

名古屋コーチン焼鳥講座を開催しました！

今年も夏休みの最後の土曜日となる8月29日に、「名古屋市農業センターdela ふぁーむ」において「かしわの王様名古屋コーチン串焼き作り体験と名古屋コーチン卵の卵かけご飯でランチ」と題し、焼鳥講座を開催しました。

講座は8組30名の参加をいただき、串打ち、焼き方については（株）さんわコーポレーションに講師をお願いするとともに、愛知県農業総合試験場畜産研究室から名古屋コーチンの歴史やお肉・卵の特徴について説明していただきました。

ブロイラーのお肉も用意し食べ比べしていただくとともに、名古屋コーチンのもも肉、ムネ肉といった部位の比較も楽しんでもらいました。



講師による説明



串打ちの説明、実演



たくさん出来ました！



会場の様子



子供たちにとって、家族での夏休みの楽しいひと時ではなかったでしょうか。