

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

5月
May

上生菓子の形成を体験！ 和菓子づくり教室



日本の文化である美しく、美味しい和菓子を作って楽しめます。
和菓子の魅力の1つは、丁寧な手作業が生み出す、見た目の美しさ。
小さな芸術作品を作るような感覚で夢中になりますよ♪
今回は横浜市の花である「バラ」を2種、計3個作ります。
作りたてを1個ご試食いただき、2個は専用箱に入れてお持ち帰りいただきます。
※上生菓子形成の教室です。練切あんは磯子風月堂でつくったものをご用意します。

開催日時：5月27日（土）10時00分～12時00分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室
講 師	磯子風月堂 和菓子職人 石原マサミ 氏
定 員	20名 ※先着順（最小催行人数：5名）
持 ち 物	エプロン、三角巾、洗い物ふきん1枚・手拭き用ふきん2枚(1枚は濡らして使用) ビニール袋(濡れたふきんを入れる用)、お持ち帰り用の袋
受 講 料	2,900円（材料費込）
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて ※無断でキャンセルをされる場合は次回の受講をお断りする場合があります。

横浜市技能文化会館

〒231-8575 横浜市中区万代町2-4-7

●JR 関内駅 南口から 徒歩5分

●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分

TEL **045-681-6552**

FAX **045-681-6554**

(受付時間：平日 9時～17時30分／休館日 第2水曜日)

E-mail gibun@career-rise.co.jp

URL <http://gibun.jp/>



お申込者 ご記入欄

電話・E-Mail・FAXにてお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。

記入日： 月 日

講 座 名	5月27日（土）開催 和菓子づくり教室 10：00～12：00		
フリガナ氏名		E-Mail	@
電話番号		携帯電話番号	
どちらでお知りになりましたか？	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・インスタグラム・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・新聞・その他()		

「和菓子づくり」教室って？

◆◆磯子風月堂のご紹介◆◆

創業昭和13年、横浜・伊勢佐木町で創業。
昭和19年頃より、磯子に移り現在の地で営業。
その頃の磯子は風光明媚なりゾート地で、
たくさんの料亭がありましたので料亭にお菓子を納める
和菓子屋でした。
現在も、国産米・国産小豆にこだわって
美味しい和菓子をつくり続けています。



ホームページより

磯子風月堂 横浜市磯子区磯子2-21-7
電話:045-751-0200

<http://www.isogo-fuugetsudou.com>

スタッフのオススメポイント♪

★お店で実際に使っている本格的な上生菓子の材料を使います。

★現役の和菓子職人の指導で、季節の和菓子を合計3点を作ります！

和菓子職人になった気分を味わえます♪

★家庭で作れる簡単な練切風あんもおしえていただけるので家庭で実践できます。

★和菓子は見た目などお菓子そのものに季節感がある珍しいお菓子です。和菓子職人の講師ならではの、和菓子を通した季節の楽しみ方のお話も聞けますよ！



JR 関内駅南口から徒歩5分
市営地下鉄伊勢佐木長者町駅出口2から徒歩3分

立体駐車場 営業時間8時～22時
収容台数60台



【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

横浜市技能文化会館では、皆さまからお預かりする個人情報に関して、お申込みの講座運営およびそれに関わるご連絡以外の目的には使用しません。また、個人情報を無断で第三者に提供することはありません。