

飲食店様、料理講師様向け



福島県産食材を使った

料理の紹介と試食会



参加
無料

福島県のうまいものをメニューに取り入れてみませんか

豊かな自然に恵まれた広い県土を有する福島県には、その土地ならではの名物があります。

今回、お店のメニューや料理教室での題材にもオススメな「福島のうまいもの」を紹介する試食会を行います。



ふくしまを応援する「ペコ太郎」

デモンストレーションあり

いかにんじん

スルメイカとニンジンを千切りにし、しょうゆ、ざらめの甘辛いタレに漬けた福島を代表する郷土料理。ご飯のお供にも、お酒のアテにもなります。

今回の1人あたりの原価 / 138円

中通り



デモンストレーションあり

ほっき飯

相馬沖で獲れるホッキ貝を使った郷土料理です。大きくて甘く、軟らかなホッキ貝の風味がたまらないご飯はメの一品に最適。

今回の1人あたりの原価 / 284円

浜通り



デモンストレーションあり

こづゆ

干し貝柱でダシを取り、里芋やニンジンなど野菜をたっぷり使った煮物です。福島会津では祝い事に欠かせない料理の一つです。

今回の1人あたりの原価 / 483円

会津



福島の食!

えご

エゴ草と呼ばれる海藻を煮て溶かし、四角く固めた料理のことで、ゼリーのような食感がくせになる一品。

※試食のみ

福島の食!

えごま油の和え物

福島では「じゅうねん」とも呼ばれる「えごま油」を使った和え物は、家庭料理として親しまれています。

※試食のみ

福島の食!

桃スイーツ

全国2位(農林水産省:令和6年収穫量)の桃の生産量を誇る福島県。今回は、カシューナッツベースの植物性クリームと花紋りを添えて。

※試食のみ

2025年 9月18日(木) 14:00~16:00

クッキングサロン栄

(名古屋市中区栄3-15-33 栄ガスビル6階)

参加費:無料

定員:30名(先着順)

申込はコチラから



福島県のお土産プレゼント

問い合わせ / 東邦ガス料理教室受付センター (クッキングサロン今池)

TEL.052-732-2962 (水・日曜・祝日を除く10:00~17:00)

主催 / 福島県名古屋事務所 令和7年度福島特定原子力施設地域振興事業