



報道機関各位

令和5年12月6日

山形県農林水産部

**未来の料理人に美味しさ発信！  
山形調理師専門学校生が「やまがた地鶏」を食材とした調理実習を実施**

「やまがた地鶏」の知名度向上を図るとともに、調理師を志す未来の料理人に、「やまがた地鶏」の美味しさや魅力を知ってもらうため、山形調理師専門学校で下記のとおり調理実習を行いますので、取材くださるようお願いいたします。

記

- 日時** 令和5年12月13日（水）13：20～15：00
- 場所** 学校法人 羽陽学園 山形調理師専門学校（山形市六日町7番42号）
- 内容** 県から「やまがた地鶏」を食材として提供  
料理内容：中国料理  
講師：鈴木 栄 氏（元 山形国際ホテル総料理長）

※ 「やまがた地鶏」は、平成17年に山形県農業総合研究センター畜産研究所が開発した、うま味と歯ごたえに特長がある地鶏です。

**【問い合わせ先】**

農林水産部畜産振興課

畜産ブランド推進主幹 鈴木 徹

TEL 023-630-2471

FAX 023-630-3257

〔報道監〕

農林水産部次長

齋藤 邦仁