



親子で
作ろう!

七夕料理



新潟県統一ブランド「にいがた和牛」で作る七夕料理



- 1 ルウから作るハヤシライス
- 2 カッテージチーズのグリーンサラダ
- 3 牛肉とトマトのセタスープ



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会」の事務局として様々な広報活動を行っています。



令和6年7月6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、当選者にはメール・電話にて連絡の上、6月30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2,000円 ※材料費、保険料込み

【申込期限】6月25日(水) 16:00

【問合せ】公益社団法人 新潟県畜産協会



講師 吉田 奈美 先生 (新潟調理師専門学校 副校長)

1995年/結婚を機に新潟へ

1997年/夫の母である吉田育子が学院長を務める

新潟調理師専門学校の姉妹校で、料理研究家の小林瑠美子氏に師事

2002年/新潟調理師専門学校で講師を務め、家庭料理や介護食の指導にあたる

2022年/新潟調理師専門学校副校長、冷凍食品コンサルタントとして、

新潟日報で「親子でCooking」掲載、イクネスしばた・新発田ガス・公民館などでの家庭料理教室や

親子クッキング教室や介護食教室、また保育園・小学校などでの食育教室など幅広いジャンルの講師を務める

資格 ● 全国調理職業訓練協会 介護食士指導員、介護福祉士



【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

