



目的	こころの豊かさが求められる時代の到来に伴い、増大する学習意欲に応え、家庭生活の充実と教養を図ることを目的とする。		
内容	季節にあった洋菓子の作り方やテクニックを有名店のプロから学び、楽しく実習する講座		
対象者・定員	成人	15人	
延参加人数	41人		
日時	講師	回数	
10/2, 11/6, 12/4	水曜日 9:30~12:00	たるみ製菓 垂水 理	全3回

アンケート感想など

- *家では失敗した経験から挑戦できずにいたが、実演を通して丁寧に教わり、家でも作ることができました
- *垂水先生の教え方が丁寧でわかりやすい。いろんな知識を教えてくださいました
- *自宅ではなかなか材料を揃えるもの大変な洋菓子を楽しんで作れて大満足でした
- *本や動画で学ぶより先生が目の前で作ってくださるのを見ながら、困ったときも質問出来るので良かった
- *プロのアドバイスを聞く事が出来て、すごく勉強になった
- *作ったこともないケーキを沢山知れたことや作れてよかった
- *どのケーキもとても美味しくて楽しく参加できました。また来年も開催してほしい



講座の様子



10月 いちごのケーキ



11月 パイ生地のマロンケーキ



12月 ブッシュドノエル