

北新潟産を食べよう！



食のつどい

2025. 7月12日

講演会 11:00～ 特別御膳の昼食会 12:30～

昼食後は各自にてご入浴等ご自由にお過ごしください

先着
100名

北新潟産のお米をはじめ村上牛やアスパラガスなど地場産の農畜産物をふんだんに使用した、当日限りの「地消地産特別御膳」をご用意いたします。



講演会&ミニクッキングショー

演題:「地域の宝いただきます！」

地場産農畜産物が当たる！

地場産ガチャ開催

プロフィール:

(株)ワイオリキッチン 代表取締役社長

新潟市中央区出身。放送局のアナウンサー時代に、生産現場を巡る取材を通して「食の世界」に魅せられ、フランス料理学校等で料理を学ぶ。メニュー開発・商品開発・ブランディングなど「食」を通した幅広い事業を展開しながら、新潟の食文化を伝えている。

講師:料理家

佐藤 智香子 様

TeNY『タ方ワイド新潟一番』タ方レシピ・BSN『なじラテ。』旬のにいがたいただきます担当 ワイオリキッチン Instagram @waiolikitchen365

料金

6,500 円

(税込)

会場

月岡温泉

白玉の湯 泉慶

会場までは各自でお越しください

お申込み
お問い合わせ

JA 北新潟本店組織広報課

TEL.0254-26-2600

※受付時間 土日祝日除く 8:30～17:00

こちらから
お申込み
できます

