

岩津市民センター講座

グルテンフリーの
焼き菓子づくり講座



小麦粉を使わない「グルテンフリー」のお菓子づくりを学びませんか？
グルテンフリーで高品質なスイーツの開発・提供が評価され、
「あいちサービス大賞 特別賞」を受賞したパティシエが
直々に教えてくれる焼き菓子づくり講座です。

9/17(水)
10:00~12:30

- 定員 18人（定員を超えた場合は抽選）
 - 場所 岩津市民センター2階料理講習室
 - 受講料 200円
 - 教材費 1500円
- ※お金はお釣りの無い様お願いします
- 持ち物 エプロン、三角巾、筆記用具、手拭きタオル、飲み物

●講師 「パティスリー シェ・カズ」
オーナー兼パティシエ 石川 和雅氏

お申込み・締切り8/27(水)

岩津市民センターへEメール・電話
または直接来館して

- 氏名(ふりがな)
 - 住所●電話番号
 - 講座名「焼き菓子講座」 メールアドレス
- を伝えてください。

※当選者には9月2日迄
にご連絡します。



お申し込み・お問合せ 岩津市民センター
TEL:0564-45-2512
e-mail:iwazu.shimin@city.okazaki.lg.jp

受付時間: 9:00~21:00
(月曜日は休館)
日曜・祝日: 9:00~17:00