群馬県

令和８年 11 月２日
ぐんまブランド推進課　販売戦略係
電話：027-226-3129　内線：3138

～群馬県　×　ABC クッキングスタジオ～
群馬県産食材を使用した料理教室を開催します！

群馬県では、首都圏と群馬県内の消費者のみなさまに、県産食材を召し上がっていただく機会を提供し、その魅力を知っていただくことを目的と株式会社 ABC Cooking Studio と連携した料理教室を開催しています。

今回、より気軽に御参加いただけるよう、群馬県内限定の料理教室を開催します！

1　開催日時・場所

（１）令和８年 12 月９日（水）10:00～12:30
ABC クッキングスタジオ　高崎オーパスタジオ
高崎市八島町群馬県高崎市八島町 46-1　高崎オーパ７F
（電話 050-1754-4536）

（２）令和８年 12 月 11 日（金）10:00～12:30
ABC クッキングスタジオ　けやきウォーク前橋スタジオ
前橋市文京町２-１-１けやきウォーク前橋１F
（電話 050-1753-3833）



【参考】10 月開催のメニュー
「上州地鶏の油淋鶏＆なす田楽」

2　募集人数

各 25 名

※ABC クッキングスタジオ会員様でなくても御参加いただけます！
※お申込みは ABC クッキングスタジオホームページから受け付けております。

3　使用する県産食材

（１）こんにゃく
（２）超絶サーモン Ｖ３
※「超絶サーモン V3」は、群馬県で養殖されているブランドサーモンです。白身魚のような上品な身と、ほどよい脂のり、豊かな旨味が特長です。



※こんにゃく（イメージです）



※超絶サーモン V3

4　参考

（１）　首都圏においても群馬県産食材を使用した料理教室を実施中です。
詳しくは ABC クッキングスタジオホームページをご覧ください。
URL:https://www.abc-cooking.co.jp/plus/event/

（２）各インスタグラムからも情報を発信しています！
・ABC クッキングスタジオ公式 Instagram
・群馬県農政部公式 Instagram

※取材を希望される場合は、事前にぐんまブランド推進課販売戦略係（027-226-3129）にご連絡願います。

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS