

那須の恵みを包もう！



日時

5月30日(土)
10:00~12:00

対象

那須町内の中学生以下と
その保護者

定員

12組24名程度
(希望者多数の場合は抽選)

持ちもの

エプロン・三角巾・ハンドタオル

会場

ゆめプラザ・那須
那須町大字寺子乙2566-1

参加費

無料

締切

5月11日(月) 17時まで

申し込み・問合せ

二次元コードから
お申し込み下さい



那須公民館 0287-72-6564

親子焼売づくり教室

この度、那須の雄大な自然が育んだプレミアムポークを使用した逸品、「那須ロイヤルポーク焼売」が誕生しました。レシピを考案した、河村栄二氏を講師に迎え料理教室を開催いたします。またとない機会ですので、是非ともご参加ください。

Profile

ムジークフェライン株式会社 代表取締役社長・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センターで中国料理を習得。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、中国料理登壇に入門、8年広東料理を経験。その後、グルメサプライズ(中国料理ケータリングサービス)を起業し18年間オーナーシェフを務め現在に至る。

今回、那須町観光アンバサダー西山勝氏の構想を実現するために秘伝のプレミアム焼売レシピを考案しました。

講師 河村栄二氏

