秋の味覚料理教室を開催しました！

令和４年９月25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、秋の味覚料理教室を開催し、延べ20名が参加しました。

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秋らしい料理をテーマに、付け合わせにキノコを使った「にいがた和牛の中華風ステーキ」、にいがた和牛を使った「青椒牛肉絲」の２品を調理しました。

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、多くの方から「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
10/30	ハロウィン料理教室
2/26	ひなまつり料理教室

新潟調理師専門学校の渡辺篤先生に
講師を務めていただきました

肉汁が浮いてくるまで
ひっくり返すのをがまん！

完成した料理は容器に入れて
お持ち帰りいただきました

青椒牛肉絲
～チンジャオニューロース～

中華風ステーキ