



親子ひなまつり料理教室を開催しました！



令和5年2月26日(日)、新潟調理師専門学校様のご協力のもと、ひなまつり料理教室を開催し、延べ20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、にいがた和牛を用いた「にいがた和牛の甘辛炒めの太巻き寿司」「佐渡牛乳の白味噌グラタン」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、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。

当協会では来年度も同様に県産畜産物を食材とした料理教室の開催を予定しています。



講師を務めていただいた  
新潟調理師専門学校の仁科先生



専門学校のスタッフさんが  
丁寧にサポートしてくれました。



佐渡牛乳の白味噌グラタン



にいがた和牛の甘辛炒めの太巻き寿司