

和菓子
×
体験

「楽しい・充実・美味しい」
オンライン和菓子教室

ご自宅で美味しい和菓子をお作りいただける
同時配信・双方向の楽しいオンライン教室。
両口屋是清の職人が丁寧にお教えします。

*初心者の方も安心してご参加いただけます。



12月



侘助

道明寺製
白小豆こしあん
*小麦を含む

サンタクロス

こなし製
白小豆こしあん
*小麦を含む



〈開催日時〉

2021年12月15日(水)
2021年12月18日(土)
10:00~12:00

1月



干支菓寅

きんとん製
小豆粒あん

恋心

求肥製(チョコレート)
白小豆こしあん
ドライストロベリー入り
*乳・大豆を含む



〈開催日時〉

2022年1月26日(水)
2022年1月29日(土)
10:00~12:00

2月



捻梅

こなし製
白小豆こしあん
*小麦を含む

立雛

ういろう製
白小豆こしあん
*小麦を含む



〈開催日時〉

2022年2月23日(水)
2022年2月26日(土)
10:00~12:00

STEP 1
公式HPから
お申し込み



STEP 2 〈前日〉
受講キットを受け取る
*配送でお届け



STEP 3 〈当日〉
ご自宅で楽しく
和菓子づくり

■開催方法

オンライン *Zoomミーティングを使用

■受講料(材料・送料込み)

〈3か月コース：冬〉

税込 11,000円

〈単月コース：12月〉

税込 4,400円

《両口屋是清 オンライン和菓子教室 冬コース》

【12月】



〈お届けする材料〉

- ・『サンタクロース』セット
 - ①こなし、白小豆こしあん ②小豆こしあん
- ・『侘助』セット
 - ①道明寺粉 ②白小豆こしあん、こなし(黄)、椿葉

〈ご自宅でご用意いただくもの〉

- ①上白糖またはグラニュー糖…33g
- ②水(常温)…60cc + 道明寺を包むときに使う適量
- ③濡れ布巾
- ④はかり
- ⑤丸みのある箸…サンタクロース:帽子の先端の飾りつけに使います
- ⑥先の細い箸 または 竹串2本
 - …サンタクロース:綿にみたてた白あんをつけるときに使います
- ⑦電子レンジ…侘助:教室では500w設定で使います
- ⑧ボウル…侘助:上白糖・水を混ぜるときに使います
- ⑨スプーン…侘助:上白糖・水を混ぜるときに使います
- ⑩耐熱ボウル…侘助:道明寺の仕込みのときに使います
 - *容量500g以上のものをご用意ください
- ⑪ラップ
- ⑫ゴムベラ

《両口屋是清 オンライン和菓子教室 冬コース》

【1月】



〈お届けする材料〉

・『干支菓 寅』セット

①白小豆こしあん(黄・カラメル) ②小豆粒あん

・『恋心』セット

①白玉粉 ②チョコレート ③白小豆こしあん、乾燥いちご、羊羹(赤)

④でん粉

〈ご自宅でご用意いただくもの〉

①上白糖またはグラニュー糖…33g

②水(常温)…55cc

③濡れ布巾

④はかり

⑤ふるい…干支菓 寅:成形のときに使います

⑥先の細い箸…干支菓 寅:成形のときに使います

⑦電子レンジ…恋心:教室では500w設定で使います

⑧耐熱ボウル…恋心:求肥の仕込みのときに使います

*容量500g以上のものをご用意ください

⑨ホイッパー

⑩ラップ

⑪ゴムベラ

⑫バット または お皿…恋心:取り粉(でん粉)を広げるときに使います

⑬刷毛…恋心:でん粉を払うときに使います

*刷毛があるとお菓子が綺麗に仕上がります

《両口屋是清 オンライン和菓子教室 冬コース》

【2月】



〈お届けする材料〉

- ・『捻梅』セット ①こなし(赤・白)、ハゼ(黄) ②小豆こしあん
- ・『立雛』セット ①餅粉・浮粉・米粉(ういろう用)
②白小豆こしあん(白・ピンク)、露納豆、羊羹 ③でん粉

〈ご自宅でご用意いただくもの〉

- ①上白糖またはグラニュー糖…75g
- ②水(常温)…90cc
- ③濡れ布巾
- ④はかり
- ⑤スプーン…捻梅:くぼみをつけるときに使用します
- ⑥電子レンジ…立雛:教室では500w設定で使います
- ⑦耐熱ボウル…立雛:ういろうの仕込みのときに使います
*容量500g以上のものをご用意ください
- ⑧ホイッパー
- ⑨ラップ
- ⑩芯のあるゴムベラ または 木べら、しゃもじ
- ⑪まな板…立雛:ういろうを伸ばすときに使います
- ⑫麺棒…立雛:ういろうを伸ばすときに使います
*代用:ラップの芯、直線状の瓶(ワインボトルなど)
*教室では手で伸ばす方法も説明します
- ⑬刷毛…立雛:でん粉を払うときに使います
*刷毛があるとお菓子が綺麗に仕上がります
- ⑭包丁…立雛:ういろうを切り分けるときに使います
- ⑮定規…立雛:ういろうを切り分けるときに長さを測ります
*代用:カットしたクッキングペーパー