

佐野町つながり隊 リポート

参加してみて良かったです。なかなか料理を作る機会もないなか体験できて良かったです。
(参加者Aさん)

自分で作った料理はおいしかったです。シェフのおかげです。
(参加者Bさん)

たいへんおいしい料理の作り方、また、食事を頂き、ありがとうございました。次回、洋食(澤田シェフだったので)を期待しています。
(参加者Cさん)

4/28 (日) 男の手料理



短時間でこんなにおいしい料理ができるとは、やっぱりプロシェフはすごいです。ありがとうございました。
(参加者Dさん)

澤田シェフありがとうございました。もっと仕事させてもらえるとよかったです。
(参加者Eさん)



2024年4月29日(月)北國新聞掲載

イワシをよばく参加者
能美市佐野公民館

シェフが料理指南
能美・佐野で教室

同町のホテルシェフ、澤田克洋さんが講師を務め、イワシのさばき方やタレの作り方などを教えた。澤田さんは「魚を焼くときは極力触らないで」と助言した。

能美市佐野町つながり隊の教室「男の手料理」(北國新聞社後援)は28日、佐野町公民館で開かれ、住民の男性6人がイワシのかば焼き丼とみそ汁を作った。



皆様、ご参加ありがとうございました。