



## 四季の会イベント 「お千菓子作り」のご案内



香川の和三盆と吉野の葛を使い、型につめて作ります。  
持ち帰りには、レンジで少し焼いて堅くします。  
出来上がった菓子で抹茶をいただくのはいかがでしょうか？  
本物の味をご賞味ください。

- 1.開催日 2019年6月4日(火)
- 2.集合場所 アートフォーラムあざみ野 ロビー  
(横浜市青葉区あざみ野南1-17-3)  
東急田園都市線「あざみ野駅」東口 徒歩5分  
横浜市営地下鉄「あざみ野駅」1番出口 徒歩5分  
集合後に3階の調理室に移動します。
- 3.集合時刻 午後1時
- 4.講師 松村 美佐緒 先生(かしの季工房)
- 5.参加費 1,500円
- 6.持ち物 エプロン 菓子持ち帰り用容器
- 7.定員 20名(先着)
- 8.申込期限 参加ご希望の方は5月20日(月)までに同封の「参加申込書」  
又は事務局(FAX 03-6240-9382)へお申し込みください。  
協会ホームページからもお申し込みできます。
- 9.世話人 大里 璋子:090-3337-4627 豊田和子:090-2630-8131



- ◆ どなたでも参加できます。お友達やお仲間を是非誘ってください。
- ◆ 新入会員大募集中です。同僚、友人、知人を是非ご紹介下さい。