

アイシングクッキー をつくらう!



今回は、華やかでかわいらしい「アイシングクッキー」の手作り教室です。アイシングクッキーの魅力は、「大切な人に伝えたい想いをもっとも表現しやすいお菓子」であること。ふだんはテレくさくてなかなか言葉にできない想いをアイシングクッキーに載せてプレゼントしてみませんか♪



みなみたに こうへい

講師：南谷 晃平 先生

石川県かほく市の洋菓子店

リッチモント オーナーシェフ
パン職人の父とパティシエとしてお店を盛り上げる。看板商品のロールケーキはふんわりとした生地が大好評で、平成17年、18年のジャパンケーキショーにも連続入賞したほどの腕前。

Facebook：リッチ・モント
宇ノ気店・内灘店

アイシングクッキーとは？

粉砂糖に卵白を混ぜてつくったアイシングで、クッキーの表面をデコレーションしたクッキーのことです。華やかで愛らしい見た目と、乾燥させると表面がしっかり固まって持ち歩きしやすいのでプレゼントにもピッタリ！なことから人気を集めています。

今回作るアイシングクッキーの例



ハート型のクッキー5枚に好きな色を選んで作ります。

こんな感じでラッピング♪



リッチモント宇ノ気店
昨年夏にリニューアルオープンしました。(当社で改装しました)木の温もりを活かしたかわいらしい外観。リニューアルで駐車場も駐めやすくなりました。

◆ 日時：2月10日(土) 集合：13:15 沢野建設工房 本社駐車場

※会場の駐車場が限られているため、みなさんでいっしょに会場に移動します。

スタート：13:30 ~ (終了予定は15:30頃)

◆ 会場：津幡町北中条モデルハウス「ヒノキ100%の家」1階LDKにて

◆ 内容：●ハート型の素焼きクッキー5枚(ラッピング付)

◆ 作り方：①素焼きクッキーにペイント ②乾かす

③コルネを使ってメッセージを描く ④乾かして完成!

◆ 参加料：お一人様1,000円 定員は10名です。

※材料費込みの料金です。当日現地でお支払い下さい。

【持ってくるもの】

★エプロン

★ハンドタオル



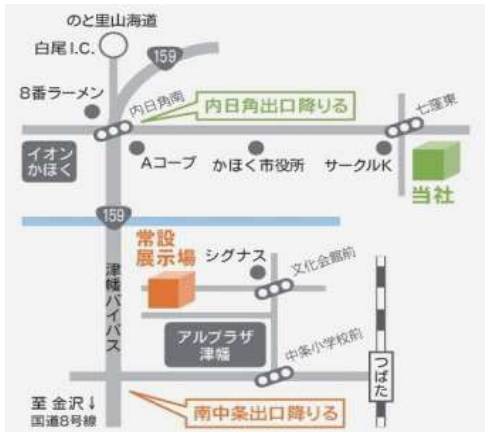
会場の「ヒノキ100%の家」
ヒノキの香りで癒やされます。



教室の後は、楽しいティータイムもありますよ



お申込はお電話でどうぞ。



●ご予約 TEL：076-283-3360

●お申込期限：2月8日(木) 午後5時まで

※人気講座のため、定員に達し次第締め切らせていただきます。

お名前	() 歳
ご連絡先	
ご住所	
参加人数	人