

初心者の方から
スキルアップを目指す方まで

受講生
募集中

和菓子作り体験教室

和菓子職人に学ぶ

株式会社北島顧問の古河義継先生による
和菓子作りの体験教室です。

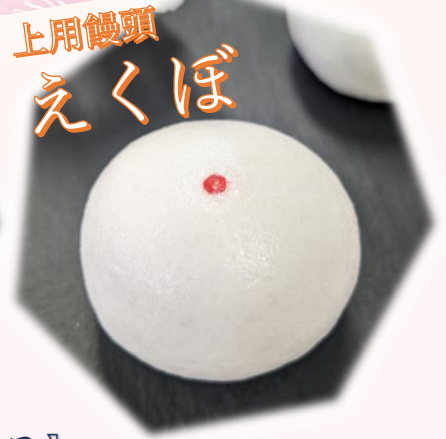
練切
桜花



きんとん
菜の花



上用饅頭
えくぼ



【日時】

2023

(受付 12:00~)

3/15(水) 12:30~16:00

※当日はエプロンと三角巾をご準備ください

【定員】

20人

(定員になり次第締め切ります)

【参加費】

3,500円

※参加費は当日お支払いください

【場所】

西九州大学

佐賀調理製菓専門学校

【お申込み・お問い合わせ】

お電話にてご連絡ください

(平日9:00~17:00)

講師紹介

西九州大学佐賀調理製菓専門学校
パティシエ科 和菓子講師

古河 義継 先生

昭和46年4月 株式会社北島 入社
昭和49年 製菓衛生師免許取得
平成5年 製造部 部長就任
平成26年 佐賀マイスター認定
平成27年 もの作りマイスター認定
平成27年11月 株式会社北島 定年退職
同年12月 株式会社北島 顧問として在籍
現在に至る



西九州大学佐賀調理製菓専門学校

〒840-0842 佐賀市多布施 2丁目 7-44
TEL 0952-22-2001 FAX 0952-22-2002



ホームページ



インスタグラム

料理・お菓子教室シリーズとして今後も企画をしております。ぜひご参加ください。

新型コロナウイルス
対策実施中

