

<春香るお菓子作り>

【メニュー】

🌸桜もち

🌸桜のサブレ



春になると食べたくなるお菓子作りの教室です。桜もちにはフライパンで焼いた生地でお倉あんを巻いて桜の葉を付けた関東風の仕上がりです。サブレはお米の粉とアーモンドの粉を入れた生地には桜の葉を入れて作るのサクサクのほんのり桜の香りがするサブレです。今年には桜の手作りお菓子を持ってお花見に出掛けませんか？ 持ち帰り出来ます。また、ご自身の出来たてお菓子の試食も可能です。

日 時：3月28日(火) 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、マスク、持ち帰り袋

申込期間：3月8日(水)10:00～3月9日(木)21:00 (電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122)

抽選後、3月11日(土)10:00～電話でご連絡いたします。(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

- ・料理教室では3/13以降も引き続きマスク等の着用をお願いいたします。
 - ・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。
 - ・体調の優れないお客様はご来場をお控えください。
- ご来場のお客様にはご理解とご協力をお願い申し上げます。