



PRESS RELEASE

令和7年12月9日

報道機関各位

山形県農林水産部

未来の料理人に魅力発信！

山形調理師専門学校・酒田調理師専門学校で「県産銘柄豚※」を使った調理実習を実施

県産銘柄豚の知名度向上に加え、調理師を志す山形調理師専門学校及び酒田調理師専門学校の学生に、県産銘柄豚のおいしさやその魅力を知ってもらうため、山形県産豚肉銘柄推進協議会が提供する県産銘柄豚肉を使って、下記の通り調理実習が行われますので、取材くださるようお願いします。

記

【山形調理師専門学校】

(写真) 過去の実施の模様



【酒田調理師専門学校】



- 日 時 令和7年12月16日 (火) 10:00~12:00
- 場 所 学校法人 羽陽学園 山形調理師専門学校
(山形市六日町7番42号)
- 内 容 「豚バラ肉と赤根ほうれん草のしゃぶしゃぶ」の調理

※ 県産銘柄豚:県内各地の生産者が独自の工夫を重ね、品種や飼料、飼育環境に工夫を凝らして生産した、一般的な豚肉とは一線を画す、味わい深い豚肉です。

【問い合わせ先】

農林水産部畜産振興課

畜産ブランド推進主幹 鈴木 徹

TEL: 023-630-2471

FAX: 023-630-3257

〔広報監〕

農林水産部次長

小泉 篤

