

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

伝統技法で作る和菓子

八重紅梅・寒牡丹・白梅

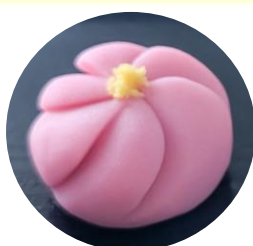
和菓子職人から学ぶ上生菓子づくり

紅白梅花は「へら切り」の技巧で、寒牡丹は「包みボカシ」の技巧を用いて仕上げます。職人の手元を間近で見ながら、繊細な細工と色のグラデーション表現を体験できます。

体験内容：上生菓子3個をつくり、1個は試食、2個はお持ち帰りいただきます



白梅(へら切り)



八重紅梅(へら切り)



寒牡丹(包みボカシ)

開催日時 **2027年1月30日(土) 13時30分～15時30分**

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室		
講 師	和菓子意匠石原商店（石原 勝利 氏・石原 マサミ 氏）		
持 ち 物	エプロン、三角巾、食器用と手ふき用ふきん、ハンドタオル1枚(濡らして使用)、持ち帰り袋(5～10cmのマチのあるもの)、ビニール袋(濡れたタオルを入れる用)		
受 講 料	4,000円（材料費込み）	定 員	16名 ※先着順
申 込 み	電話・FAX・来館・会館HPにて ※前日、前々日のキャンセルはご遠慮ください。		

横浜市技能文化会館

〒231-0031 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



E-mail

gibun@socioak.com



URL

https://gibun.jp/

（受付時間：平日 9時～17時／休館日 第2水曜日・年末年始12/29～1/3）

＜ お申込者ご記入欄 ＞

電話・FAX・来館・会館HP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	2027年1月30日（土）開催 伝統技法で作る和菓子 13時30分～15時30分		
フリガナ氏		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・インスタグラム・フェイスブック・X(旧ツイッター)・メルマガ・市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・その他()		

「伝統技法で作る和菓子」って？

～講師のご紹介～

講師 和菓子意匠石原商店
石原 勝利 氏・石原 マサミ 氏

和菓子職人夫婦

実家の磯子風月堂にて、先輩職人より和菓子作りのノウハウを学び 和菓子職人として勤務。伝統の技法を活かした新しい和菓子作り、オンラインによる和菓子教室や動画やレシピ作成、広告撮影用商品の制作なども行っている。

近年は和菓子の意匠デザインの提案の他、横浜市内小中学校、企業、横浜市関連施設などで和菓子教室を開催し、和菓子の普及に努める。

Instagram



Facebook



当日作る『和菓子』について

上生菓子をつくります。

練り切りあんを使い、実際に職人さんの手元を見ながら花びらの細工や色のぼかしなどを体験できる講座です。

できたての風味をどうぞお楽しみくださいね。

お菓子の賞味期限は冷暗所で2日間（翌日まで）です。



- 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8:00～22:00 収容台数60台
※入庫可能サイズ 車幅1.95m 車高1.57m 車長4.75m

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

必要に応じて、皆さまから情報を収集させていただく場合があります。ただし、法令に基づく場合を除き、個人を特定できる情報を本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。