

新聞稿

FUN 寒假，帶孩子手作安心滿點的便當

龜甲萬料理教室帶領親子輕鬆玩出便當創意

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。趁著寒假期間，不妨帶孩子一起學習手作便當料理，既能確保用料安心，同時也可藉機讓孩子了解食材的特性，並拉近親子間的距離。

致力於提升台灣飲食生活、推廣「食育」的龜甲萬，為回饋長期支持的消費者，由 2014 年起開始定期舉辦料理教室活動。2016 年第一場料理教室設定對象為親子搭檔，1 月 31 日於台北舉辦，邀請到育兒及家庭廚藝專家王安琪老師，教親子們用龜甲萬的系列產品，以及料理小撇步，輕鬆做出極具創意的便當料理。龜甲萬料理教室長期受到消費者的青睞，本次也不例外，短短一週報名期間就募集到了 91 組網友熱情報名。



在食譜設計上，王安琪老師特別開發了適合小朋友的便當食譜，其中不乏造型討喜的主食〈豆皮壽司小火車〉，口感滑嫩、大小朋友都愛的〈鰹魚玉子燒＋熱狗小章魚〉，以及香甜的〈甜甜烤雞塊〉。當然，顧及營養均衡，也搭配了適當的蔬菜加以點綴，讓便當的視覺、味覺一次到位！

在王安琪的循循善誘下，小朋友們個個架式十足，儼然是小廚師，三個小時下來也充分體認到平時媽媽為家人準備料理的辛勞。大家無不發揮巧思，用食材將自己的便當盒裝飾得既豐盛又可愛。例如，以黑芝麻作為熱狗小章魚的眼睛，或以綠花椰及玉米筍裝飾，讓豆皮壽司小火車更加豪華且充滿創意。而也有小朋友禁不起當前美味的誘惑，將料理盛裝入便當盒的同時，也順道現場品嚐了起來。過程中，王安琪老師也不藏私地傳授分享許多料理小訣竅及不同產品的用法，讓人收穫多多。



本次的〈豆皮壽司小火車〉，是使用龜甲萬於 2015 年底推出的新商品－源釀醬油，讓大家一同嘗鮮！源釀醬油為「使用非基因改造黃豆」的醬油產品，並強調無添加調味劑、甜味劑等食品添加物，上市初期即受到搶購熱銷，也讓喜好龜甲萬的朋友們又多了一個新選擇！

最後的分享時間，親子們你一口我一口地享用自己手作的成果，「好吃！」的聲音不絕於耳。大家也都不約而同表示開學後要自己做便當帶去學校，向同學們炫耀一番！享用美食的同時，小朋友們也非常踴躍地回答主持人的提問，而主辦單位則準備了龜甲萬可愛代言人－「Q 醬」的小禮物送給答對的小朋友，令小朋友們都愛不釋手。



龜甲萬堅持健康、品質與美味的理念，延續來自日本 300 多年的純釀智慧，一直以來致力於品質嚴格把關與產品研發，而對於美食及餐飲文化的推動，也始終不遺餘力。除了每年固定舉辦龜甲萬盃料理比賽栽培料理好手外，更希望進一步接觸一般消費大眾，進一步推廣「食育」。期待大家能用輕鬆愉悅的心情準備料理，也培養出更多元化的料理興趣，讓台灣的美食文化不斷創新、進步。