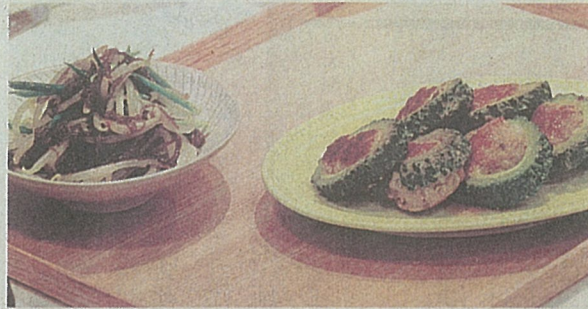


ゴーヤーのハンバーグ(右) ともずくのナムル



沖縄食材で料理教室

東京で開催、40人参加

ゴーヤー、モズクで疲労回復

【東京】ドレッシング販売やレストラン事業を展開するピエトロドレッシング(本社・福岡)は24日、東京都千代田区の有楽町店で沖縄の食材を使った料理教室を開いた。「太陽たっぷり沖縄素材で『疲労回復』レシピ」と題し「ゴーヤーのハンバーグ」や「もずくのナムル」、シークワーサーを使った「オクラとじゃこソテー」を紹介した。2回にわたって計40人が参加し、家庭ですぐにできる簡単な料理方法を熱心に学んでいた。料理教室はピエトロドレッシング有楽町店が沖縄の食材を生かしたいと、県東京事務所やJAおきなわ東京事務所などに同店が開発したレシピを提案し、材料は沖縄側が準備した。

県農林水産部流通・加工推進課東京駐在の長堂嘉孝主幹は「タイアップの取り組みを今後も続け、沖縄の食材を生かす機会を広げたい」と話した。



沖縄の食材を生かしたレシピを教える料理教室―東京都千代田区のピエトロドレッシング有楽町店