

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 —



第1回

題材品目: トマト



加工品実習メニュー

フレッシュトマトのチリソース

料理実習メニュー

フレッシュトマトのえびチリソース

6/13
(水)

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2回

題材品目: ブルーベリー



加工品実習メニュー

ブルーベリーソース

料理実習メニュー

ブルーベリーのマフィン

7/25
(水)

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

定員

10名/回 ※先着順

受講料

2,000円(税込)/回

場所

せんだい農業園芸センター みどりの杜 加工棟

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/>



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】)