

親子 ひな祭り 料理教室を開催しました！

令和6年2月18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、ひなまつり料理教室を開催し、延べ20名が参加しました。

今回は新潟県の統一和牛ブランド「にいがた和牛」を使った和風料理をテーマに「にいがた和牛のすき煮」「にいがた和牛のお祝い巻き」を料理しました。

新潟調理師専門学校日本料理実習講師の仁科先生のご指導の下、2種類の巻き寿司を作る歯ごたえのあるレシピでしたが、スタッフを務めていただいた専門学校の生徒の皆様のサポートもあって、すてきな出来栄の料理を作ることができました。

当協会では県産畜産物のPRを目的として、来年度も同様の料理教室の開催を計画しています。



新潟調理師専門学校
仁科 誉広 先生



各班でスタッフの方が
サポートしてくれました



にいがた和牛のすき煮



にいがた和牛のお祝い巻き