



Debut!

ichigosan

Perfectly shaped and delightfully sweet,
these luscious red strawberries are beloved by all.
To your table with love.

From SAGA



Happy
Valentine

スイーツ教室

2023年2月14日(火曜日)

11:00~14:30

講習会:約20分 実演&実食:約140分程度

受講料:1500円

新規の方・紹介者の方は割引引き対象!!(詳細は別途参照)

- ①**申込必要** 以下をご明記の上お申込み下さいませ。
※**必須項目**→氏名、住所、電話番号、年齢(年代でも可)
(頂いた個人情報については、料理教室に関する各種連絡の目的にのみ使用致します。予めご了承下さい。)
 - ②1週間前よりキャンセル料金が発生致します。
 - ③応募多数の場合抽選とさせていただきます。
 - ④アンケートにお答え頂いた方のみお土産をお渡し致します。
- 【注意事項】**
・風邪のような症状があるお客様は、ご来場を自粛くださいますようお願いいたします。

●メニュー●

- ・いちごさんの
パフェ風ショートケーキ



●講師紹介●

Atelier Vence(アトリエヴォンス)

森 久人 (もりひさと)



神戸の洋菓子店で修行し、大和学園で講師を務める。その後、南フランスに留学。パリ・日本で洋菓子店にて講師や開発担当に携わり経験を積み、平成25年に「Atelier Vence(アトリエヴォンス)」を独立開業し現在に至る。一般的な家庭で使用の設備を使い、本格的なお菓子やパンを作るのを得意とするアットホームな教室。

場 所 : 京都青果センター 3F『京の食文化ミュージアム あじわい館』
 住 所 : 〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町130 TEL:075-325-1102
 アクセス : JR嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分
 持ち物 : **エプロン、三角巾持参**
 お問い合わせ: 京都青果合同株式会社 マーケティング部 担当:伊藤 **お申し込みはメールにて**
 TEL:080-6194-2343 e-mail: market1@kyoka.co.jp
 受付時間 : 8:00~16:00まで(水・日・祝 以外)
 主 催 : JAさが ・ 佐賀県
 協 賛 : 京都青果合同株式会社



京果マーケティング部
 【公式facebook】
<https://www.facebook.com/kyokaookini>
 【公式instagram】
https://www.instagram.com/ookini_kyoka