



PRESS RELEASE

令和6年11月28日

報道機関各位

山形県農林水産部

未来の料理人・食の専門家に魅力発信！ 山形調理師専門学校・米沢栄養大学で「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の学生及び将来管理栄養士として食の専門家になる山形県立米沢栄養大学の学生に、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から県産銘柄豚肉を提供し、下記の通り調理実習を行いますので、取材くださるようお願いします。

記

【 山形調理師専門学校 】

- 1 日時 令和6年12月5日（木）10：00～12：30
- 2 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）
- 3 内容 「県産銘柄豚のコンフィ」「県産銘柄豚の赤ワイン煮」
「県産銘柄豚ポークソテー」の調理

（写真）過去の実施の様様



【 山形県立米沢栄養大学 】

- 1 日時 令和6年12月11日（水）13：00～16：00
- 2 場所 山形県公立大学法人 山形県立米沢栄養大学 D号館1階
（米沢市通町6丁目15番1号）
- 3 内容 学生が県産銘柄豚をメインとした献立を作成し、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

〔報道監〕

農林水産部次長

高橋 和博