

2018年4月12日
JR東日本仙台支社

宮城県産大豆を使用した仙台みそ仕込み講座を開催します

JR東日本グループでは、地域再発見プロジェクトの一環で、地域の皆さまとともに6次産業化に取り組んでいます。2016年以降、毎年4月に開催している「仙台きなこシリーズ」の大豆を使った味噌仕込み講座を、第3回として今年も開催します。

- 1 開催日時 4月14日（土） 1回目 11時00分 ～ 13時30分
2回目 14時00分 ～ 16時30分
- 2 開催場所 仙台市ガス局ショールームガスサロン（仙台市青葉区中央2-10-24）
- 3 参加者 各回30名程度（一般公募・抽選は終了しております）
- 4 特徴
 - （1）宮城県東松島市野蒜地区産の大豆・米を使用。
 - （2）レシピは料理研究家の小田真規子先生が監修し、当日も講師としてご来場します。
 - （3）味噌仕込みの他、味噌に関する講座や大豆料理の試食会を開催します。
- 5 関係者
 - （1）素材提供 有限会社アグリードなるせ
 - （2）運営 株式会社オレンジページ
 - （3）主催 東日本旅客鉄道株式会社 仙台支社



【アグリードなるせの皆さま】



【小田真規子先生】



【昨年実施風景】



【仙台きなこシリーズ】