

令和7年1月27日

報道機関各位

函館農水産物ブランド推進協議会事務局長  
(函館市農林水産部市場・販路担当課長)

「冬の函館をいただきます！親子料理教室」開催に係る取材・報道について（依頼）

このことについて、函館農水産物ブランド推進協議会では、函館産食材の認知向上や消費拡大に努めてきたところです。

このたび、函館産食材について、美味しさなどの魅力を発信し、次世代の消費者の「地元食材への愛着と知識」をより一層深めるため、「函館真昆布」および冬の味覚「たら」「雪の下大根」を使った親子料理教室を下記のとおり開催いたしますので、取材・報道方よろしくお願いたします。

記

- |   |       |  |
|---|-------|--|
| 1 | 日 時   | 令和7年2月1日（土）10：00～13：00                     |
| 2 | 場 所   | 函館市総合保健センター 2階 調理実習室<br>(函館市五稜郭町23番1号)     |
| 3 | 内 容   | 冬の函館産食材を使った調理実習等<br>※メニューは別紙のフライヤーをご覧ください。 |
| 4 | 参加対象  | 小学校3～6年生とその保護者 10組20名                      |
| 5 | 講 師   | 函館市食生活改善協議会                                |
| 6 | 主 催   | 函館農水産物ブランド推進協議会<br>函館マリカルチャープロジェクト         |
| 7 | そ の 他 | 報道関係者への試食提供を予定しております。                      |

担当 農林水産部企画調整課  
市場・販路担当  
村山・種田  
電話 21-3364



楽しく美味しく  
親子でクッキング!

冬の函館をいただきます!

# 親子料理教室

参加無料  
先着10組

2025

2月1日 土

会場・函館市総合保健センター  
10:00~13:00

『函館真昆布』と函館の冬の味覚『たら』『雪の下大根』  
を使って、親子で簡単に作れる料理教室です。

講師 函館市食生活改善協議会

参加対象者 小学3~6年生とその保護者  
※児童のみまたは保護者のみの参加はできません

申込方法 応募フォームから  
お申し込みください。

お申し込みはこちら▶



令和7年1月20日(月)AM9:00より受付開始します。  
定員となり次第、申込受付を締め切らせていただきます。



今回のこんだて

- ・函館真昆布の炊き込みご飯
- ・函館真昆布と大根の煮物
- ・たらの簡単チャウダー
- ・たらのタルタルソース焼き

函館農水産物ブランド推進協議会

函館マリカルチャープロジェクト

問合せ先:(一財)函館国際水産・海洋都市推進機構 Tel0138-21-4700

