

独創的な創作和菓子を生み出す「和菓子まめいち」の和菓子職人、幾世橋陽子氏を講師にお迎えし、根白石の冬を象徴する「白鳥」をモチーフとしたこなし製のお菓子（一種二個）を作ります。出来上がったお菓子は、先生と懇談しながら温かいお茶とともにいただきます。

根白石学びのサロン④

五感で楽しむ 季節の和菓子 づくり



※こなし・白こし餡に小麦粉・上新粉などを混ぜて煮し、砂糖を加えて揉みこなした生地。

2026年 **2月26日** **木** **10:00~12:00**
根白石市民センター 調理実習室

対 象

成人の方

募集人数

10人（先着順）

持ち物

エプロン、三角巾、手拭きタオル

参加費

1,000円

講 師

和菓子まめいち 幾世橋 陽子氏

申込み

2月7日（土）10:00～

窓口または電話にて受付

窓口にて参加費を添えてお申込みください。お電話でお申込みされた方につきましては、2月15日（日）まで、窓口に参加費をお持ちください。

◆材料準備の都合上、2月15日（日）以降のキャンセルにつきましては返金いたしかねますので、ご了承ください。

**申込み
問合せ**

根白石市民センター 仙台市泉区根白石字杉下前24 【TEL: 379-2108】

※お預かりした個人情報は講座の運営のみに使用いたします。

※講座の様子を写真で撮影し、ホームページ等に掲載する場合がありますのでご了承ください。