

親子七夕料理教室を開催しました！

令和4年7月3日(日)、新潟県畜産振興協議会と新潟調理師専門学校様のご協力のもと、七夕料理教室を開催し、延べ16名が参加しました。

今回は新潟県統一和牛ブランド「にいがた和牛」の知名度向上・消費拡大を目的として、にいがた和牛を使った夏らしい料理をテーマに、夏野菜とにいがた和牛で作る「七夕のオクラ星の肉巻き」、和牛肉を冷しゃぶにして冷製トマトソースにあわせた「冷しゃぶめん」の2品を調理しました。

昨年度に引き続き、新型コロナウイルス感染症対策として出来上がった料理は容器に詰めてお持ち帰りいただいたため、完成した料理の感想を頂くことはできませんでしたが、専門学校の皆様の手厚いサポートもあり、開催後に実施したアンケートでは、全員から「参加してよかった」との評価を頂くことができました。

当協会では同様に「にいがた和牛」を食材とした料理教室の開催を、下記のとおり予定しています。

・今後の開催予定

日付	料理教室タイトル
9/25	食欲の秋！料理教室
10/30	ハロウィン料理教室
2/26	ひなまつり料理教室



1組に1人、専門学校の学生さんがスタッフとしてサポートしてくれました



新潟調理師専門学校副校長の吉田奈美先生に講師を務めていただきました

上質なにいがた和牛をふんだんに使いました



完成した料理は保冷剤を入れてお持ち帰りいただきました

