両口屋是清 和菓子教室 冬コース(12・1・2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経験者向けのクラスです



〈土曜:10~12時〉 ·2025年12月13日 ·2026年1月17日 ·2026年2月21日

冬コース (12・1・2月) 税込 13,200円 (本体価格 12,000円) ■受講料

> ※特定原材料等28品目/「ポインセチア」「クリスマスツリー」「慶び」「早蕨」「紅白梅」小麦、「丹頂」小麦・ごま ※写真はイメージです。お菓子は変更になる可能性がございます

アドバンス ―

* ベーシック受講者様/経験者様向けクラス *



1 原薯蕷生地の作り方



「慶び」

2 月

わらび生地の作り方



■開催日時 〈金曜:10~12時〉·2025年12月12日 ·2026年1月16日 ·2026年2月20日

■受講料 冬コース(12・1・2月) 税込 16,500円(本体価格 15,000円)

> ※特定原材料等28品目/「雪うさぎ」「慶び」やまいも、「蕨山」大豆 ※写真はイメージです。お菓子は変更になる可能性がございます

■開催場所 両口屋是清東山店(2F)喜蝸庵

■申込期限 2025年12月2日(火)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ください。 お車でお越しの際には、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、改めて振替案内をさせていただきます。
- ●単月でのお申込みは、3か月コースのお申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。 ※12月分→12月2日(火)、1月分→1月6日(火)、2月分→2月10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

【2025年 冬コース(12・1・2月)】両口屋是清 和菓子教室 お申込み用紙

		〈金曜:14~16	5時〉	□ 冬コース(12・1・2月)
受講希望	ベーシック	〈土曜:10~12	時〉	□ 冬コース(12・1・2月)
	アドバンス	〈金曜:10~12	時〉	□ 冬コース(12・1・2月)
フリガナ				
ご住所	₸			
フリガナ				
氏名			電話番号	
メールアドレス				
	次回以降のご案内を	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	
ご同伴者様氏名	電話番号

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