

親子で
作ろう!

ひなまつり料理



令和5年2月26日(日) 10:00~12:30

新潟県統一和牛ブランド「にいがた和牛」で作るひなまつり料理!!



① にいがた和牛の甘辛炒めの太巻き寿司

② 佐渡牛乳の白味噌グラタン

【会場】新潟調理師専門学校 新潟市中央区東幸町8-8 ©50台

【募集人数】親子ペア10組20名 ※小4~中学生のお子さまと大人のペアに限る

【参加費】1組2,000円 ※材料費、保険料込み

【申込期限】2月15日(水)16:00

【応募方法】ペアの氏名、年齢、住所、電話番号を明記の上、下記のQRコード、FAX、またはEメールでご応募ください。申込多数の場合は抽選し、当選者には電話にて連絡の上、2月20日(月)までに参加案内文書を郵送します。※申込は同一住所について1回の申込扱いとさせていただきます。※個人情報はこの料理教室以外の目的で使用いたしません。※抽選にあたり当協会が7月3日に開催した「七夕料理教室」、9月25日に開催した「秋の味覚料理教室」および10月30日に開催した「ハロウィン料理教室」に参加された方は、優先度を下げさせていただきます。

【問合せ】公益社団法人 新潟県畜産協会



にいがた和牛イメージキャラクター「ニーモ」

にいがた和牛とは

新潟県内で育てられた黒毛和牛で、品質規格等級がA-3、B-3以上のものを「にいがた和牛」と呼びます。当協会はそのブランドイメージの確立・促進を行う組織「にいがた和牛推進協議会」の事務局として、様々な広報活動を行っています。



講師 **仁科 啓広 先生**
新潟調理師専門学校
日本料理実習講師

1994年 / 新潟調理師専門学校卒業
新潟調理師専門学校研究生・職員として学校に在籍

1996年 / 小新たつみ入社
(新潟市小新)

2000年 / 新潟調理師専門学校職員として入社

2002年 / 日本料理専門調理師を取得
日本料理実習講師となり現在に至る
新潟日報「和のごちそう」に連載中



【新型コロナウイルス対策】

- ① 検温・手洗い・消毒の実施
- ② マスク着用、換気の励行
- ③ 1テーブル1組のみの使用で密を回避(通常は2組)
- ④ 料理は会場で食べずにお持ち帰りいただきます

この料理教室は地方競馬の収益金を活用して開催します。



【主催】公益社団法人 新潟県畜産協会
新潟市西区山田2310-15 (JA全農にいがた第2ビル内)
【共催】新潟県畜産振興協議会(新潟県庁畜産課内)

☎025-234-6782 FAX025-234-7045 ✉chikusan@bg.wakwak.com

