

四季の魅力を表現する和菓子は 日本が誇る食文化です

和菓子コース

ベーシック ▶

アドバンス ▶

エキスパート

45種類の
和菓子を18回で
マスター!

ベーシック

〈18回〉

チケット制/
月2回以上がおすすめ

Basic

こだわりの 食材と道具

餡の小豆は北海道産、粉類は10種類以上あります。焼印や細工棒などの道具で美しく仕上げます。



1レッスンで 2種類を学びます

毎回、2種類の和菓子を作ります。作る人により色合いや雰囲気が変わるのも手づくりならではの楽しさです。



楽しく学べて しっかり身につきます

和菓子づくりが初めての方も、先生がそばにいてその場で質問できるから疑問を残さず、安心して学べます。



月2回、3ヶ月で基本が身につきます! ベーシックパスポートは6回までメニュー指定

| | | | | | |
|---|--|--|---|--|---|
| <p>基本 6</p> <p>紅白まんじゅう / 水羊かん</p> <p>和菓子の基本となる包餡、水羊かんの作り方</p> | <p>新メニュー 23年12月</p> <p>基本 6</p> <p>柿餅 / ゆべし</p> <p>餅生地、蒸し方、扱い方、型を使って蒸す方法</p> | <p>基本 6</p> <p>亥の子餅 / みるくまんじゅう</p> <p>餅生地、包餡、焼きまんじゅうの作り方</p> | <p>基本 6</p> <p>団子2種 / れもん柑</p> <p>本格的配合のお団子のこなし方、寒天の扱い方</p> | <p>基本 6</p> <p>蒸しようかん / 水まんじゅう</p> <p>蒸しようかんの作り方、冷やし菓子の作り方</p> | <p>基本 6</p> <p>さくら餅 (平鍋) / さくら餅 (道明寺種)</p> <p>関東風と関西風 (3種) の作り比べ、食べ比べ</p> |
|---|--|--|---|--|---|

基本メニュー6回が終わったら、レパートリーを増やしながらかスキルアップを目指しましょう!

| | | | | | |
|--------------------------|-------------------------|--------------------------------|---|--|---|
| <p>7 こしあん・つぶあん / あん餅</p> | <p>8 だら焼 / 大福2種</p> | <p>9 月餅 / 西王母</p> | <p>新メニュー 23年12月</p> <p>10 春一番・秋桜 / かるかん</p> | <p>新メニュー 23年12月</p> <p>11 黄味しぐれ・松しぐれ / 羊かん</p> | <p>12 桃山 / わらび餅</p> |
| <p>13 浮島 / 栗まんじゅう</p> | <p>14 ねりきり梅 / かのこ3種</p> | <p>15 ういろう (菜花・彩り) / 塩まん2種</p> | <p>16 うぐいす餅・うめ餅 / 打ち菓子</p> | <p>新メニュー 23年12月</p> <p>17 あゆ / 咲き分け</p> | <p>新メニュー 23年12月</p> <p>18 人麻呂・山茶花 / ふぶき饅頭</p> |

※メニューは予告なく変更する場合がございます

homemade cooking

もっと技術を磨きたい、もっと素敵なメニューを知りたいという方はこちら

2023. 12月

ベーシックで基本をしっかり学んだら、 レベルアップした和菓子づくりに挑戦しましょう！

和菓子コース

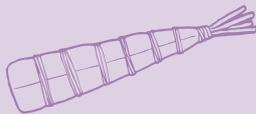
ベーシック ▶

アドバンス ▶

エキスパート ▶

免許状取得 ▶

マイスター取得



プレミアム会員

セミナーや研修でより
高度な内容を学べます

プレミアムゴールド会員

ご自宅や教室で
教えることができます

アドバンス

〈6回〉クラス制/月2回

Advance

繊細で美しい和菓子の数々は日本の誇り。

憧れの上生菓子、熟練の技を必要とする薯蕷まんじゅうなどお店で売っているような和菓子も自分で作れます。
独特な製法や材料で技のバリエーションを広げていきます。



1

ねりきりの
バリエーション

細工棒や布きんを使って
上生菓子を美しく
本格的に仕立てます。



2

錦玉 / 半錦玉 /
つや干錦玉

錦玉、半錦玉を
作り分け、様々な形の
寒天菓子を作ります。



3

粽 (飾り粽・
水仙粽・羊かん粽) /
干菓子

端午の節句に食される
粽 (ちまぎ) の包み方、
組み方を学びます。



4

ぎゅうひ (きぬた) /
雪平 (花びら餅)

腰のある仕上がりの
ぎゅうひと、やわらかな
雪平生地を習得します。



5

棹もの
(竹 / 黄味くず) /
くず切り

断面が魅力の“棹もの”。
出来立てのくず切りは
究極の味わいです。



6

薯蕷まんじゅう
(織部 / 桜じょうよ) /
焼き薯蕷

作るのが難しいと
言われる薯蕷まんじゅうに
チャレンジします。

エキスパート

〈6回〉クラス制/月2回

Expert

“作ること”だけではなく、和菓子の歴史、種類、材料などを掘り下げて学びます。総合的な知識が身につく、和菓子店に並ぶお菓子がどのように作られているか分かるようになり、その奥深さにますます和菓子が好きになることでしょう。



1

赤飯 /
おめで糖

蒸し器で作る赤飯と、
それと見間違う
おめで糖を実習します。



2

注文菓子 鯛

和菓子用語を
学びながら、ねりきりで
“鯛”を仕上げます。



3

豆大福 /
やわらか大福

原材料について
理解を深め、もち米と
もち粉で大福を作ります。



4

吹き寄せ /
椿餅

最古の和菓子“椿餅”を
通して、和菓子の由来や
歴史を勉強します。



5

あんみつ

和菓子の分類や
砂糖の知識を学び、
天草で作る寒天を
実習します。



6

蒔き物菓子
娘道成寺

心をこめて
蒔き物を作り、箱に納めて
持ち帰ります。

