

プロが教えるお菓子教室

ウェスティ

和菓子教室

日程、メニュー

①9月30日(土)10:00~11:30

・みたらし団子、練切

②10月18日(水)10:00~11:30

・オーブンで作る焼き菓子、練切

③11月23日(木)10:00~11:30

・大福もち、練切

※各回、教室での試食と持ち帰りあり



会場:7階クッキングルーム
定員:各日12名【申込先着順】
受講料:1回 2,000円(受講料:1300円+材料費:700円・税込)※3回で6,000円
※講座開講日に6階事務所にしてお支払いください。

持ち物:ハンドタオル、エプロン、三角巾

申込方法:電話(072-275-0120)、直接ウェスティ6階事務所まで。

FAX(072-275-0130)、メール(kouza@westy-ogbc.jp)の場合は、

①講座名②氏名③連絡先④住所 をご記入のうえお送りください。

申込締切日:各実施日の一週間前



講師:宝泉菓子舗

前田 崇之 さん

堺の老舗『宝泉菓子舗』の3代目。圧巻の伝統技だけでなく、目・舌・手で楽しむ和菓子を作る、天才和菓子芸人の異名を持つ。

※小豆・餅粉アレルギーの方は、申込をご遠慮願います。和菓子材料に一部着色料を使用しております。

※定員になり次第受付を終了させていただきます。

※気象情報、その他の理由により、安全のため講座を中止する場合がございます。

※一度頂いた受講料・材料費はお返しすることはできません。

※講座の様子を撮影した写真は、当会館の活動を地域のみなさまに知っていただくために、twitterやブログに使用することがございます。予めご了承ください。

※提供された個人情報は指定管理者:大阪ガスビジネスクリエイト(株)が、当教室の運営目的のみに使用いたします。

堺市立 西文化会館 (ウェスティ)

〒593-8324 堺市西区鳳東町6丁600

電話:072-275-0120 FAX:072-275-0130 ㊚:kouza@westy-ogbc.jp

開館時間:9時~22時(月曜日・年末年始は休館)

※駐車場は西区役所来庁者用駐車場(有料・78台)をご利用ください。

駐車台数に限りがあり、満車になる場合があります。なるべく公共交通機関をご利用ください。

指定管理者
大阪ガスビジネスクリエイト(株)

