かりや商人大学 第8弾

和菓子一級技能士が教える

涼をさそう和菓子作り講座

夏の定番の和菓子といえば「水ようかん」と「葛まんじゅう」が上げられると思いますが、 これらの和菓子は見た目が涼しく、暑い夏にピッタリです。今回の講座はその和菓子をご家庭 でも楽しめる講座です。

今回の商人大学では、お伊勢さん菓子博2017(第27回全国菓子大博覧会・三重)で、「銘菓・伝通院」が観光庁長官賞を受賞した**荒川屋製菓舗店主 荒川 拓三氏(和菓子一級技能士)**を講師に迎え、ご家庭でも本格的に作れる滑らかで瑞々しい「水ようかん」と「葛まんじゅう」の作り方を伝授頂きます。

この講座は、毎回大人気で申込が殺到する事が予想されるため、先着順で受け付けをさせて 頂きますので、悪しからずご了承ください。

〇日 時 平成30年8月2日(木) 14時00分~16時00分

○講 師 荒川屋製菓舗 店主 荒川 拓三 氏

(和菓子一級技能士)

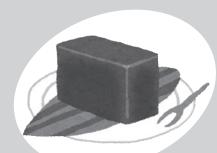
○場 所 刈谷市総合文化センター 3階 調理実習室

○定 員 15名(先着順)

○参加費 お一人 800円(広報費300円、材料代500円当日に徴収致します。)

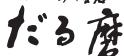
○持 ち 物 エプロン、タオル

○申込期間 7月9日(月)~7月13日(金)(必着)



おもてなしに―――。 友との語らいに―――。 ご家族揃ってのお食事に――。 贅を凝らした「だる磨」の味を お楽しみください。

しゃふしいか 対境石



刈谷市日高町2-212 電話(0566)23-3456 ● ご予約は **図0120-345683** 宴会予約係をお呼び出しください。

大切なご家族の介護は 博愛にお任せください



介護付有料老人ホーム 博愛ナーシングヴィラ

〒448-0803 刈谷市野田町北口95番地 ☎(0566) 25-1600 (JR 野田新町駅南) http://www.hakuai.co.jp/

親理士法人笠松。区パートナーズ

私たちは企業参謀をめざします

新規開業 (会社設立または 個人青色申告)の悩み解決

簡単出納帳入力がクラウド 上で月額 800 円より!!

相続対策 まずは現実を知ることから

税務関係書類作成・提出の 心配から解放



〒444-1305 高浜市神明町 2-5-17 TEL 0566-53-7881 FAX 0566-54-2055 http://www.kasamatsu.gr.jp/pc/index.html

かりや商人大学 第9弾

~自宅で簡単に再現~

プロの本格的洋菓子講座

自宅で簡単にプロ級のお菓子が作れたら最高ですよね。ふわふわの柔らかい舌触りや、夢心地の香り、可愛らしい見た目など洋菓子には沢山の魅力があります。

しかし、「洋菓子作りをしたいけど難しそう」「作る手順が複雑で大変そう」と、なかなかチャレンジできない方も数多くみえると思います。

そこで、今回の商人大学は、熟練の職人の技と素材にこだわった洋菓子店『パティスリー・ ラズリー』のオーナーパティシエ 村松 閲造 氏を講師にお迎えし、ふわふわなロールケーキと サクサクな搾り出しクッキーの作り方をご家庭で失敗無く作れるようご伝授戴きます。

特に、「初めての方」や「初心者の方」も緊張せず参加して頂けるよう、ひとつひとつの作業の理由や順番を丁寧にご説明戴きますので、この機会に是非ご参加ください。

〇日 時 平成30年8月7日(火) 14時00分~16時00分

○講 師 Patisserie Lazry (パティスリー・ラズリー) オーナーパティシエ 村松 閲造 氏

○場 所 刈谷市総合文化センター 3階 調理実習室

○定 員 15名(先着順)

○参加費 お一人800円

(広報費300円、材料代500円当日に徴収致します。)

○持 ち 物 エプロン、タオル

○申込期間 7月18日(水)~7月24日(火)(必着)





刈谷市一ツ木町落合6-84



