

復活

京果の料理教室
が帰ってきた！！

さつまいもスイーツ教室



徳島県産
なると金時(里むすめ)

2022年10月18日(火曜日)

11:00~14:30 **受講料:1500円**

講習会:約20分 実演&実食:約140分程度

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→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、本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。

●メニュー●

- ・鳴門金時のフィナンシェ
- ・鳴門金時のタルト

●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する設備を使い、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里浦 ・ JA全農とくしま
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