

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

9/12 土

しっとりヒレカツ／ モーニングウィンナの白和え

「いつもの料理をワンランクアップ」
塊のまま揚げる、しっとりヒレカツと、こま香る手作り
とんかつソース。さらに、モーニングウィンナと季節の
フルーツ、ナッツを合わせた白和えを作ります。



11/28 土

肩ロース肉の赤ワイン煮／ ピンチョス

「パーティーシーズンにぴったりの豚肉料理」
赤ワインで煮込む豚肉料理と、加工品を使った華やかな
ピンチョス。おもてなしやクリスマスに活躍する、特別
感のあるメニューです。

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！



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。

