

ご自宅で和菓子づくりを
楽しめるオンライン教室

- *職人目線のアングルで
作り方を確認できる
- *同時配信の双方向教室のため
その場で職人に質問ができる
- *全国各地から参加できる
(一部地域を除く)

オンライン
和菓子教室
《十一月》

いちよう
「銀杏」
ういろう製
白小豆こしあん

※小麦を含みます



もみじ
「紅葉」
こなし製
小豆こしあん

※小麦を含みます

■開催日時
2021年11月10日(水)・13日(土) 10:00~12:00

■制作和菓子
「銀杏」×3個 「紅葉」×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 11月》

■受付期間

- ・ 11月10日(水)受講分
→2021年10月14日(木)～2021年11月6日(土) 13:00
- ・ 11月13日(土)受講分
→2021年10月14日(木)～2021年11月9日(火) 23:59

※席数限定、先着順。

■ご自宅へお送りする材料

〈銀杏セット〉

ういろう(浮粉・餅粉・上用粉)、でんぷん、白小豆こしあん

〈紅葉セット〉

こなし、小豆こしあん

- ・ 黒文字
- ・ ポリシート
- ・ 作り方

■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。

※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。

■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。

◆11月10日(水)受講→11月3日(水) 23:59まで

◆11月13日(土)受講→11月6日(土) 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。

■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…75g
- 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
ういろいろ生地を加熱するときに使います。
- ゴムベラ
ういろいろ生地を練るときに使います。
- まな板またはバット
ういろいろ生地を伸ばすときに使います。
- 茶こしまたはふるい
でんぷん（手粉）を振りかけるときに使います。
- 刷毛
手粉を払い落とし、仕上がりを綺麗にするために使います。
刷毛がない場合は手で払い落とすこともできます。