

両口屋是清 和菓子教室 秋コース(9・10・11月)

－ 五感で体験する、職人から教わる上生菓子作り －



〈 東山店にて開催している和菓子教室は、2つのクラスからお選びいただけます 〉

- ・ベーシック…包餡や成形など、上生菓子作りをお楽しみいただけます
- ・アドバンス…餡の炊き方や生地作りなどを学べる上級クラスです

ベーシック

9月



こなし製「桔梗」

蕨粉製「ささ栗」



10月



きんとん製「千代見草」

ういろう製「里の秋」



11月



こなし製「紅葉」

道明寺製「佗助」



■開催日時

〈金曜：14～16時〉・2024年9月20日 ・2024年10月18日 ・2024年11月15日
〈土曜：10～12時〉・2024年9月21日 ・2024年10月19日 ・2024年11月16日

■受講料

秋コース (9・10・11月) 税込 13,200円 (本体価格 12,000円)

※特定原材料等28品目／桔梗・千代見草・紅葉・佗助：小麦、里の秋：ごま、ささ栗：なし
※写真はイメージです。お菓子は変更になる可能性があります

アドバンス

* ベーシック受講者様／経験者様向け 上級クラス *

9月

栗あんの作り方



「栗香」

10月

かるかんの作り方



「錦秋」

11月

州浜・落雁の作り方



「吹き寄せ」

■開催日時

〈金曜：10～12時〉・2024年9月20日 ・2024年10月18日 ・2024年11月15日

■受講料

秋コース (9・10・11月) 税込 16,500円 (本体価格 15,000円)

※特定原材料等28品目／栗香：なし、錦秋：やまいも、吹き寄せ：大豆
※写真はイメージです。お菓子は変更になる可能性があります

■開催場所

両口屋是清 東山店 (2F) 喜蝸庵

■申込期限

2024年9月1日(日)まで

※先着順ではございません。お申込み多数の場合は抽選とさせていただきます。
お申込み締切後に、結果をご連絡させていただきます。

*下記の店舗でもお申し込みいただけます。(※お問合せ等は東山店までご連絡ください)
受付店舗 … 本町店、東新町店、八事店、東山店 (開催店舗)

【注意事項】

- ・衛生面を考慮して、**マスク着用**にてご参加をお願いいたします。
当日は、**エプロン・筆記用具をご持参の上、和菓子作りをしやすい服装**でご参加ください。
- ・駐車場に限りがあるため、和菓子教室にご参加のお客様は公共交通機関をご利用のうえお越してください。
お車で越しの際には、お客様のご負担にて近隣のコインパーキングをご利用いただきますようお願いいたします。
- ・各回終了後30分にて、完全クローズとさせていただきます。
- ・18歳以下の方のお申し込み、お子様同伴でのご参加は、ご遠慮いただきますようお願いいたします。
- ・諸事情により、やむを得ず開催を延期させていただく場合は、翌月に振替させていただきます。
- ・単月でのお申し込みは、3か月コースのお申し込み受付終了後に開始いたしますが、
3か月コースのお申し込み状況によってお受けできない場合がございます。
- ・**ご欠席等の場合、下記お日にちまでに必ず東山店へご連絡いただきますようお願いいたします。**
※9月分→9月10日(火)、10月分→10月8日(火)、11月分→11月5日(火)まで
※受講料のご返金、講座の振替、代理の方のご参加は出来かねますのでご了承ください。

【開催店舗】両口屋是清 東山店

〈住所〉 名古屋市千種区東山通4-4-1
 〈アクセス〉 地下鉄東山線「東山公園駅」1番出口 徒歩2分
 〈TEL〉 052-782-1115 〈FAX〉 052-782-1116
 〈営業時間〉 9:00～18:00 〈定休日〉 毎週木曜日



*定休日については店舗・HPにてご確認ください

キ リ ト リ

【2024年 秋コース(9・10・11月)】両口屋是清 和菓子教室 お申し込み用紙

受講希望	ベーシック	〈金曜：14～16時〉	<input type="checkbox"/> 秋コース (9・10・11月)
		〈土曜：10～12時〉	<input type="checkbox"/> 秋コース (9・10・11月)
	アドバンス	〈金曜：10～12時〉	<input type="checkbox"/> 秋コース (9・10・11月)
フリガナ			
ご住所	〒		
フリガナ		電話番号	
氏名			
メールアドレス			

次回以降のご案内をメールにてお送りさせていただきます。

郵送をご希望の場合はチェックを入れてください。

郵送を希望する

フリガナ		電話番号	
ご同伴者様氏名			

お預かりした個人情報は当社が責任を持って管理いたします。

なお、お預かりした個人情報は個人を識別できない形にデータ処理し、当社の事業活動に使用させていただきます。

当社は、ご本人様の承諾がない限り、前述の目的以外に使用、第三者に提供することはありません。



オンラインお申込みは
こちら

当社からのご案内 (DM) を希望する はい いいえ