

和菓子づくりを体験しよう !!

栗餡を使用したきんとんと
練切りを使用した菊
2種類を作ります。



お菓子作りを通して少しでも『自分を好き』と思える瞬間をそして『他人の素敵』も見つけられる
そんな教室を目指して『和菓子教室 新柳（あらやぎ）』を立ち上げた和菓子のものでづくりマイスター
が栗餡きんとんと菊の練切り制作体験を通して楽しさをお伝えします。

講師：坂巻 瞳（さかまき ひとみ）

- ・ 高校卒業後、日本菓子専門学校にて洋菓子・和菓子・パン作りの基礎を学ぶ。
- ・ 卒業後は千葉県成田市のお菓子店にて和菓子の製造を担当。
- ・ 現在は茨城県にある『まるやま千栄堂』で和菓子職人として勤務しつつ、和菓子職人としての26年の経験と2児の母としての暮らしの中で培った視点を活かし『日本の文化や技術』そして『和菓子の魅力』を次世代へ伝えていきたいという思いから2025年4月に『和菓子教室 新柳』を立ち上げ活動中。
- ・ この教室では『見る喜び・作る楽しさ・考える力・感じる心』そして『人と人とのつながり』を大切にしながら、一人ひとりが自分らしく輝ける様な場所になる事を目指している。



主な資格等

和菓子製造技術師一級 / 職業訓練指導員免許 / 製菓衛生士 / 選・和菓子職 / 食育実践プランナー / 食品衛生責任者 等

【日 時】 9月5日（金） 13：30～15：30

【持ち物】 エプロン・三角巾

【場 所】 ちば仕事プラザ2階 第5教室（ちば地域若者サポートステーション）

【締切日】 8月28日（木）