

～町制70周年記念事業～

「那須ロイヤルポーク焼売」誕生！



日時

8月6日(火) ①10:00～12:00

②14:00～16:00

8月7日(水) ①10:00～12:00

対象

那須町内 小学生・中学生・高校生
(小学生は保護者または引率者の同伴要)

定員

各回6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 調理室
那須町大字寺子乙2566-1

参加費

無料

締切

7月26日(金) 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



生涯学習課 0287-72-6923

サマースクール 親子料理教室

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、京都最上の都ホテル(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、グルメサブライズ(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



～ 2024年秋 焼売の祭典 ～

第1回 那須ロイヤルポーク焼売
グランプリ開催予定!

『子供も大人もお店も、みんなで競う
ロイヤルポーク焼売グランプリ』

詳細は近日発表します