

和菓子作り、楽しみながら一歩先へ 連続ワークショップ

初めての方も歓迎！基礎からさらに一歩進んで、
家庭でも活かせる和菓子作りのちょっとしたヒントをお伝えします

11/12 (水) 10:00~12:00 奈良地区センター 【ご案内：大久保 美里】

練り切り『柿』2個



中餡と練り切りの形

- ・中餡のフレーバー
- ・色のぼかし方
- ・成形のアレンジ

求肥『亥子餅』2個



求肥餅について

- ・亥の子餅って？
- ・季節のお菓子
- ・餅生地の話

2026年 1/14 (水) 10:00~12:00 若草台地区センター 【ご案内：南條 敦子】

練り切り『ハサミ菊』2個



練り切り菊いろいろ

- ・菊の表現方法
- ・ハサミの使い方
- ・失敗しないコツ

打ち物『新春和三盆』約10個



打ち物の素材選び

- ・和三盆糖、粉糖
- ・寒梅粉
- ・葛 その他

2026年 3/11 (水) 10:00~12:00 若草台地区センター 【ご案内：大久保、南條】

練り切り『桜』2個



練り切り表現のコツ

- ・色のぼかし方パート2
- ・形による表現
- ・三角棒アレンジ

薯蕷饅頭『桜』2個



蒸し菓子のポイント

- ・芋生地のポイント
- ・薯蕷生地の硬さ
- ・火加減と蒸し時間

会 場 奈良地区センター（横浜市青葉区奈良町1843-11 TEL045-963-5381）

若草台地区センター（横浜市青葉区若草台20-5 TEL045-961-1632）

※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8名まで（先着順、単発受講もOK）

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。

※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

お申込みはこちら

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

お問合せ：hannari.wagashi.lab@gmail.com

お申込み：<https://forms.gle/1VPGhLa4XrZ8KMbT6>

