

親子で
作ろう!

七夕料理

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 妻有ポークの中華風生姜焼き
- 2 妻有ポークとレタスの湯引き
オイスターソース風味
- 3 海老とアスパラの牛乳炒め

「妻有(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6年7月7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、7月1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 ㊤50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】6月26日(水) 16:00

【問合せ】公益社団法人 新潟県畜産協会



講師 渡辺 篤 先生 (新潟調理師専門学校 中国料理主任教師)

1965年/新潟県新潟市生まれ

1985年/新潟調理師専門学校卒業、中国飯店 瑞鳳 入社

2005年/新潟調理師専門学校 入社

資格 ●中国料理専門調理師、中国・栄養薬膳専門家分会 栄養薬膳師、
公益社団法人 全国調理職業訓練協会 介護食士指導員

現在、新発田ガス・新発田イクネスなどで料理教室の講師を務め、新潟日報「ごちそうレッスン」にレシピ掲載。食育の指導にも努め、県内の保育園などで親子の手作り餃子教室を開催。



【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

