

## レシピ監修 河村 栄二 総料理長

ムジークフェライン株式会社代表取締役・総料理長。

京都食品衛生専修学校卒業、中華民国味全家政教育文化中心で中国料理を習得。帰国後、京都蹴上の都ホテル（現 Westin 都ホテル）に入社、8年間フレンチの厨房を経験した後、中国料理登煌に入門、8年間広東料理を経験。

その後、グルメサプライズ（中国料理のケータリングサービス）を起業し、オーナーシェフを18年務め、現在に至る。



## 今年度も那須焼壳グランプリを開催しました！



町の新たな郷土グルメ「那須ロイヤルポーク焼壳」が町制施行70周年事業で誕生しました！

那須ロイヤルポーク焼壳オリジナルソング好評配信中！ぜひお聴きください。



◀作り方は5ページへ！

■問合せ 観光商工課 ☎72-6918