和菓子
×
体　験

両口屋是清の職人から教わる

オンライン和菓子教室

自分でつくって、味わう

日常に彩りをそえる
季節の和菓子をご自宅で

＼お好きなタイミングで作れる／

〈 動画配信 〉タイプ

✦ ご自分のペースでお作りいただけます
✦ コンパクトにまとめたわかりやすい動画で
何度もおさらいができます

気軽に体験できる１種類を３個お作りいただけるタイプです。
春にぴったりの「桜餅」をお楽しみいただけます。

〈3個〉

道明寺製
小豆こしあん

【発送日】　2024年3月7日・3月21日・4月4日(木)

【受講料】　税込 1,944円　（本体価格 1,800円）

【ご準備いただくもの】

・はかり	…1g単位で計量できるもの
・濡れ布巾	…手や道具を拭きます
・電子レンジ	…教室では500W設定で使います
・耐熱ボウル（容量500g以上）	…生地の仕込みに使います
・ゴムベラ	…生地の仕込みに使います
・ラップ	…生地の仕込みに使います
・ボウル	…砂糖を溶かすために使います
・スプーン	…砂糖を溶かすために使います
・水（常温）	…①60cc　②35cc　③適量
・上白糖（代用：グラニュー糖）	…33g