

せんだい農業園芸センター



加工研修

農産加工品
づくりを応援! &
ホテルメトロポリタン仙台
他による
家庭でできる
プロの料理レシピと
試食付!

COOKING

COURSE



定員 10名/回 ※先着順

受講料 2,000円/回 ※第4回は3,000円

場 所 せんだい農業園芸センター みどりの杜 加工棟
※第4回は美里町 農家レストラン「野の風」

持参物 エプロン、三角巾、筆記用具

facebook
農園の情報配信中
<https://www.facebook.com/sendaiagriculture/>



第1回

いちじくコンポートと
いちじくとカマンベールの
ケーキサレ

10/26
(木)

講師

ホテルメトロポリタン仙台
フランス料理 宴会料理長
鎌倉 太郎

時間

10:00~12:00

第2回

りんごと豚バラ肉のソテー
すりおろしリンゴ果汁と
黒酢ソース・焼肉のたれ

11/16
(木)

講師

ホテルメトロポリタン仙台
中国料理
三善 文樹

時間

10:00~12:00

第3回

クリスマスの
ローストビーフサラダ
ごろごろトマトドレッシング

12/14
(木)

講師

ホテルメトロポリタン仙台
副総料理長 兼 フランス料理 料理長
後藤 博甲

時間

10:00~12:00

第4回

甘酒と
しそ巻づくり

1/25
(木)

講師

美里町農家レストラン「野の風」
伊藤 恵子

時間

10:00~15:00

園芸センターから
貸切バスで移動、
農家レストランの
ランチ付

第5回

ドライトマト加工と
ドライトマト入り米粉パン

2/22
(木)

講師

ホテルメトロポリタン仙台
フランス料理
佐々木 洋明

時間

10:00~12:00

第6回

トマトジャムとトマトの
カトルカール

3/22
(木)

講師

ホテルメトロポリタン仙台
シェフパティシエ
粕谷 友伸

時間

10:00~12:00

写真はイメージです

ご予約・
お問い合わせ

せんだい農業園芸センター みどりの杜

仙台ターミナルビル株式会社 荒井事業所
〒984-0032 仙台市若林区荒井字切新田 13-1

休園日 毎週月曜日 (月曜祝日の場合は火曜日)

入園料 無料 ※トマト狩り料金は別途

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

☎ 022-762-9688

受付 10:00~17:00 (休園日:月曜日【月曜祝日の場合は火曜日】)