



COOKING COURSE



第8回 加工題材: トマト

- ◆加工品
完熟トマトのコンフィ
- ◆加工品アレンジメニュー
完熟トマトのコンフィを使ったドライカレーパン
- 開催日 2020年1月29日(水)
- 時間 10:00~12:00
- 場所 せんだい農業園芸センター みどりの杜 加工棟
- 料金 2,000円 (税込み)
- 講師 ホテルメトロポリタン仙台 洋食宴会 佐々木 洋明

第9回 加工題材: イチゴ

- ◆加工品
イチゴコンフィチュール
- ◆加工品アレンジメニュー
スフレパンケーキ
- 開催日 2020年2月19日(水)
- 時間 10:00~12:00
- 場所 せんだい農業園芸センター みどりの杜 加工棟
- 料金 2,000円 (税込み)
- 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

定員: 第8回、第9回 各10名 ※応募多数の場合、抽選となります

持参物: エプロン、三角巾、筆記用具



<https://www.facebook.com/sendiaagriculture/>



申込み・
お問い合わせ

仙台ターミナルビル株式会社 仙台市青葉区中央1-1-1
経営企画部 担当: 設楽(シタラ) ☎ 022-267-2587

WEBでの申込みはこちら
<http://stbl-fruit-farm.jp/>