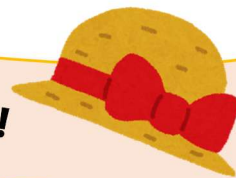


親子スタミナ料理教室を開催しました！



令和7年8月9日(土)、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、スタミナ料理教室を開催し、延べ20名が参加しました。

今回は十日町・津南の生産者により生産されるブランド豚肉「妻有ポーク」を食材にした、胡麻だれの豚しゃぶ冷麺とミニトマトのミルフィーユ酢豚、とうもろこし入り蒸しパンを調理しました。

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。

頂いたアンケートは生産者の方と共有して、今後の品質向上に役立たせていただきます。当協会では今後、県産畜産物を食材とした料理教室開催を、下記のとおり予定しています。

・今後の開催予定

日付	料理教室タイトル
10/26(日)	ハロウィン料理教室
2/8(日)	バレンタイン・ホワイトデーお菓子教室



講師の渡辺先生



協会ホームページに、これまでの料理教室のレシピ検索ができるページを新設しました！

