

やすこ^{せんせい}の まるみ豚DEクッキング～



【自己紹介】 杉松泰子 (料理研究家/調理師)

★『食卓に彩りと笑顔を』テーマに、誰もが笑顔になれる彩りの良いバランスのとれた家庭創作料理を日々研究・考案している。
どこでも手に入る食材で作る簡単&ヘルシーなメニューは料理教室でも定評がある。

★ (泰子せんせいから一言)
まるみ豚の脂身の甘さと肉の柔らかさには驚きました！
毎日食べても飽きない美味しさをお奨め～(*^^)v

まるみとん料理教室のご案内



協同ファームのブランド豚「まるみ豚」を使った料理教室ですよ～

- 日時 : 11月25日(火) 10:00～13:00
場所 : 大塚プラザ 宮崎市大塚町原ノ前1622番地 (株式会社ヒラヌマさま)
会費 : 3,000円 (レッスン代金には講習料・材料費・レシピ・お飲物代を含)
※まるみ豚からの**おみやげ**もありますよ～☆
定員 : 20名 (ご予約順) 定員になり次第締め切りとさせていただきます。

(メニュー)

★お楽しみデザート付



★まるみ豚チーズカツレツ
～トマトソース～



★まるみ豚の肉すい



★まるみ豚のマーボ茄子

※お申込み・お問い合わせは tel 0983-27-4818 山崎まで