

仙台市地産地消講演会

演題「これからの地産地消～東北フラッグ

シップホテルの役割～」

料理人としての高い技能と県内における西洋料理文化の普及や後進技能者の育成に貢献してきたことが認められ、平成27年度宮城県卓越技能者（西洋料理調理人）に選ばれた渡邊シェフのお話とお料理をお楽しみください。



講師 ホテルメトロポリタン仙台

副総料理長

兼 洋食料理長

渡邊 隆

日時 11月12日（土）
講演会：午前10時から11時
試食会：午前11時から11時30分

場所 仙台市農業センター研修室

申込み 11月6日（日）午前9時から
電話受付

定員 70名（先着順）

受講料 無料

※ 受講された方限定で講演会終了後、センター産ミニトマトを利用した料理の試食会にご参加いただけます。

※ 12日（土）・13日（日）は、「農業園芸センター“みどりの杜”収穫まつり」も開催されます。

申込先

仙台ターミナルビル(株)荒井事業所(農業園芸センター内)
仙台市地産地消推進サポーター係

TEL 022-762-9667

〒984-0032 仙台市若林区荒井字切新田 13-1

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

