

和菓子作りの基礎

和菓子作りの基礎を学びましょう
家庭で簡単に和菓子が作れるようになることを目指しましょう
和菓子作りでボランティア活動ができるようにスキルアップを目指しましょう

9/3 (日) 10:00~12:00

【求肥を作る／練り切り生地を作る】

実習：練り切り2個、
ブドウの求肥包み約5個



10/2 (月) 10:00~12:00

【フレーバー餡子を作る】

実習：栗饅頭3個、
梨あんミルク饅頭3個



11/6 (月) 10:00~12:00

【大和芋を使う】

実習：ゆず饅頭3個、
ほうじ茶クッキー数枚



12/2 (土) 10:00~12:00

【寒天を使う】

実習：クリスマス羊羹ロリポップ4個、
琥珀糖1枚分



会場

若草台地区センター

※若草台が取れない場合は他の地区センターになります

定員

各回15名まで (先着順)

参加費

会員：2,500円/回 ビジター：3,000円/回 (材料費、持ち帰り分、おみやげを含む)

※なお、お申込みの方にはお支払い方法をメールでお知らせいたします。

お支払いは、毎回ワークショップ前日までにお済ませください。

※商品特性上、返金・キャンセルについてはお受けできません。

講師都合や何らかの理由で当日イベントが行われなかった場合は全額返金いたします。

持ち物

エプロン、お手拭き用タオル、マスク

お問合せ・お申込みは

NPO法人はんなり和菓子ラボ <https://hannarilabo.com>

お問合せ：hannari.wagashi.labo@gmail.com

お申込み：<https://forms.gle/rn1wJQrH3AzyGwL8>

お申込みはこちら

