

郡山でディプロマが取得できるお菓子教室！

『ケーキ教室に行ってみた〜い。でも受講料が高くて』と思っているあなたへ。ディプロマ取得コースで習うヨーロッパ伝統のケーキづくりを体験しちゃいませんか？

『でも、体験会に行ったらお菓子教室に入会しなくちゃいけないんじゃない？強く勧められたら断りにくいし』お菓子教室のコースについて説明はしますが、体験会当日に入会をおすすめすることはありません。過去の体験会では、25名の方が参加されましたが、後日入会を希望された方は2名でした・・・トホホ。

『じゃあ、どうして体験会をやるんですか？』実は創業（2月より法人化）するための補助金をもらうことになり、その条件に1月～3月まで体験会をやることになってしまいました。でも、そのおかげでリーズナブルに体験教室をご提供できることになりました。

『ケーキってつくったことないし、初心者にはハードルが高いんですが・・・』わたしに2時間ください。ケーキづくりに対する考え方が変わります。完璧なレシピと正確な計量、そしてちょっとしたコツがケーキづくりのポイントなんです。『こんなに簡単にこのケーキができてしまうの！』って感動しますよ。

はじめまして。わたしは郡山市と南相馬市でお菓子教室を開催している武田芳美です。南相馬から郡山って聞けば「避難？」って思いますよね。そのとおりなんです。

もともとは南相馬市の自宅で、友達を相手に細々とお菓子教室を開催していました。郡山市に避難して、数人の知り合いしかいませんでしたが、教室を開催することができました。現在は、少しずつですが生徒さんも増えてきて、今年であれば店舗をもって教室を開催したいな～と考えています。

そこで皆様に緊急連絡です。

(裏面に続きます)



「氏名・住所・電話番号」をご記入のうえ、E-mailまたはホームページのお申し込みフォームよりお申し込みください。インターネット環境のない方は、お電話でお問合せください。



今田美奈子お菓子教室分室
主宰 武田芳美

今田美奈子

お菓子教室分室

見学
無料

体験会開催

月日：2015. 2.20(Fri)
2.26(Thu)
2.28(Sat)

時間：10:00～13:00

会場：ピースネット
郡山市安積2丁目165

先着15名（要予約）

受講料 6,000円のところを

¥1,000 (税込)

Café chocolatier カフェ・ショコラティエ

TEL : 090-1937-3867

E-mail : yoshimicafe@gmail.com

住所：郡山市字五百淵西1-71

http://:cafe-chocolatier.com



今田美奈子お菓子教室 ディプロマ取得コース 体験会 リポート

ディプロマ取得コースのお菓子たち (の一部です)

■ レシピはどうしよう
一月に開催した体験会の様子をご紹介します。
まずは準備・・・一月のケーキはオブストトルテをつくるんですが、レシピはどうしようかな？ ケーキはレシピが命です。千円の体験会にレシピつけていいのかな？



でも、手元にはないみんなメモできないし困るよね。ワープロで打ってつけてあげよう。レシピと教室のパンフと入会案内の三点セットを準備完了。
初めにわたしの自己紹介。そして本日のケーキのつくり方を説明。みんな真面目にメモってます。(笑)

■ やってしまつた
まずはケーキの側面に貼るアーモンドをオーブンでローストします。アーモンドの焼けるいい香り♪ ガスオーブンは火力が強いので注意です。つぎに土台になるマッセルをつくります。ハンドミキサーでませませし、型に入れてオーブンへ。焼いている間にみんな自己紹介。
焼きあがったら竹串を刺して、中心部まで火がとおっているか確かめます。いい感じ♡ マッセルを冷蔵庫で冷やしている間に、飾りつけ用のフルーツやナバージュを準備します。
マッセルを冷蔵庫から出してひっくり返してみると、なんか触感がブルブルする・・・焼きが甘い？ 竹串刺して確認したのに・・・しかしてタイマー間違えた？ こんな時にもリカバリーの方法があります。ご心配なく(笑)

■ つやつやのオブストトルテ完成
最後はみんなで飾り付け。マッセル全体に生クリームを塗って、フルーツを飾ります。アーモンドを側面に張ると途端にゴージャスな感じ。最後はフルーツにナバージュを塗ってオブストトルテの完成。シヨコラティエ・オリジナルブレンドのコーヒを入れて、試食タイム。せつかくつくったケーキだけでも、つくづくすぐにくっついたケーキのこと。美味い食べながら、お菓子作りのこと。美味しいお店のこと。あんなこともこんなこともおしゃべりしました。参加していただいた皆さま、楽しい時間をありがとうございました。



(表面の続きです)

郡山市近郊で「お菓子教室を体験してみたい」皆さまへ緊急のご案内です。

通常、ディプロマコースの体験は行っていないんですが、3月までに限って限定1,000円でご提供させていただきます。もし「一度試してみたい」と思っている方は、これを機会にぜひご体験ください。体験会は以下の方にオススメです。

- 「ケーキ教室をリーズナブルにお試しで体験してみたい」
- 「ケーキをつくってみたいけど初心者なので自信がない」
- 「大好きな人の誕生日に手作りケーキを贈りたい」
- 「子供たちから『ママのケーキが一番好き』と言われたい」
- 「家カフェを始めてみたい」
- 「将来パティシエになりたい(小学生・中学生)」
- 「いつか自分でもケーキ教室を開催してみたい」

「いつかわたしも・・・」と思っている方は、今すぐメールまたはお電話でお問合せください。15名限定ですので残りわずかとなっております。

なお、このチラシは郡山市南部から須賀川市北部と、一部の店舗にのみ配られております。ぜひご近所の方々にお越しいただきたいと思っておりますので、どうぞよろしく願いいたします。



今田美奈子お菓子教室分室
主宰 武田芳美

プロフィール
宮城県塩竈市出身
2003. 3 今田美奈子食卓芸術サロン製菓師範 取得
2009 南相馬市自宅お菓子教室開催
2013 郡山市にて今田美奈子食卓芸術サロン分室開催



季節のお菓子教室開催
菓子製造業

ピンクリボンin郡山ワーキンググループ委員
福島市荒井の珈琲楓舎にて焼き菓子販売中