



両口屋是清 オンライン和菓子教室
〈2026年3月19日(木)発送〉



【受講キット内容】

- ・桜餅セット (小豆こしあん、白小豆こしあん (ピンク)、桜葉) ・道明寺
- ・春の野セット (白小豆こしあん (白、ピンク、紫、黄)、乾燥よもぎ)
- ・いろいろ用粉セット (上用粉、餅粉、浮粉) ・でん粉 ・ポリシート×4

【ご自宅でご用意いただくもの】

〈共通〉

- ・はかり 1g単位で計量できるもの
- ・濡れ布巾 手や調理道具を拭きます
- ・タッパー 完成したお菓子が乾燥しないように入れておきます

〈桜餅〉

- ・電子レンジ 教室では 500w の物を使います
- ・耐熱ボウル(容量 500g 以上) 生地 of 仕込みに使います
- ・ラップ 生地 of 仕込みに使います
- ・ゴムベラ 生地 of 仕込みに使います
- ・スプーン 砂糖を溶かすのに使います
- ・キッチンペーパー 桜葉の水気を取るために使います
- ・上白糖 (代用: グラニュー糖) 33g
- ・水 (常温) ①60cc ②35cc ③適量: 桜葉の塩抜きのために使います
④適量: 道明寺を包むときに使います

〈春の野〉

- ・電子レンジ 教室では 500w の物を使います
- ・耐熱ボウル 生地 of 仕込みに使います
- ・ホイッパー 生地 of 仕込みに使います
- ・ゴムベラ 生地 of 仕込みに使います
- ・ラップ 生地 of 仕込みに使います
- ・ボウル 乾燥蓬に熱湯を入れて戻すのに使います
- ・熱湯 5cc: 乾燥蓬を戻すのに使います
- ・ふるい または 茶こし 蕊の部分のあんを漉すために使います
- ・先の細い箸 漉したあんをすくいとるために使います
- ・バット または お皿 でん粉をひろげるために使います