

講座番号  
35

講座名  
初めての練り切り教室(和菓子)

日時 10/11 11/8 12/13 1/10 2/14 (金)  
10:00~12:00

定員  
36と合わせて  
18名

講師名  
城殿ミキ  
城殿トシ子

場所 カラット 調理室 北館3階 回数 5回

### 和菓子の中でも上生菓子と呼ばれる「練り切り」を学ぶ5回講座

まったくの初心者でも基本から学んでいただくので和菓子屋さん  
並んでいる商品のような練り切りを作れるようになりますよ♪

	日程	内容
1回目	10/11	練り切りについて、練り切り餡作りを中心に
2回目	11/8	練り切り餡着色、包餡などを中心に
3回目	12/13	中餡、茶巾絞りなどを中心に
4回目	1/10	三角棒の使い方などを中心に
5回目	2/14	オリジナル練り切り作り

講座中は  
マスクの着用を  
お願いいたします

白餡、砂糖、求肥などのつなぎを加えて練った練り切り餡  
を使用して上生菓子を作ります。

初回は練り切り餡作りを実際に体験していただきます。

練り切り餡の着色から形作りまで各自で作業していただく  
120分実習です。



m.kidono

#### プロフィール

JSA アイシングクッキーマスター認定講師  
飾り巻き寿司マスターインストラクター  
JSA 練り切りアートマスター認定講師  
調理師  
バリスタ歴約 14年  
カルチャースクール講師 など  
とよあけ市民大学「ひまわり」講師

#### 受講料

4,000 円

#### 教材費

8,000 円

#### 持ち物

エプロン、筆記用具、ラップ、マスク  
持ち帰り容器(高さ 5 cm以上)  
フキン(食器用) お手拭きタオル  
デジタルスケール、スリッパ  
初回にお渡しするさらしやクリアホルダーなど