

仙台市農業園芸センター



加工研修

ホテルメトロポリタン仙台 総料理長監修

採れたてのトマトで加工品づくりにチャレンジ!

場所 仙台市農業園芸センター 加工棟

定員 各回 10名 (申込先着順)

持参物 エプロン、三角巾、筆記用具、袋

ホテルメトロポリタン仙台 シェフのみなさん



第1回

トマトの赤ジャム・
黄ジャムをつくろう

日時

2016年 **11月16日(水)** 10:30 ~ 12:00

受講料

2,000円

人気の野菜ジャム。まるでフルーツのようなおいしさ。
作ったジャムはお持ち帰り頂けます。



第2回

トマトピューレと
トマトソースづくり

日時

2016年 **11月29日(火)**
10:30 ~ 12:00

受講料

3,000円

採れたてトマトでホテルシェフに教わるトマトソース。
ソースはパスタにして試食し、瓶に入れてお持ち帰り。

第3回

トマトの
コンポートとピクルス

日時

2016年 **12月7日(水)**
10:30 ~ 12:00

受講料

2,500円

見た目も鮮やかなトマトのコンポートを作り試食します。
ピクルスを作り瓶に入れてお持ち帰りいただけます。

申込先

仙台市農業園芸センターみどりの社
仙台ターミナルビル株式会社 荒井事業所

TEL 022-762-9688

〒984-0032 仙台市若林区荒井字切新田 13-1

開園時間 9:00 ~ 17:00(冬季は16:00まで)

休園日 毎週月曜日(月曜祝日)

WEB <http://stbl-fruit-farm.jp/>



Facebook

仙台市農業園芸センター 観光農園

