



3人のシェフが名誉とプライドをかけて挑んだ「バトル・ザ・シェフ」

3人のシェフが名誉とプライドをかけて挑んだ「バトル・ザ・シェフ」のテーマ食材に加え、白河産の「コシヒカリ」やフルーツトマトなどが食材として登場。この企画のエグゼクティブプロデューサーである同ホテルの菅井慎三総料理長が料理や食材を解説しながら、3人のシェフがそれぞれ渾



閉講式で1年間の活動を振り返り、感想を述べ合う参加者

JAしらかわ女性部は12月12日、レディースセミナーの閉講式に合わせて、ホテルエビナール那須とのコラボレーション企画「バトル・ザ・シェフ」を、栃木県那須町の同ホテルで行いました。白河産の食材を用い、同ホテルの和・洋・中華の3人の



女性部員らが興味深く見守る中、渾身の一品を仕上げる和食の鮎ヶ瀬料理長

身の一品を完成させました。参加者は、炎と熱気と美味しい香りに包まれた会場でプロの技と味を存分に堪能。参加者の投票によって、和食の鮎ヶ瀬浩幸料理長が作った「那須御養卵とたらば蟹の袱紗（ふくさ）焼き」が、この日一番の料理に選ばれました。また、イベントに先立ち本所で行われた閉講式では、参加者全員で1年間の活動を振り返り、セミナーを締めくくりました。

白河産食材でシェフ競演

女性部レディースセミナー

ROMAN 浪漫 1

2013. JAN No.451

新春特集 平成25年 新年のごあいさつ.....2  
巳年生まれ大集合.....3

■わだい・トピックス.....6	■農青連だより/アイディアクッキング.....16
■直売所情報.....10	■厚生病院だより.....17
■宮農情報.....11	■インフォメーション.....18
■みんなのひろば.....12	■児童展覧会/カレンダー/編集後記.....22
■健康&ガーデニング.....14	



JALしらかわ

わたし

あなたとJA いい関係

あなたの満足がJAの満足です



2月の外務  
2月13日(水)

