

ご自宅で和菓子作りを
お楽しみいただけるオンライン教室

【オンラインならではの特徴】

- ・講師目線のアングルで作り方がわかる
- ・双方向教室のため、その場で講師に質問ができる
- ・両口屋是清のこだわりの材料で美味しい和菓子が完成

*初心者の方向けの教室内容です

《十月ののご案内》

和菓子教室

オンライン

「里の秋」
求肥製
干し柿入り
白小豆こしあん
※小麦を含みます



さざんか
「山茶花」
求肥製
白小豆こしあん

■開催日時

2021年10月9日(土)、13日(水) 10:00~12:00

■制作和菓子

「里の秋」×3個 「山茶花」×3個

■開催方法:オンライン(Zoom)

■受講料:単月コース 税込 4,400円(材料・送料込)

《両口屋是清 オンライン和菓子教室 10月》

■受付期間

- ・10月9日(土)受講分
→2021年9月15日(水)~2021年10月4日(月)23:59
 - ・10月13日(水)受講分
→2021年9月15日(水)~2021年10月8日(金)23:59
- ※席数限定、先着順。

■ご自宅へお送りする材料

- ・ミックス粉(白玉粉・餅粉) ・でんぷん ・白小豆こしあん(ピンク)
- ・白小豆こしあん(カバ色) ・干し柿 ・こなし ・黒文字 ・ポリシート

■ご用意いただくもの

次ページにてご確認ください

■受講日の前日に「受講キット」をご配送(常温便)にてお届けします。 必ずお受け取りください。

お届け時間帯のご希望は、ご購入手続きへお進みいただき、
ご住所などを入力後のページにある「お届け指定」よりご選択ください。

■1回のお申し込みで1セットのみご注文いただけます。

2セット以上のお申し込みは、お手数ですが1回ずつご注文をお願いします。
お名前入力時に「(お名前)1」「(お名前)2」と番号もご入力ください。

■キャンセルについて

開催日を含めて8日前以前は、無料でキャンセルを受付します。

- ◆10月9日(土)受講→10月2日(土)23:59まで
- ◆10月13日(水)受講→10月6日(水)23:59まで

以降はキャンセル・ご返金いたしかねます。

この場合、受講キット(材料と作り方)を予定通り発送させていただきますので
ご了承ください。

《両口屋是清 オンライン和菓子教室 10月》

■ご用意いただくもの

- ・電子レンジ

教室では、500w設定で使用します。

- ・はかり *1g単位で量れるもの

- ・濡れ布巾

手や道具、机を拭きます。

- ・上白糖…66g

- ・水…90cc

※事前に計量したものを、ご用意お願いします。

- ・ホイッパー

- ・ラップ

- ・耐熱ボウル *ボウル・耐熱タッパーでも代用可

求肥を加熱する際に使用します。

- ・ゴムベラ

加熱後の求肥を練ります。

- ・まな板 またはバット

練りあがった求肥を広げるときに使用します。

- ・包丁

求肥を切り分けます。

- ・茶こし または ふるい

求肥の上から、でんぷん(手粉)を振りかけるときに使用します。

- ・先の細い箸 または竹串2本

山茶花の蕊(しべ)をお菓子にのせるときに使用します

- ・刷毛

手粉を払い落とし、仕上がりを綺麗にするために使用します。