



貝印×ハウス食品×ライフ 「親子で学ぶ料理教室イベント」を開催！

グローバル刃物メーカーの貝印株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長兼COO:遠藤 浩彰)は、2026年3月20日(金)にハウス食品株式会社、株式会社ライフコーポレーションと協同で親子向け食育イベントを、ライフ 神田和泉町店と貝印本社 イベントスペース「KaiHouse」にて開催しました。



「親子で学ぶ料理教室イベント」実施概要

- 日時 : 2026年3月20日(金) 10:00~13:00
場所 : ライフ神田和泉町店(東京都千代田区神田和泉町2-13)
KaiHouse 1F(東京都千代田区岩本町3-9-5 K.A.I.ビル1階)



当日の様子

まず初めにライフから、食べることや食べ物の大切さを学ぶ学習として、バランスの良い食事や食品ロスについてお話しました。その後、クイズに答えながら料理教室で使用する野菜を探す「おつかいゲーム」を行いました。



その後KaiHouse 1Fのキッチンスタジオに移動し、ハウス食品からスパイス講座と料理教室を行いました。実際にスパイスを触ったり、匂いを嗅ぎながらスパイスの特徴について学んだ後に、野菜を無駄にしない調理工夫を施した「フライパンで作るひき肉とキャベツのカレー」を作りました。(イベント当日はバーモントカレー<甘口>を使用)

「フライパンで作るひき肉とキャベツのカレー」レシピ:
https://housefoods.jp/recipe/rcp_00015768.html



キッチンから地球を守る「やさしい切り方」

まだ食べられるのに捨てられてしまう野菜などの「過剰除去」に関するお話や、そんな過剰除去を防いで地球を守る「やさしい切り方」と「道具を大切に作る心」についてお伝えしました。



■ゴミ箱の中にある「宝物」

日本の家庭では、本来食べられる部分まで捨ててしまう「過剰除去」が年間で一軒あたり約50kg、バケツ約10杯分も発生している現状を、クイズも交えながらご説明しました。

また、野菜の栄養や旨味の多くは「皮のすぐ下」に詰まっており、厚くむきすぎてしまうのは「宝物」を捨てているのと同じであることをお伝えしました。

■もったいない「過剰除去」を防ごう

「過剰除去」を防ぐ鍵として、向こう側が透けて見えるほど「薄く、やさしくむく」練習を親子で行いました。鋭い刃の道具を使えば、表面をなでるだけでスルスルとむけることができ、この数ミリの積み重ねが1年後のバケツ10杯分のゴミを減らしていくことにつながるとご説明しました。

■道具を大切に作る心

包丁もピーラーもよく切れる道具を使うことで余計な力を入れずに「薄く、やさしくむく」ことができ、お子様にとっても安全であると練習を通じて実感していただきました。

最後に、道具を大切な相棒として、親子で長く丁寧に手入れして使う「道具を大切に作る姿勢」が、食材や地球を大切に作る心へと繋がることご説明しました。

「やさしい切りかた辞典」



■やさしい切りかた辞典

年間約246万トン*にも及ぶ、家庭での食品ロス。その原因のひとつが、「野菜の過剰除去」です。そこで貝印がつくったのが「やさしい切りかた辞典」。ムダなく野菜を切る方法を、わかりやすく解説しております。

<https://www.kai-group.com/products/special/hocho/yasashii/>

「やさしい切りかた」とは？

食べられる部分をできるだけ捨てずにムダなく切る、食卓と地球にやさしい切りかたです。

イベントで使用した商品について

■関孫六 オールステンレス 鋭角ピーラー 極刃

徹底的にこだわった切れ味！

刃付角度、刃の設置角度に徹底的なこだわった、オールステンレス製のピーラーです。

しっかり握れる優しい手当たりのハンドル形状で、軽い力で薄く剥くことができます。

コンパクトサイズで食器洗浄機や食器乾燥機にも対応しており、清潔に使える大好評アイテムです。

サイズ詳細:70×20×152mm、重量:78g

■リトルシェフクラブ 子ども用本格包丁 とんとん包丁

子どもの手に合った小さめのハンドルでしっかりとぎれる、本格刃付けの上級者用包丁です。

アゴと刃先を丸くした、けがをしにくい形状になっており、研ぎ直しが可能。食器洗浄機対応なので、お手入れ簡単です。(対象年齢:7歳以上)

230×36×25mm、重量:69g

■シリコン保存バッグ

食材の保存のほか、調理にも使えるシリコン保存バッグです。

電子レンジ、オーブン、湯煎、冷蔵、冷凍に対応可能。

ボウル代わりに食材を混ぜたり、揉みこんだり、潰したり、様々な調理に使えます。

くり返し使えるので、廃棄物の削減に貢献。

医療器具や乳幼児用の製品などにも使用されている

100%プラチナシリコン製(食品衛生法適合)。

耐熱・耐冷性に優れ、幅広い温度に対応しています。



貝印株式会社

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。カミソリやツメキリなどの身だしなみを整えるツールやビューティーツール、包丁をはじめとする調理器具や製菓用品、医療用刃物など、生活に密着した刃物を中心に1万アイテムにもおよぶ商品を展開。商品の企画、開発から生産、販売、物流までの一連を行っているグローバル刃物メーカー。

本社:東京都千代田区岩本町3-9-5

代表取締役社長兼COO 遠藤 浩彰

<https://www.kai-group.com>

本件に関する読者の皆様からのお問い合わせ先

貝印株式会社 お客様相談室

〒101-8586 東京都千代田区岩本町3-9-5

TEL:0120-016-410(フリーアクセス・ひかりワイド)

<https://www.kai-group.com>