

# 大人の やさしい 洋菓子講座

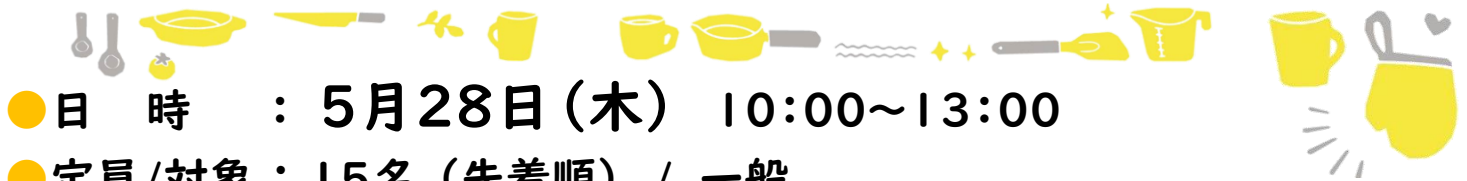
こんがり焼けた表面と  
とろっと濃厚な中身がクセになる  
バスクチーズケーキです

※作ったものはお一人様1台お持ち帰りいただけます

講師：山本裕子

(パンとお菓子の教室Petit Copain主宰)

※写真はイメージです



●日時：5月28日(木) 10:00~13:00

●定員/対象：15名(先着順) / 一般

●受講料：2,600円(容器・材料費込)

※キャンセル料…5/14(木)より1,800円をいただきます

●持ち物：エプロン、三角巾、マスク、タオル、ふきん2枚

台ふきん1枚、水分補給用の飲み物、保冷剤

持ち帰り用の袋または容器(直径12cm位のものが入るもの)

※手袋が必要な方はご持参ください



\* 申込方法

みをつくし文化センター窓口、電話、FAX、メールにて下記の必要事項をお知らせください。

※持病がある方は、お申込みの際にご相談ください。 ※アレルギーの対応はしていません。

※調理を行うグループは申込状況を見て編成しますので、ご希望に添えない場合もございます。

※華美なネイル・指輪は外すか、手袋の着用をお願いします。 手袋が必要な方はご持参ください。

《お問い合わせ先》

みをつくし文化センター 浜松市浜名区細江町気賀369

☎053-523-3116 FAX:053-523-3126 メール:miwotsukushi@birukan.com

主催：浜松市みをつくし文化センター(指定管理者 東海ビル管理株式会社)

『大人の洋菓子講座 バスクチーズケーキ』受講申込書【5/28】 キリトリ 年 月 日

受講者氏名：  男・女 年齢：  歳

住所：  電話番号：

緊急連絡先(受講者以外) 氏名：  (できれば携帯をご記入ください) 電話番号：

／続柄