

講座番号  
37

講座名  
かわいいアイシングクッキーを作ろう(経験者)

日時 4/10、5/8、6/12、7/10、9/11(水)

10:00~12:00

場所 中央公民館実習室

回数 5回

定員

16名

講師名

城殿トシ子

	日程	内容
1回目	4/10	春
2回目	5/8	かご編み
3回目	6/12	矢羽模様
4回目	7/10	パリ
5回目	9/11	ウディングケーキ ～オリジナリティ～



講座ではJSAマスター認定講師のアシスタントと  
2名で丁寧に指導します♪

経験者対象。

テーマに沿ったアイシングクッキーを作ります。

より綺麗に作れるコツを学びましょう。

アイシングクリーム作りは含みません。

クリーム、コルネ作りなどが学べる初級講座もあります。



プロフィール

JSA アイシングクッキー認定講師  
飾り巻き寿司1級インストラクター  
パリストア歴約 13 年

受講料

3,500 円

教材費

5,000 円

持ち物

・エプロン ・筆記用具  
・フキン ・ウェットティッシュ  
・持ち帰り用タッパー(15×20 以上)