

蓼科の森で和菓子づくり

講師に石原由布子さんを迎え、初夏をイメージした和菓子づくりのワークショップを実施致します。

蓼科東急ホテルお庭の緑をバックに手作りした和菓子を写真におさめてみませんか。

完成した和菓子は赤松のお茶と一緒に楽しみいただけます。

開催日程

2023年 5月6日（土） 90分程度

プログラム

①10:00～11:30 ②13:00～14:30

募集人数

各回10名程度

開催場所

蓼科東急ホテル内 アゼリア

料金

2,500円

申込方法

下記URLまたはQRコードよりお申込みください。
<https://forms.office.com/r/Bp3UViX2fg>

お問合せ先

TEL：0266-69-3104



講師紹介

石原由布子インテリアデザインを学んだ後、インテリアコーディネーターとして活動。

季節感ある室礼を大切に、節句の行事に欠かせない和菓子に興味を持つようになり、和菓子勉強会に参加。

料理教室にて12年間講師を務め、現在は季節を五感で楽しむ和菓子の魅力をSNSで発信し、ワークショップを開催

5月6日
蓼科東急ホテル
ワークショップ開催



練り切り2種 各1個ずつ作ります
長野県諏訪地域の赤松の葉から作った
八十茶と共に楽しみ下さい...