



# おいしい日本～和菓子で感じる季節～



季節のテーマをヒントに自分たちで和菓子をデザインし、子ども同士で協力して和菓子をつくりあげる、他ではちょっと体験できない和菓子教室です。四季を愛するゆたかな心をこどもたちに伝えたいと願う新進気鋭の若手和菓子職人さんと一緒に和菓子を作ってみませんか？

2月と3月でテーマも職人さんも変わりますので、2回連続でのご参加も歓迎いたします。

## ①2016年2月7日(日)開催

時間：14時～16時

講師：松尾和明氏

柳橋連合市場にある創業81年目の和菓子店『銷松月』の4代目。高校卒業後、京都の老舗和菓子店「未富」にて5年間の修行の後、福岡へ戻る。日々、四季折々の可愛い和菓子作りに情熱をかけています。



## ②2016年3月6日(日)開催

時間：14時～16時

講師：一木武志氏

大分県中津市にある創業91年目の和菓子店『武蔵屋総本店』の4代目。東京の『釜人録の木』にて6年間修業。和菓子品評会『東和会』の最優秀技術賞受賞。現在は家業の傍ら、和菓子の魅力を伝える活動を行っています。



## 【会場：養生カフェことほぎ】

場所：福岡市東区箱崎 1-3-8 アシストレジデンス桜離宮 1F

アクセス：JR「箱崎」駅東口から徒歩 8 分

地下鉄「箱崎宮前」駅 1 番出口から徒歩 7 分

西鉄バス「箱崎1丁目」から徒歩 2 分

駐車場：12 台（カフェ 3 台、黒木クリニック 9 台）

備考：バリアフリートイレ有 \* 車椅子のお子さんもご参加いただけます。

詳しくはお問い合わせください。



## お申込み・お問い合わせ

●参加費：1,500 円(抹茶付き) ●参加対象：5 歳～18 歳(定員 20 名)

\*事前振り込みによるお支払いとさせていただきます。

■お申込み方法：Eメール(heartynpo@gmail.com)にて1. 氏名 2. 年齢 3. メールアドレス 4. 電話番号 5. ご希望のイベント日をご記入のうえお申し込みください。

