

鈴木眞雄シェフ開発レシピをABCクッキングスタジオがレッスン化

新地町

ご当地レシピ

料理教室

福島県



新地町

新地町の新鮮な海産物を使ったご当地レシピを学ぼう!



講師 料理人 鈴木眞雄(すずき まさお)先生

福島県郡山市生まれ。「キハチ」で総料理長を務め無国籍料理を確立。
『料理の鉄人』など多数のTVに出演し、現在は福島中央テレビ「ゴジテレ」にレギュラー出演中。
2015年アカデミー銅メダル章受章、2019年TICAD7晩餐会にも携わる。
現在、郡山市フロンティア大使、THE RESTAURANTエグゼクティブシェフも務める。

2025.11.23日

内 容	新地町の新鮮な海産物を使ったご当地レシピの調理体験、試食	
メ ニ ュー	タコとはんぺんの揚げパン/ホッキ貝と枝豆のコロッケ	
場 所	新地発電所わくわくランド	
時 間	①11:00～13:00	②13:30～15:30
参 加 対 象	小学1年生～6年生の お子さまと保護者の方	中学生～
定 員	6組12名	12名
参 加 費	無料	
持 ち 物	エプロン、ハンドタオル	
募 集 期 間	2025年10月16日(木)～11月3日(月)	
そ の 他	・①の回はお子さま1名と保護者1名の2名1組となります。 18歳以上の保護者とペアでお申込みください。 ・調理台は大人用(高さ85cm)であることをご了承ください。 ・調理後は会場にて試食となります。お持ち帰りはお控えください。 ・食べ物のアレルギーがある方は、お申し込み時に下記アドレスまでご連絡ください。	

お申し込み方法 QRコードからお申し込みください(申し込み多数の場合は抽選)

お問い合わせ 新地町ご当地レシピ開発業務事務局

houjin@jp.abc-cooking.com

主催 / 新地町

令和7年度福島特定原子力施設地域振興交付金事業