


【メニュー】

 バナナポークのしゅうまい

 ポトフ風スープ

 豚しゃぶサラダ

 ご飯



イメージ写真

バナナポークは取手市で食肉処理と加工販売をする「日本畜産振興」が開発した豚肉です。バナナを食べさせて育てた豚肉はやわらかく、甘みのある脂で旨味が出てくる美味しさです。今回はそのバナナポークを使った豚肉料理を3品作ります。美味しいバナナポークを味わってみませんか？

日 時：5月10日（金）10:00～13:00

定 員：12名（申し込み多数の場合は抽選となります。）

参加費：1500円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、マスク

申込期間：4月22日（月）10:00～4月23日（火）21:00（電話にて 取手ウェルネスプラザ☎0297-71-2122）

抽選後、4月25日（木）10:00より当選者のみ電話でご連絡いたします。

（キャンセルが発生した場合には再抽選の上、ご連絡いたします。）

料理教室にご参加いただく方へのお願い

- ・料理教室では引き続きマスク等の着用をお願いいたします。
- ・体調の優れないお客様はご来場をお控えください。
- ・遅刻された場合、教室の進行に支障がでる恐れがあるため、参加をお断りする場合がございます。ご来場のお客様にはご理解とご協力をお願い申し上げます。