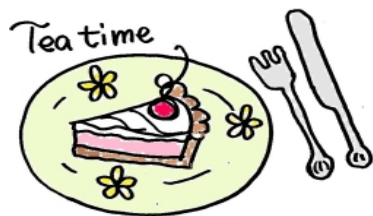


## お菓子教室クラス

◆初級レッスン	*一回完結のレッスンです。
◆基本レッスン	*お申込みは予約制です。
◆ステップアップレッスン	*レッスンメニューは店頭、
◆そのほかレッスン	ホームページ、SNS を ご覧ください



## お申し込み方法

- 直接店頭、電話、メール、メールフォームにて受付しています。
- 入金後お申し込み確定です。
- レッスンは予約制です。受講したいメニュー、日にち、時間をご予約ください。
- レッスンの開始時間  
・午前レッスン 10:00 スタート  
・午後レッスン 14:00 スタート  
時間は調整できますのでご希望をお聞かせください。
- 2名以上のグループでお申し込みください。
- 定員は4名~6名メニューによって異なります。
- 定員までは他でお申込みの方の参加もあります。
- 1名でのお申し込みの方も受け付けていますのでお気軽にご相談ください。
- 指定日までにシュクレにご持参いただくか振り込みを願います。振込先はご連絡致します。
- お申し込み後の変更、キャンセルは3日前 18:00 までにご連絡ください。

## 初級レッスン 対象:どなたでも!

- 時間も道具も少なくても材料は身近なもので気軽に作れるお菓子を中心にレッスンしていきます。
- 作り方の説明、解説の後一人で最初から最後まで仕上げます。
- 出来上がったお菓子はお持ち帰りしていただけます。

## 基本レッスン 対象:どなたでも!

- ケーキの基本となる生地やクリームを学びながら一つのお菓子を仕上げます。
- 材料は用意しやすい身近なもので家庭で作り易いお菓子を中心にレッスンしていきます。
- 作り方の説明、解説の後一人で一つのお菓子を仕上げます。
- 出来上がったお菓子はお持ち帰りしていただけます。

## ステップアップレッスン

対象:基本レッスンを6回以上受講の方、同等レベルの方

- お菓子作りになれたら挑戦してみたいお菓子を作っていきます。
- 型や材料は美味しく作るために特別なものも使いますが、基本をもとに作れば素敵に仕上がります。
- 作り方の説明、解説の後一人で一つのお菓子を仕上げます。
- 部分的には工程が多いところは皆さんと一緒に作る時もあります。
- 出来上がったお菓子はお持ち帰りしていただけます。

## そのほかレッスン 対象:どなたでも!

- マカロン、いろんな国の地方菓子などおもしろいお菓子を作っていきます。
- 作り方の説明、解説の後一人で最初から最後まで作ります。
- 出来上がったお菓子はお持ち帰りしていただけます。



## レッスンでの持ち物

- ・エプロン ・ハンドタオル
- ・ケーキを持ち帰るため大き目の保冷バッグ・保冷剤

## 川北幸代

家庭で作れる手作りのお菓子に魅力を感じてお菓子教室や研修旅行で学び、1995年4月にお菓子教室をはじめました。

多くは独学で試行錯誤を重ね自分の好きな味を追求してレシピを完成させています。

レッスンで実際に召し上がっていただいて、そして笑顔になってもらえる味を目指しています。

身近な材料を使って家庭で手軽に作れて  
でも 味はとっても美味しい♪

そんなお菓子作りをしていきたいと考えています。