

新潟県食生活改善推進委員協議会新発田支部が料理講習会を開催しました

年月日 平成21年9月2日（水）

場 所 新発田市健康プラザしうんじ

内容

（社）新潟県調理師会所属の一流料理人を講師に、「魚のさばき方～新潟のブランド食材を使って～」をテーマに、南蛮エビと柳カレイを食材にした料理講習会が行われました。南蛮エビの下ごしらえと柳カレイの5枚おろしから始まり、7つの献立に60名の新潟県食生活改善推進委員協議会新発田支部会員の皆様が取り組みました。TeNY テレビ新潟が取材に来られ、当日夕方の「新潟一番」で放送されました。



当日の献立

南蛮エビ

しんじょパン博多揚げ 枝豆と茄子の搔き揚げ 南蛮エビとアスパラ餡掛け

柳カレイ

天麩羅 アスパラ巻焼 市松磯部揚げ 菊花と茸の餡掛け

*天麩羅、市松磯部揚げの調理法は、ヤナギガレイブランド化推進協議会ホームページの料理レシピでご覧になれます。