

管内産農畜産物を使い、調理学校の講師から料理のコツを学ぶ JA うつのみや、アグリスクール「料理教室」を開催



JA うつのみやは 10 月 3 日（土）、宇都宮市平出町の IFC 調理製菓大学校で、地域住民を対象としたアグリスクール・料理教室「JA うつのみや産農畜産物を使った料理教室」を開催します。

当日は、IFC 調理製菓大学校の講師を迎え、JA うつのみや管内産を中心とした農畜産物を使って、参加者が実際に調理します。

プロの講師から調理方法や料理のポイントを学びながら、地元で生産された農畜産物を身近に感じてもらう機会とし、地産地消につなげることを目的としています。

詳細は以下のとおりです。ぜひご取材いただきますようご案内申し上げます。

【日 程】

令和 8 年 10 月 3 日（土）9：30～12：30

【場 所】

学校法人三友学園 IFC 調理製菓大学校 調理実習室
（宇都宮市平出町 3580-3）

【主催者】

JA うつのみや

【参加予定者】

4 組 8 名

【内 容】

9：30 開会・講師紹介

9：35 料理教室

アンケート

12：30 閉会



昨年の様子

【その他】

①大人を対象にした講座です。

②牛もも肉のオイスターソース炒め、とちぎゆめポークの黒酢の酢豚他
計 3 品を作る予定です。

■この件に関するお問い合わせ先■

JA うつのみや 企画管理部 総合企画課 担当：坂本

TEL：028（688）0029 E-mail：sougoukikakuka@jau.or.jp

（発信元）JA うつのみや 総合企画課 吉澤・黒崎

TEL：028（688）0029 E-mail：sougoukikakuka@jau.or.jp

※取材にお越しいただける場合には、事前にご一報いただけますと幸いです。



JA うつのみや
イメージキャラクター
ジャンプくん