冬に食べたくなる、ちょっと特別なお菓子

寒くなると食べたくなる濃厚なお菓子。
デパートなどで見る憧れのお菓子を家庭でも作ってみませんか。

開催日 **2026.11.19（木）10:30〜13:00**

受付開始時間　10:20~

レッスン内容

◎フランクフルタークランツ
◎焼き芋スコーン
バタークリームをまとった、ドイツ生まれの伝統菓子。味わいはどこか懐かしく、ティータイムにも贈り物にもぴったりのケーキです。小さなケーキに仕上げてお持ち帰りいただきます。秋冬にぴったりの焼き芋を混ぜ込んだ家庭でも簡単に作れるスコーン。熱々を召し上がっていただきます。



レッスンの流れ

デモンストレーション式。仕上げは実習あり。

- 定員　14 名
- 参加費　7,700 円(税込)
  （10 月中のお振込で 7,000 円(税込) ）
- 支払方法　事前に振り込み
- 持ち物　エプロン、ハンドタオル、筆記用具
  保冷バック、マスク

お申込み方法

メールにて申し込み　↓

sakanasweets@yahoo.co.jp

profile



講師名
魚かな Yuki（ さかなかな　ゆき ）

教室名：サロンスタイルのお菓子教室さかなかな
著書　ちびスイーツの本
埼玉県富士見市にて「手作りお菓子さかなかな」
2018〜2026/5 月まで

お菓子教室歴 29 年。今年 5 月まで小さなケーキ屋を営み、長年お菓子を作り続けてきました。15 年以上通ってくださっている生徒さんも多く、「お店のようなお菓子を作ってみたい」「せっかく作るなら、安全でとびきりおいしいものを」そんな思いにお応えできるよう、ご家庭でも無理なく再現できるレシピを大切にしています。
お菓子作りが初めての方も、もっと上手になりたい方も、どうぞお気軽にご参加ください。