

『日本の伝統文化を知る 一和菓子ー』 ワークショップ講座



日本の伝統文化について、実は知っているようで知らないことってありませんか？和菓子は四季の移ろいを感じたり行事にまつわるものなど、古くから人々の生活に根付き、愛されてきました。

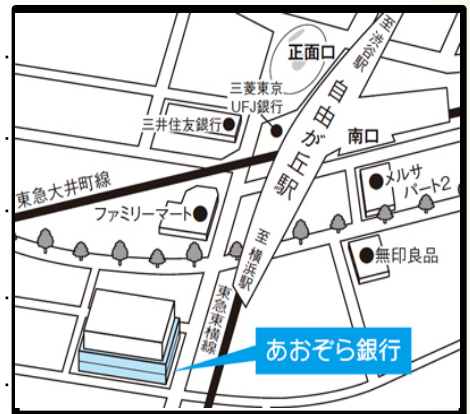
今回は『wagashi asobi』の和菓子職人 稲葉基大さんを講師にお迎えし、和菓子の歴史や製法などを学びながら、実際に春をイメージした練り切りを製作体験して頂きます。

～ 募集要項 ～

日 時 2014年 3月15日(土)
受付開始 13:50 / 14:00～16:00 終了予定

会 場 あおぞら銀行フィナンシャルオアシス自由が丘 1階オアシスルーム
〒158-0083 東京都世田谷区奥沢5-28-1
東急東横線・東急大井町線自由が丘駅より徒歩3分

【MAP】



参加資格 スイーツコンシェルジュ会員

募集人数 20名(最低催行人数:6名)

参加費用 3,500円(税込、材料・ドリンク代含)

持ち物 エプロン、ふきん、筆記用具

申込方法 E-mail info@sweets.or.jp にて
「お名前、会員番号、希望イベント名」をご連絡下さい。

応募締切 2014年3月11日(火) 17:00 迄
*応募多数の場合は、応募締め切り前に締め切らせて頂く場合がございます。

支払方法 2014年3月12日(水) 15:00 迄(銀行振り込み)
*お振込先の銀行口座は、お申込み受付後にメールにてご案内致します。
*ご入金の確認が取れた方から、当日のご案内をメールでご案内致します。



“wagashi asobi” 稲葉 基大 製菓技能士一級・製菓衛生師

「一瞬一粒(ひとつひとつ)に想いを込めてつくる。」を理念として活動する二人の和菓子職人による創作和菓子ユニット“wagashi asobi”を運営。

東京都大田区上池台のアトリエを拠点に、首都圏を中心に国内だけでなくNYの展覧会参加やParisで茶会を開催するなど海外にも活動の「和」を広げるなど、和菓子の新しい可能性を探るため、色々な世界で活躍する方々とwagashiを介してasobiという活動を行う。



一般社団法人
日本スイーツ協会

<お問合せ窓口> 日本スイーツ協会事務局
電話:03-6421-3133 10:00～17:00(土・日・祝休)
Email:info@sweets.or.jp