

取手ウェルネスプラザ

<『小川製菓』の甘納豆を使った和菓子作り>

【メニュー】

 小豆の浮島

 甘納豆の抹茶きんとん



取手市戸頭の『小川製菓』の甘納豆を使って和菓子を作る教室です。
浮島はあんこ入りの生地を蒸したもので小豆の甘納豆の中に入れます。
抹茶きんとんはさつま芋を裏ごしして色々な種類の甘納豆を使って作ります。
秋の夜長に温かいお茶と手作り和菓子でほっこりしてください。



日 時：10月6日（木）10：00～13：00

定 員：6名

参加費：1500円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、持ち帰り袋

申込期間：9月22日(木)10：00～9月23日(金)21：00（電話にて 取手ウェルネスプラザ☎0297-71-2122）

抽選後、9月25日(日)10：00より電話にてご連絡いたします。（キャンセルが発生した場合には再抽選の上、ご連絡いたします。）

新型コロナウイルス感染症予防に関するご案内

- ・マスク等の着用をお願いいたします。
- ・受付時に検温をさせていただきます。（37.5℃以上のお客様は入室をご遠慮いただく場合がございます）
- ・ご試食はアクリル板を設置してお召し上がりいただきます。
- ・今後の感染拡大の状況により、教室中止等内容の変更の場合がございます。

ご来場のお客様にはご迷惑をおかけいたしますが、ご理解とご協力をお願い申し上げます。