



PRESS RELEASE

令和4年12月6日

報道機関各位

山形県農林水産部

未来の料理人に美味しさ発信！
山形調理師専門学校にて「県産銘柄豚」を使った調理実習を実施
12月13日（火）

県産銘柄豚とは、県内各地の生産者が独自の工夫を重ね、豚の品種、飼料、飼育環境に工夫を凝らして生産した、一般的な豚肉とは一線を画す、味わい深い豚肉です。

このたび、県産銘柄豚の知名度向上と、調理師を志す未来の料理人に県産銘柄豚のおいしさやその魅力を知ってもらうため、山形県産豚肉銘柄推進協議会が山形調理師専門学校へ、県産銘柄豚を食材として提供し、調理実習を行うことになりましたのでお知らせします。

つきましては、下記のとおり実施しますので、当日の取材についてよろしく申し上げます。



記

1 日時 令和4年12月13日（火）10：00～12：30

2 場所 学校法人 羽陽学園 山形調理師専門学校（山形市六日町7番42号）

3 内容 【調理実習】

料理内容：「銘柄豚の青椒肉絲」^{チンジャオロースー}と「銘柄豚と赤根ほうれん草のしゃぶしゃぶ」

講師：高橋英生 氏（元 山形グランドホテル中国料理料理長）
佐藤貞次 氏（天童荘 うなぎ 勘次郎 大将）

4 その他 新型コロナウイルス感染症拡大防止のためマスクの着用をお願いします。

【問い合わせ先】

農林水産部畜産振興課

畜産ブランド推進主幹 鈴木 徹

TEL： 023-630-2471

FAX： 023-630-3257

〔報道監〕

農林水産部次長 森谷 健