

和菓子 づくり 教室

～きみしぐれと芋羊羹～



2025年10月1日(水)

10:00～12:00

A棟2階 料理実習室

秋の和菓子作り

参加費

1,700円/お一人様

定員

12名(事前申込先着順)

持ち物

エプロン・三角巾・台拭き・食器用ふきん

持帰り用容器(約160×90×40mm以上の大きさ)

お申込

お電話または、FAX、ホームページのお申込フォームよりお申込ください。

応募締切日

9月24日(水)

※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。(当選者のみ)

※締切後のキャンセルは全額キャンセル料が発生いたします。

講師

千葉県伝統郷土料理研究会 姥島 香織先生

- ・黄身しぐれとは表面に細かいしぐれ模様が特徴で中にあんこを包んで蒸して作る和菓子です。
- ・芋羊羹は、旬のさつまいもを使った優しい甘さが特徴の和菓子です。



蘇我コミュニティーセンターハーモニープラザ分館

〒260-0844 千葉市中央区千葉寺町1208-2

ハーモニープラザ内C棟2階

☎ 043(420)8001 ・FAX 043(420)8002



ホームページ
QRコード