

せんだい農業園芸センター



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！

平成30年度加工研修

COOKING

— COURSE —



第3回

題材品目：ブルーベリー

加工品実習メニュー
ブルーベリーの
コンフィチュール

料理実習メニュー
若鶏モモ肉の赤ワイン煮込み
ブルーベリー風味

9/12
(水)

時間 10:00～12:00

講師

ホテルメトロポリタン仙台 副総料理長

後藤 博甲

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】)