

# 和菓子2018年カリキュラム

入会金  
5,000円  
レッスン料  
8,640円

※年間申込みではないので、いつの月からでも始められます。

1月

4時間※13:30~17:30



粒餡炊き  
利休饅頭  
千両 (練り切り)  
梅の香 (練り切り)

2月



漉し餡炊き  
春告げ鳥 (練り切り)  
西王母 (こなし)  
白梅 (外郎)

3月



粒餡炊き  
ひとひら (練り切り)  
草餅  
花霞 (羊羹と高麗時雨)

4月



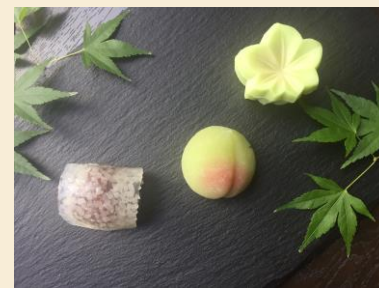
味噌餡炊き  
花筏 (練り切り)  
木の芽饅頭  
岩根つつじ (きんとん)

5月



白漉し餡炊き  
菜種の里  
薫風 (羊羹と高麗時雨)  
富貴草 (練り切り)

6月



梅肉餡炊き  
蝉の羽 (みぞれ羹)  
青梅 (外郎)  
若楓 (練り切り)

7月



琥珀羹炊き  
夏木立 (浮島と羊羹)  
夏祭り (琥珀羹)  
夏衣 (銀玉製)

9月



芋餡炊き  
秋の水 (練り切り)  
黄金芋 (カステラ饅頭芋餡入り)  
名月 (薯蕷饅頭)

10月



最中餡炊き  
秋山路 (大納言鹿の子)  
錦秋 (銀玉製)  
玉椿 (練り切り)

11月



黄身餡炊き  
银杏 (外郎)  
柿 (練り切り)  
黄身時雨

※和菓子コースは8月と12月は開催されません。

お申込みは<http://jms-association.jp/>の和菓子コースへ

ご質問などお問い合わせは[info@jms-association.jp](mailto:info@jms-association.jp)へ