

ぐんまの豚肉を使った料理教室を開催

県産農畜産物の分析・PRから生産振興につなげる取組を進めるプロジェクトチーム「G-アナライズ&PRチーム」が、令和2年5月に「ぐんまの豚肉」の分析結果を発表しました。

今回、この分析結果のPRに加えて、東京圏の消費者の方に実際に食べる機会を提供し、その美味しさのひみつを体験していただき、ファンをつくることを目的としてぐんまの豚肉を使った料理教室を開催します。

料理教室の概要

実施期間：令和3年2月23日(火)～3月13日(土)

募集期間：令和3年1月21日(木)～(ホームメイドクッキング料理教室ホームページにて募集)

開催場所：ホームメイドクッキング料理教室5箇所、のべ8回

参加者数：計160人

メニュー：カンタン塩豚

塩豚の梅酒蒸

蒸塩豚とコンニャクのステーキネギソース添え

蒸塩豚と焼きのりの疲労回復サラダ カリカリ梅ドレッシング

梅酒ゼリー



料理教室で提供されるメニュー

料理教室一覧

NO	実施会場	開催日	時間	定員	住所
1	大宮	2/23 (火)	13:30-15:30	16	埼玉県さいたま市大宮区高鼻町1-31-1 TOPS大宮ビル 4F
2	有楽町	2/24 (水)	13:30-15:30	24	東京都千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビルB1F
3	千葉	2/27 (土)	10:00-12:00	16	千葉県千葉市中央区富士見2-9-13 WTC千葉富士見ビル 8F
4	有楽町	3/3 (水)	10:00-12:00	24	東京都千代田区有楽町1-12-1 新有楽町ビルB1F
5	横浜	3/9 (火)	10:00-12:00	20	神奈川県横浜市西区北幸2-1-6 鶴見ビル 4F
6		3/9 (火)	13:30-15:30	20	
7	立川	3/13 (土)	10:00-12:00	20	東京都立川市曙町1-31-2 遠藤創進ビル2F
8		3/13 (土)	13:30-15:30	20	

取材を希望される場合、開催日前日までに
ぐんまブランド推進課 販売戦略係(027-226-3129)
に御連絡願います。