

だしの種類学ぶ
小松で食育講座
食品メーカーの東洋水産

(東京)の食育講座Ⅱ写真
Ⅱは25日、小松市のサイエンスヒルズこまつで開かれ、親子約80人がだしの種類や地域による商品の違いを学んだ。



同社が2014年から行っているCSR(企業の社会的活動)の一環となる。担当者が同社の商品「赤いきつね」を例に挙げ、シイタケや昆布などのだしの種類とともに、関東と関西で味付けが異なることを紹介した。参加者はオリシナルのつゆとトッピングを組み合わせた「赤いきつね」を作った。