

特別編

季節を感じる和菓子を作ります

和菓子づくり教室

写真はイメージです



おはぎ



講師 **村磯正二さん**
和菓子工房 いずみ
(川崎市麻生区王禅寺東)

令和7年
3月6日 木
13:00~16:00
受付開始 2月3日(月)
10:00から



桜餅 (道明寺製)

今回作る和菓子は

おはぎ (つぶ・こし)

桜餅 (道明寺製)

○募集 15名 (先着順)

○受講料 3,000円

- ・3月3日までに窓口支払い又は振り込み
- ・振込先 横浜銀行 溝口支店 普通 1750577
口座名義 川崎市生活文化会館
- ・振込手数料は、お客様負担となります。
- ・3月3日以降のキャンセルは返金できません。

○会場 てくのかわさき 5階 調理実習室

・神奈川県川崎市高津区溝口 1-6-10

○持ち物 エプロン、三角巾(バンダナ)、マスク、
ふきん2枚、筆記用具

【お申込み・お問合せ】

川崎市生活文化会館 (てくのかわさき)

講座受付専用ダイヤル

044-812-1184



[申込フォーム]

できるだけ申込みフォーム・HPからお申込みください。
電話は込み合う場合、繋がりにくくなります。

✉ info@tekuno-kawasaki.com

- ・お申込み時に頂いた個人情報、講座の出欠確認及び講座の案内以外には使用しません。
- ・申込必要事項・講座名、郵便番号、住所、お名前、メールアドレス、電話番号、かわさきハッピーライフの加入有無
- ・諸般の事情により講座が中止・変更になる場合があります。予めご了承ください。

駅からの案内図

