

和菓子2020年カリキュラム

※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。

入会金
5,000円
レッスン料
8,000円+税

4時間※13:30~17:30

1月

深紅梅(雪平)
水仙(きんとん)
福豆(桃山)
白粒餡炊き



2月

うぐいす餅
生八つ橋
ふきのとう(煉り切り)
漉し餡炊き



3月

紅白饅頭
桜香る(浮島と羊羹)
彼岸桜(煉り切り)
粒餡炊き



4月

味噌饅頭
水緩む(煉り切り)
鯉のぼり(煉り切りと羊羹)
白漉し餡炊き



5月

さくらんぼ(煉り切り)
紫蘇大福
白玉ぜんざい
ぜんざい粒餡



6月

蛭狩り(錦玉製)
梅大福
葛焼き
漉し餡炊き



7月

葛饅頭
撫子(煉り切り)
和三盆(干菓子)
白粒餡炊き



9月

こぼれ萩(薯蕷饅頭)
東饅頭
薩摩時雨
薩摩芋餡



10月

生砂糖(雲平)
秋色(浮島と栗羊羹)
ふるさと(桃山)
粒餡炊き



11月

常盤の松(煉り切り)
初霜
(軽羹と上がり羊羹)
いろは紅葉(求肥)
漉し餡炊き



※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へ

