



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5回

題材品目: 梨

■ 加工品実習メニュー

梨のあчыら漬け

■ 料理実習メニュー

秋味ちらし寿司

ホテルメトロポリタン仙台
日本料理 宴会料理長

10/10
(水)

講師 渡部 建
時間 10:00~12:00

第6回

題材品目: イチジク

■ 加工品実習メニュー

イチジクのコンフィチュール

■ 料理実習メニュー

イチジクとクリームチーズのパイ

ホテルメトロポリタン仙台
洋食料理 宴会料理長

10/24
(水)

講師 鎌倉 太郎
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】)