

東北に受け継がれてきた地域の食文化をトップクラスのシェフの技で体感 ガストロノミー

※ガストロノミーとは、食材が持つ物語や価値を深く楽しみながら食事することをいいます



こだわりの素材一例) 岩手県産はたて、岩手県産鹿肉、石巻産仙台牛、福島県産里芋など

※コース料理の内容は時期によって異なります。

スケジュール一例

09:00	-	17:00	宮城県内観光
17:00	-	17:30	熱気球体験
17:30	-	19:30	仙臺緑彩館にてガストロノミー体験 (夕食)

東北の恵みを、五感で味わう特別な体験

東北の豊かな自然が育んだ畜産物や農産物、そして世界三大漁場の一つ「三陸」の海の恵み。
これらの食材は、東北ならではの気候や風土、そして歴史と深く結びついています。このプランでは、そんな食材一つひとつの背景にあるストーリーを、「映像」と「フォトブック」を通じて体感いただけます。
自然の力で生まれる命の美しさ、その命を大切に育む農家や漁師たちの情熱。それらが織りなす物語を感じながら、素材本来の魅力を最大限に活かした料理をフルコースでお楽しみください。仙台を代表する老舗百貨店藤崎の利き酒師によるお酒のペアリングも行います。食材の魅力を味わうだけでなく、その背景を知ること、東北の魅力が一層輝きます。一皿の料理が、東北の自然、文化、生産者とあなたを繋ぐ特別なきっかけとなるでしょう。心に残る味わいと感動の物語を、ぜひ体験してください。

シェフ：寺島宏義様 日本各地のイタリアン、炭火焼、鉄板焼の現場で多様な経験を積み、現在は宮城県仙台市の「鉄板焼太郎坊」にて料理長を務める。会員制ホテルでの長年のキャリアに裏打ちされた丁寧な仕事ぶりで、生産者からの信頼も厚く、質の高い料理を提供している。

対象期間 通年

受入時間 17時～21時

料金 1,500,000円 + 50,000円 (一人当たりの追加金額)

受入人数 5名～20名

所要時間 約120分

多言語対応 可能 対応言語：英語、中国語

予約・問い合わせ先

日本コンベンションサービス株式会社 東北支社
E-mail : parkmice_mi@convention.co.jp
営業時間：平日9:30-17:30 土日祝日休業