

乳和食料理教室

令和3年10月6日（水）、一般消費者を対象とした乳和食料理教室を開催しました。

乳和食は新たな健康料理として注目されており、醤油や味噌を減らしても、牛乳の持つコクや旨味で美味しく簡単に減塩ができる調理法です。

講師は「お料理 菜の花」料理長の野呂裕人さん。作り方と共に青森県産の牛乳や豚肉を使った料理7品が消費者の目の前で調理されました。

料理で使った材料のほとんどは、スーパーマーケットで購入できることに参加者は驚いており、自宅でも作ってみたいとの声が挙がっていました。



店舗情報

お料理 菜のはな
〒030-0802
青森市本町 5-4-20
TEL 050-5484-1711

駐車場：なし

(近くにコインパーキングがあります)

