

活動新聞稿

大小拉小手，就醬玩美味 龜甲萬親子料理教室開課了！

孩子日常飲食的營養及均衡性，向來讓父母費盡心思。尤其近年食安議題層出不窮，讓許多父母更注重飲食的安全。趁著週末假日，不妨帶孩子一起DIY做料理，既能確保食材安心，同時也可藉機讓孩子了解食材的特性，拉近彼此間的距離。

長年致力於提升台灣飲食水平的調味品大廠—「龜甲萬」，為讓食育推廣更進一步紮根於社會大眾，由2014年起開始定期舉辦料理教室活動。過去舉辦的親子料理教室獲得廣大消費者迴響，為回應大眾，5月7日再次於台北〈美威鮭魚廚房〉舉辦，並邀請到美食生活家藍偉華，以龜甲萬的系列產品開發出適合親子一起製作的三道料理：馬鈴薯沙拉、鮭魚奶油起司貝果堡、蜂蜜香蕉水果堅果鬆餅。本次活動短短8天報名期間，就吸引超過92組網友熱情報名，最後以抽籤方式選出11組幸運兒參與活動。

在藍偉華老師的循循善誘下，小朋友們個個架式十足，儼然是小廚師，也有小朋友禁不起當前美味的誘惑，在製作料理的同時，便迫不及待試吃了起來。而煎製鬆餅的時候，還有小朋友發揮創意做出卡通造型的鬆餅。活動最後的分享時間，爸爸媽媽與孩子們一起享用一起做出的料理，「好吃！」的聲音不絕於耳。小朋友們也非常踴躍地回答老師的問題，主辦單位則準備了龜甲萬可愛代言人—Q醬的購物袋送給答對的小朋友，讓小朋友們都愛不釋手。

本次活動食譜所使用的商品—龜甲萬料亭和露、龜甲萬鮮美露，皆為日本家庭及料理店常見的つゆ(音tsu-yu)商品，也就是一般台灣所謂的日式風味醬油。這是一種以醬油為基底，加上如柴魚、昆布等各式鮮味食材萃取精華調製而成的調味品。其用途較傳統醬油更廣，舉凡煮、蒸、炒、拌，都能增添料理風味層次，且無須再佐以其他調味品，極為萬用！而這類調味品可以簡單直接以熱水稀釋，即可做出鮮甜高湯上桌。主辦單位在活動最後，以料亭和露(鰹魚風味)與熱水以1:8的比例稀釋，撒上蔥花，一碗碗熱騰騰的柴魚湯即刻美味上桌，讓小朋友們都想再來一碗！

源自日本、擁有三百多年純釀造醬油歷史的龜甲萬，除不斷磨練傳統技術，提供消費者高品質的商品和服務之外，也期望能回饋社會大眾。藉由龜甲萬盃料理比賽、龜甲萬料理教室等活動，提升台灣的飲食生活水平，讓家家戶戶都能做出屬於自己的安心醍醐味！

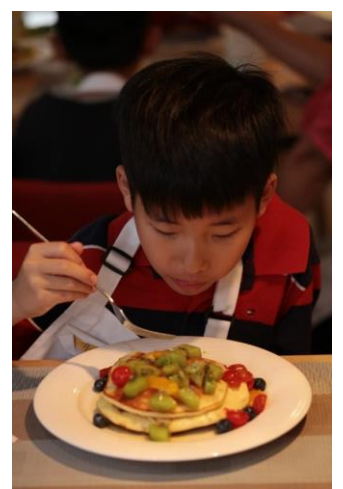
活動新聞稿



圖／小朋友個個都是媽媽的小幫手



圖／藍偉華老師仔細解說料理步驟



圖／終於大功告成！和家人一起共享今天的成果

活動新聞稿



圖／結束完美的週末下午，大家一起開心大合照