



農産加工品
づくりを応援!

ホテルメトロポリタン仙台
による家庭でできる
プロの料理レシピ

試食付!

平成30年度加工研修

COOKING

COURSE

クリスマスが楽しめる
オリジナルシュトーレン!



中華のプロに教わる
レシピも必見!

今話題の! 万能調味料!
トマト味噌とそのアレンジ料理も



第7回

題材品目: リンゴ

■ 加工品実習メニュー

リンゴの赤ワインコンポート

■ 料理実習メニュー

リンゴのシュトーレン

洋食宴会

12/5

(水)

講師 佐々木 洋明

時間 10:00~12:00

第8回

題材品目: トマト

■ 加工品実習メニュー

トマトのチャイナコンポート

■ 料理実習メニュー

白身魚のパリパリ揚げ
トマトユーリンソース

中国料理 料理長

1/16

(水)

講師 鈴木 和雄

時間 10:00~12:00

第9回

題材品目: トマト

■ 加工品実習メニュー

トマト味噌

■ 料理実習メニュー

トマト味噌彩り田楽焼き

日本料理 料理長

2/27

(水)

講師 木村 浩一

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】)