

熊本県産



ゆうべに スイーツ教室



講師プロフィール

令和7年3月4日（火曜日）

【受付・開始時間】 11:00～14:30
【講習】 約30分
【調理&試食】 約140分
【持ち物】 エプロン・三角巾・マスク
【受講料】 1,500円（税込み）

※新規の方・紹介者の方は割引対象（詳細は別紙参照）

風邪のような症状があるお客様は、ご参加を自粛くださいますようお願いいたします。



京都北山 お菓子とパンの教室
Atelier Vence(アトリエヴンス)

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た後、南フランスに留学。
パリ・日本でメニュー開発担当の経験を積み、平成25年独立開業。
一般的な家庭で使用の設備で、本格的なパンやお菓子をつくるのを得意とするアットホームな教室。

【メニュー】

丸ごと“ゆうべに”のロールケーキ、ブランマンジェ

【お申込み方法】

market1@kyoka.co.jp

お申込みはメールにて

①申込必要 下記をご明記の上、メールにて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）

（個人情報については、本料理教室に関する各種連絡のみ使用いたしますので、予めご了承下さい。）

②1週間前よりキャンセル料が発生いたします。

③応募多数の場合抽選とさせていただきます。

④料理教室終了後、アンケートにお答え頂いた方のみお土産をお渡しいたします。



ゆうべにいちご

場所

：京都青果センター3階「京の食文化ミュージアム あじわい館」

住所

：〒600-813 京都市下区中堂寺南町 130-2

アクセス

：JR 嵯峨野山陰線 丹波口駅下車 徒歩5分

お問合せ

：080-6194-2343 京都青果合同株式会社 マーケティング部 【担当 伊藤】

お問合せ時間

：8:00～16:00（水・日・祝日以外）

主催・協賛

：JA 熊本経済連

フェイスブック・インスタグラム
料理教室の情報のせています！

検索【京果 おおきに】



Instagram