

五感で楽しむ“和”菓子体験

～練り切りの世界を
のぞいてみよう～



どんな企業？

浜松調理菓子専門学校は、「食から未来をつくる」をテーマに、調理・製菓のプロを育てる専門学校です。プロの講師陣から、技術だけでなく、“人間力”も身につけながら学ぶことができます。浜松の食文化を大切に、地域に根ざした学びを通して、未来の「おいしい」をつくる人材を育てています。

8月26日(水) 14:00~16:00

場所

遠鉄モール街ビル1階・Any セミナースペース

※駐車場のご用意はありません。近隣の民間駐車場または公共交通機関をご利用ください。

対象

小学1年生～中学3年生 ※保護者同伴はどちらでも可(見学も可能)

定員 12名

持物

エプロン、三角巾、ハンドタオル

参加費

1,000円

体験
内容

“和”の文化をお菓子から！

見て・触れて・作って感じる、日本の伝統「和菓子」。
プロの職人による練り切りの実演を間近で見たあとは、
自分の手で練り切りを作ってみよう！

※作った練り切りはお持ち帰りいただけます。

申込は
こちら

<https://forms.gle/1e27Q3WuLLZ38auY7>

ワクワクポイント！

知ってるようで知らない、“和菓子”の奥深さ。目の前で練り広げられる職人技と、手のひらで感じる伝統の技術。五感で味わう、日本のお菓子文化を体験してみませんか？

内容に関する
お問い合わせ

浜松調理菓子専門学校 企画広報担当 鈴木雄介・高野裕子

TEL 053-452-0025

MAIL info@hama-cho.net