

# 和菓子づくり教室

## 【水無月・青梅】



写真はイメージです

「夏越の祓」が行われる6月30日に、1年の残り半分の無病息災を願って食べる風習があります。氷に見立てた三角の形や小豆の赤色は邪気を払うとされています。



求肥の中に、白餡と梅ジャムを包んだ、雨の季節に映える和菓子です。

日 6月27日(火)  
時 10:00~12:00

講師 千葉県伝統郷土料理研究会  
姥島 香織 先生

- 参加費 1,500円(当日支払い) 定員 12名
- 場所 料理実習室(ハーモニープラザ内A棟2階)
- 持ち物 エプロン・三角巾・台ふきん・食器用ふきん  
持ち帰り容器2つ(約160×90×40mm以上の大きさ)

※応募締切 6月20日(火)  
※応募多数の場合は、抽選とさせていただきます。当選結果はお電話にてご連絡いたします  
※当選確定後、キャンセルした場合は、全額キャンセル料が発生いたします



蘇我コミュニティセンターハーモニープラザ分館



お電話、受付窓口または右記のQRからお申込みください！ 講座申込用QR

☎ 043-420-8001 【受付時間】9:00~21:00  
【休館日】国民の祝日・年末年始

最寄り駅よりのアクセス ※駐車場は台数に限りがございます。公共交通機関をご利用ください。

京成電鉄千原線「千葉寺駅」下車、徒歩6分 【住所】千葉市中央区千葉寺町1208-2ハーモニープラザ内

