

4.15 [火] TUE

完全予約 3日前までに電話にてご予約ください

日本の伝統的なおやつから茶席菓子の作り方、材料の扱い方、旬の食材を使い、日本の四季を和菓子で表現します。日本の食文化についてお話させて頂きながら菓子を作ります。

和菓子作り

午前の部
午後の部
あわせて
30
名様

VIP 会員様 **1000**円 (税込)

メンバー 会員様 **400**円 (税込) 一般 **500**円 (税込)

時間

午前の部 受付 10:00~ 開始 10:30~

午後の部 受付 13:00~ 開始 13:30~

講師 **西川 英男** 先生

【雅号:御菓子処旭伸(きよくしん)】

東京製菓専門学校を卒業、東京都内や京都市内の和菓子屋で修行し、30歳で独立し、並行して製菓専門学校で和菓子実習講師を21年勤めました。コロナ前までは、外国人向け和菓子教室を8年間開催。心齋橋にある日本ウォーク社の和菓子教室を5年間開催させて頂いて来ました。現在は、読売文化センター、産経学園、近鉄あべのハルカス文化サロンで、和菓子教室を開催中です。和菓子技能検定一級・製菓衛生師・食品管理者