

佐賀県 JA さが



ichigosan

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

From SAGA

いちごさんスイーツ教室

講師プロフィール

令和7年3月25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する設備で、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】

現在考案中です。決まり次第掲載いたします。

【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。



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：〒600-8113 京都市下京区中堂寺南町 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：佐賀県、JA さが

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