師の説明がわかりやすくて、清潔な感じが良かったです。
- ・子供達にもわかりやすい説明で聞きやすかったです。

## 調理実習



グループに分かれて調理実習にチャレンジしていただきました。お子さまの積極的な取り組み姿勢や皆さんの朗らかな会話が印象的な賑やかな調理実習でした。



皆さんで切った野菜を鍋に入れて、ミネストローネを作っています。



野菜生活ジュース味のカラフル白玉をゆでて、氷水に入れていきます。



別のグループでは、オムライスの具(チキンライス)を作っています。上手に炒めていますね。



最新 Si センサーコンロの使い方を講師から教わっています。うまく使って美味しい料理を作っ  
てね。



オムライスの具をのせて、ひっくり返したらオムライスが完成！うまく出来上がるかな。



こちらは、オムライスにカゴメのケチャップを使って、ハロウィン風にお絵かきをしています。

### 参加された皆さまの声

- ・いつも野菜を食べない子供が、野菜をいっぱい使った料理を完食しました。
- ・最新のガスコンロに興味をもちました。
- ・ほとんど子供たちが作ってくれたのですが、とても上手に出来たと思います。

## 試食タイム



調理実習後はランチタイムを設けて、皆さんが作ったお料理を召し上がっていただきました。テーブルはハロウィン風に出来上がったオムライス、ミネストローネ、カラフル白玉が並び、華やかなランチタイムとなりました。



皆さんと一緒にランチタイム。とても上手に出来上がりましたね。



皆さまからのご質問を受け、講師が調理のポイント解説をしています。



みんな笑顔でハイ、ポーズ♪

### 参加された皆さまの声

- ・子供が食について興味を持つ、とてもよい機会となりました。
- ・とても楽しかったので、今後も継続してほしいです。
- ・皆さんと楽しく交流ができ、調理が進められて楽しい時間でした。

午後には女性限定料理教室を開催しました。カゴメ(株)の食材を使ったおしゃれで手軽に調理できる軽食メニューを作ってください、会話が弾んだ明るい雰囲気料理教室となりました。

今後も、株主さまに当社の事業活動へのご理解を一層深めて頂ける様、料理教室や見学会を実施して参ります。今後も、より多くの株主さまのご応募をお待ちしております。