

報道関係者 各位

令和7年10月8日
岩沼市政策部市長公室

仙台国際ホテルシェフパティシエから学ぶ お菓子作り教室

仙台国際ホテルの土屋シェフをお招きして、下記のとおりお菓子作り教室を開催します。地元の農作物を活用したスイーツづくりを通して、食品ロスについて学び、プロの技を身近で体験することが目的です。当日は地元のりんご・苺を使ったスイーツを作る予定です。

岩沼市では初めての試みです。ぜひ、取材にお越しいただければと思います。

【日時】10月15日(水) 10時～13時

【場所】岩沼市立岩沼中学校 家庭科調理室

【講師】仙台国際ホテル シェフパティシエ 土屋 貴幸 氏

【参加者】岩沼中学校の生徒23名

※ 取材にお越しいただける場合は、必ず事前にご連絡ください。



岩沼市マスコットキャラクター

岩沼係長

【問合せ】

岩沼市立岩沼中学校 栄養教諭 阿部

電話：0223-22-2814

メール：chief5@iwachu.iwanuma-ed.jp

岩中
初開催

仙台国際ホテル

シェフパティシエから学ぶ

お菓子作り教室

2025

10/15 (水)

10:00-13:00

調理・講話・試食・片付け込み
スイーツ2品+αを作ります♪

会場 岩沼中学校
家庭科調理室

持ち物 エプロン・三角巾
持ち帰り用エコバック

定員 20名

参加費 500円

プロのパティシエをお招きして
地元のりんご・いちごを使った
スイーツを作ります
プロの技を学びましょう!

申込み×切

~~9/30 (水)~~

延長
しました!
10/3 (金)

申込みは
こちらから▶



注意事項

- ・定員を上回った場合は抽選を行います。
- ・開催日は秋休み期間中です。制服またはジャージでご参加ください。
- ・当日はイベントの様子を撮影します。撮影した動画・画像は、学校内外や仙台国際ホテルの広報・報告等で使用する場合があります。

担当 栄養教諭 阿部