

株式会社AgingFishJapanの食育の取組



大人向け魚捌き教室

- ・ 目利き協会との共催
- ・ 魚の選び方・捌き方・鮮度保持の基礎を実習形式で学習
- ・ 参加者が自宅で再現しやすい形で技術を伝授



寿司握り体験・講習会



- ・ 小学校・中学校の調理実習での体験授業
- ・ 社会人・一般向け体験会の開催



飲食人への技術指導



- ・ プロ向けの魚の扱い・仕立て技術、寿司技法の講習

今後の展開

魚を通じた食育活動により、食の大切さと海の恵みへの感謝の心を育てまいります。



大人向け食体験の
拡充と定期開催



地域学校や飲食業界
との連携強化



オンライン配信にて
遠隔地への教育提供

株式会社AgingFishJapanの食育パーパス

私たちは、「魚を知り、魚を活かす技術」を通じて、大人の消費者が食材の背景や価値を理解し、持続可能な食文化へ行動を起こすきっかけを提供します。