

ベーシックコースI 10～3月(全6回)

10月



小麦まんじゅう・栗しぼり

「小麦まんじゅう」でまずは包あん(あんを包む)の練習から、秋の味覚である栗を贅沢に使った「栗しぼり」。

初回

2回目

3回目

4回目

5回目

6回目

11月



どら焼き・かるかん

どら焼きの基本をマスターしましょう。山芋の香りがほんのり、もちり食感の「かるかん」。

1月



浮島製「下萌え」・外郎製「未開紅」

しっとりくちどけの良い蒸し菓子浮島と、今にも開きそうな梅をイメージした外郎製「未開紅」。

2月



うぐいす餅・さんどん製「春の野」

春の訪れを告げる「うぐいす餅」。色合いで季節を表現したさんどん製「春の野」。

3月



練りきり製「さくら」・小倉野(おぐらの)

一部電子レンジを使って作る練りきりと、求肥入りの鹿の子「小倉野」。

和菓子ベーシックコース

定番の和菓子を中心に
和菓子の基礎を学ぶコースです。

ベーシックコースII 4～9月(全6回)

4月



かしわ餅・道明寺製「いちご姫」

端午の節句に作りたい「かしわ餅」と、桜餅の生地として知られる道明寺粉でいちごと餡を包んだ「いちご姫」。

初回

2回目

6月



水無月(みなづき)・抹茶わらび餅

夏越しの払いに食べたい「水無月」と、星野村本抹茶使用で本わらび入りの「抹茶わらび餅」。

3回目

4回目

8月



小豆こしあんの炊き方

上品でなめらかなこしあんを作しましょう。

5回目

6回目

5月



錦玉製「紫陽花」・若鮎(わかあゆ)

寒天を華やかに色付けしてあんにまとわせた「紫陽花」と求肥を挟んだ初夏を感じる焼き菓子「若鮎」。

7月



こなし製「蓮花(はすはな)」・水まんじゅう

上生菓子であるこなし生地で蓮の花のつぼみを表現、冷たく冷やして涼を味わう「水まんじゅう」と共に…。

9月



団子2種(みたらし、粒あん)・ようかん「十五夜」

歯切れの良い新粉団子は二種類の味で、光る月が印象的なようかん「十五夜」。