

パティシエによる ケーキ講習会



バレンタインに向けた
本格ケーキづくり

クラシックショコラ
生チョコトリュフ

日程：1月20日(金)

時間：13:00~16:00

場所 2階 料理実習室
講師 荒井 和則 さん(ミルフィーユ)
定員 8人(多数抽選) ※はがき1枚でおひとりの申込みです。
参加費 1500円
持ち物 泡だて器(電動手動どちらでも可)・ゴムベラ・
ボウル2個(ホイップ用)・エプロン・三角巾・ふきん2枚
(ボウル貸し出し希望の方はその旨ご記入下さい。)
申込み 往復はがきに講座名・住所・名前・電話番号を明記し、
協議会事務局までお申し込みください。

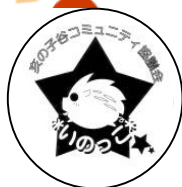
1月6日(金) 必着

※尚、当選後1月17日(火)以降のキャンセルにつきましては
参加費をいただきますので、ご了承下さい。

#新型コロナウイルス感染症の影響で、中止になる場合があります。

○お申し込み時の個人情報、協議会事業以外に使用することはありません。

○来場者用の駐車場はありません。



主催 吹田市亥の子谷コミュニティ協議会
〒565-0824 吹田市山田西1-26-20
(吹田市立亥の子谷コミュニティセンター内)
Tel 06-6878-3155