

クリスマスの スパイシーなお菓子とパイ料理

クリスマスにお家で簡単に作れるスパイスを使ったお菓子と
冷凍パイシートを使ってパイ料理をご紹介します。

開催日

2025.11.11(火) 11:00～13:00

受付開始時間 10:50～

レッスン内容

当日はデモンストレーションにて
お菓子と料理の紹介を致します。
その後試食をお楽しみ下さい。

レッスンの流れ

主催者挨拶 → デモンストレーション → 質疑応答
→ クリナップショールーム見学 → 試食 → 挨拶



- 定員 ● 10 名
- 参加費 ● 5,000 円(税込)
- 支払方法 ● 事前銀行振込
- 持ち物 ● 筆記具
- その他 ● キャンセルの場合は3日前より参加費を頂きます

お申込み方法

主催者へメールにてご連絡下さい

メール: sumieh627@gmail.com

URL: [Facebook](#)



profile

講師名

日高 住江 (ひだか すみえ)

flower & cake AU PASSAGE 主宰

現在は自宅教室を主催

日本橋三越イベントスペースにて教室開催経験あり

又フランスでの展示会に出展経験あり



季節の行事や彩りを大切に家庭で楽しめる料理、
お菓子、フラワーアレンジメントの指導をしています。
レッスン当日は皆様に楽しんで頂ける雰囲気を
大切にしています。
又初めての方も安心してご参加頂けます。