

親子で  
作ろう!

# ハロウィン料理



十日町・津南町で生産されるブランド豚肉「妻有(つまり)ポーク」



- 1 ポークピカタ  
南瓜のラタトゥイユ添え
- 2 豚肉のパンプキンパイ



## 「つまりポーク」とは?

十日町市から津南町に渡る山間地「妻有(つまり)地域」の養豚農家が生産するブランド豚肉。妻有地域では健康な豚肉を生産するため全国的にも先進的な防疫体制を構築してきました。健康な豚を育てるための環境づくりに地域ぐるみで取り組み、生産された豚肉は柔らかい肉質と甘みのある脂肪が自慢です。



令和5年10月29日(日) 10:00~13:30

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、10月23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。

【会場】新潟調理師専門学校 新潟市中央区東幸町8-8 ⑤50台

【募集人数】ペア10組20名

※小学4年生~中学生のお子さまと大人とのペアに限る

【参加費】1組1,000円 ※材料費、保険料込み

【申込期限】10月18日(水) 16:00

【問合せ】公益社団法人 新潟県畜産協会



講師 堀越 賢一 先生 (新潟調理師専門学校 西洋料理部長)

1967年 新潟県上越市生まれ

1986年 新潟調理師専門学校卒業後、新潟市内ホテルに入社

1994年 フランスに渡り、パリのミシュラン2つ星レストランをはじめ、フランス国内のレストランで修業

2003年 新潟市内のホテル開業に伴い入社。皇室の料理担当をはじめ、APEC、G7サミットなどの国際会議の料理にも携わる

2019年 母校新潟調理師専門学校に入社。現在、新潟日報「レッツクッキング」に連載中



【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

FAX 025-234-7045

✉ chikusan@bg.wakwak.com

