

2010年11月30日

## 水戸第三高等学校 学校家庭クラブとのコラボ企画 「梅干しパワーで健康茨城」試食会開催のお知らせ ～ フードスクエアカスミ水戸赤塚店にて12月5日実施 ～

株式会社カスミ(本社:つくば市、社長:石原俊明)は、茨城県立水戸第三高等学校 学校家庭クラブの皆様が取り組む「梅研究」から考案された梅料理をご提案する試食会を開催することになりましたのでお知らせ申し上げます。

カスミは、生徒の皆様の「梅研究」の成果をより多くの方に知っていただくために、当社 フードスクエアカスミ水戸赤塚店のメニュー提案コーナー「クッキング・コミュニケーション」を発表の場として提供いたします。これは、カスミの企業メッセージである「共感創造」に基づくものであり、こうした取り組みを通じカスミ店舗を、お客様とともに創り、共感しあう場にするとともに、食の新たな発見を創り出す場にしていきたいと考えております。

当日は、7名の生徒のみなさんが、梅かぼちゃスープと梅からあげの試食を用意し、レシピとともにお客様へ梅干し料理のご提案をいたします。梅かぼちゃスープは、かぼちゃと一緒に調理することで梅干しの酸味をおさえ、苦手な方でも飲みやすく仕上げた一品です。そして梅からあげは、疲労回復効果のあるクエン酸が入った梅の酸味がちょうど良く、お弁当のおかずにもおすすめのレシピです。

### 記

■日 時 2010年 12月 5日(日) / ・1回目:11時より ・2回目:16時より

■場 所 フードスクエアカスミ水戸赤塚店 クッキング・コミュニケーションコーナー  
住所 水戸市河和田 1-1  
電話 029-309-7231

■内 容 水戸第三高等学校 学校家庭クラブのみなさんによる梅料理試食会

以上

#### 【ご参考】

水戸第三高等学校 学校家庭クラブ

研究題目『良かっぺ、梅っぺ、食べっぺ ～梅干しパワーで健康茨城～』

学校家庭クラブ(家庭科を履修している生徒の組織)が研究しているテーマで、梅干しについて、生徒・保護者にアンケート調査を実施した結果から、梅干しの歴史、特徴、梅干しを使った料理の研究の3つに取り組み、現在は、9種類の梅干し料理を研究中。

第20回全国産業教育フェア茨城大会 全国高校生クッキングコンテストに家政科の生徒が出場。

今回の企画は、同コンテストに当社が協賛したことから実施の運びとなりました。