

和菓子作り教室

～ 湊町・新潟で育まれた 四季を慈しむ和菓子の文化～

作るもの

- ◆旧齋藤家別邸の四季を彩る「動植物」を季節ごとに作ります。
- ◆各季節に1つのモチーフを「主菓子」「干菓子」などデザインや作り方を変えて様々な体験ができます。
(例えば…秋の「もみじ」、これを「主菓子」「干菓子」などで作り、
和菓子の表現の豊かさを楽しみます)
- ◆丸屋本店の職人さんが作り方をお教えいたします。

お茶体験

- ◆作った和菓子はお煎茶体験とともにお召し上がりいただけます。
- ◆通常は非公開である「松鼓庵（庭園の茶室）」でのお茶席体験ができます！

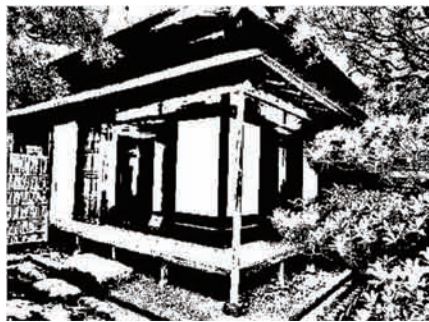


※ 写真はイメージです

5/10(水)、7/12(水)、10/11(水)、12/6(水)

※1回完結講座です

時間 13:30～15:30



～ 庭園の茶室『松鼓庵』～

参加費 (各回) ¥2,600

(4回セット) ¥10,000

※参加費は前払いとなります。

入金された時点でお申込み完了となります。

会場 旧齋藤家別邸

定員 10名

講師 丸屋本店

持ち物 エプロン、三角巾

国指定名勝



旧齋藤家別邸

〒951-8104 新潟市中央区西大畑町576番地

TEL 025-210-8350 URL <http://saitouke.jp>