

和豚もちぶたを使ったレシピをご紹介します

# 和豚もちぶた料理教室

5/16 土

スウェーデン風ミートボール  
オランダ風マッシュポテト

「ヨーロッパの伝統料理に挑戦」  
和豚もちぶたの旨みを生かしたミートボールと、具たくさんマッシュポテト。香ばしく焼いて、やさしくコクのある味わいに仕上げます。



7/18 土

雲白肉(ウソパイロウ)四川ゆで豚  
ハムとたけのこの酸辣湯(スーラータン)

「さっぱり、ピリ辛 夏の豚肉料理」  
しっとり柔らかな豚バラ肉に、キレのあるピリ辛だれ。酸味と辛味が食欲を刺激する酸辣湯も学びます。暑い季節にこそ作りたい、さっぱり中華メニューです。

**時間** ①午前の部 …10:30～12:30 (10:15 受付開始)

②午後の部 …14:30～16:30 (14:15 受付開始)

**場所** 道の駅まえばし赤城 2階 調理室

**講師** キッチンスタジオKANAFULL代表 金澤 亜希子

**料金** 3,000円(税込)

**持ち物** エプロン・保冷バック(お土産等お持ち帰り用)



**最新情報** >>

各SNSにてご案内！  
ぜひ登録&フォローください♪



@hamukoubou

WATON\_MOCHIBUTA

**ご予約はこちら** >>

予約受付は、開催の1ヶ月前を目安に開始いたします！  
詳しくはハム工房ぐろーばる公式LINEアカウントにて  
配信いたしますので、ご登録の上お待ちください。

