



3人のシェフが名前とプライドをかけて挑んだ「バトル・ザ・シェフ」

JJA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。

白河産の食材用い、同ホテルの和・洋・中華の3人のホテルで行いました。



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

白河産食材でシェフ競演
—女性部レディースセミナー—

JJA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。

白河産の食材用い、同ホテルの和・洋・中華の3人のホテルで行いました。



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

白河産の食材用い、同ホテルの和・洋・中華の3人のホテルで行いました。

バトルは、カニとエビのテーマ食材に加え、白河産の「コシヒカリ」やフルーツマトなど

バトル長がオーブンキッチングで料理バトルを繰り広げる初めての企画に、女性部員や女性大学のメンバーや94人が参加しました。

バトル長がオーブンキッチングで料理バトルを繰り広げる初めての企画に、女性部員や女性大学のメンバーや94人が参加しました。

バトルは、カニとエビのテーマ食材に加え、白河産の「コシヒカリ」やフルーツ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

解説しながら、3人のシェフがそれぞれ津

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根紗（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。

ROMAN 浪漫

2013. JAN No.451



あなたとJA いい関係

あなたの満足がJAの満足です

新春特集 平成25年 新年のごあいさつ 巳年生まれ大集合

■わだい・トピックス.....	6	■農青連だより/アイディアッキング.....	16
■直売所情報.....	10	■厚生病院だより.....	17
■営農情報.....	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		



2月の外務
2月13(水)



牡牛座 【全体運】アクティブに動き回れる期間。やってみたいことに果敢に挑戦を。ダンスやスポーツを楽しむのも良い刺激に。【健康運】リフレッシュには体を動かすのが一番
4/20~5/20 【幸運を呼ぶ食物】水菜