

パティシエ気分♪♪

ケーキづくり教室

開催日時 **5月25日 金曜日**

内容 **10:00~12:30**

おうちでも簡単レシピ♪

お店に負けない美味しい

ケーキ作りのコツを学びませんか？

「紅茶と桃のケーキ」 &
「ソーダーゼリー（フルーツ入り）」
の2種類作ります。。

紅茶と桃のケーキは18cm丸形の1/4と、
ソーダーゼリーは、カップで2ヶをお持ち帰りいただけます。



イメージ画像です

開催場所：大津市勤労福祉センター 2階 調理実習室

講師：橋本 英里 先生

受講料：1,000円（別途材料費1,000円）

※材料費は各開催当日に徴収させていただきます。

定員：先着順 16人

持ち物：エプロン・三角巾・布巾2枚程度

申込期間：5月10日（木）AM8:40~5月22日（火）

申込方法：電話、FAX、窓口、互助会ホームページ（詳細は裏面へ）

講師紹介

橋本 英里 先生 (お菓子教室 LeTablier 主宰)

ホテルやカフェで勤務した経験を生かし、ご家庭でもお洒落で美味しい
ケーキが手軽に作れるコツをお教えします！

申込方法

5月10日(木) AM8:40~5月22日(火) までに 電話 (077-522-7474
または 077-525-1105)、FAX (077-523-3494) 【講座名、氏名、
電話番号、FAX番号を記入】または**大津市勤労者互助会ホームページ** (info@otsu-gojokai.jp)
の講座申込フォームよりお申し込みいただき、**5月22日(火)** までに受講料をセンター窓口
へご持参ください。※材料費は、講座当日に徴収させていただきます。

FAX、ホームページからのお申し込みについては、申し込み後3日(土日祝祭日を除く)以
内にそれぞれFAX、メールにて「受付完了」の連絡をいたします。

事務局からの返信がない場合(ホームページの場合は自動返信メールとは別途)は、受付が完
了しておりませんので、お手数ですが事務局までご連絡ください。

※お申し込みが少数の場合は中止することがあります。

※申込締切日以降のキャンセルについては、受講料・教材費をいただく場合があります。

問合せ先

大津市勤労福祉センター

場 所 : 大津市打出浜 1 - 6

T E L : 077-522-7474

077-525-1105

F A X : 077-523-3494

開館時間

月~土曜 午前9時~午後9時まで

日曜日 午前9時~午後5時まで

休館日

毎月第3日曜日、祝祭日

地図

