

2026年1月31日(土)、「カナダポーク料理教室」を開催しました。辻ウェルネスクッキング近鉄あべのハルカス校を会場に、午前・午後の2部制で開催し、各回10組20名様、計40名様にご参加いただきました。冒頭にカナダポーク日本事務所様より「カナダポークはなぜ安心・安全なのか?」をテーマにお話をいただき、カナダポークへの理解を深めた後、調理講習がスタートしました。

■ 調理講習

今回のメニューは、「カナダポークスペアリブで作るやわらか角煮」「具たくさん豚汁」「ハムともやしのナムル風サラダ」「ごはん」の4品です。講師の辻ヒロミ先生による丁寧な解説に、参加者の皆さまはメモを取りながら熱心に耳を傾けていらっしゃいました。



■ 調理実習

いよいよクッキングスタートです。先生が会場内を回りながら、参加者一人おひとりにアドバイス。プロならではのコツに、「知らなかった!」「そうだったんだ!」と感激の声も聞かれました。終始、和やかな雰囲気の中で、楽しく調理が進みました。



■ 試食タイム

完成した料理は、どれも初めて作ったとは思えないほどの出来映え。「スペアリブはお肉が骨からすっと外れる」「豚汁がとても美味しい」など、喜びの声が次々とあがりました。

最後はお土産を手に、皆さま晴れやかな笑顔でお帰りになりました。



※講師による料理の見本

今後も、皆さまに楽しんでいただける食育イベントを企画してまいります。次回のご参加も、心よりお待ちしております。