

## 5

## ウィークエンド・シトロン

5月15日 金曜日  
10:00~13:00

託児あり

遅刻は他の受講者の迷惑となりますので遅れずにお越しください。15分以上の遅刻は欠席扱いとさせていただきます。

講師 料理研究家・調理師 ひょうどう 兵藤 みなこ 未奈子

作って楽しい、おもてなしやプレゼントにもぴったりのお菓子を作ります。お菓子作り初心者にもおすすめの講座です。グループではなく、最初から最後まで全て1人で作ります。

「ウィークエンド・シトロン（レモンのパウンドケーキ）」

フランス菓子の定番、ウィークエンド・シトロン。週末に大切な人と分け合って楽しむお菓子として親しまれている、レモン香る焼き菓子です。しっとり爽やかなケーキを、レモンアイシングで仕上げます。一人1台作ります。

※実習で作った料理は全て持ち帰ります。

※欠席した場合、資料のみのお渡しとなります。(資料がない場合もあります。)

◆持ち物

持ち帰り容器(18cm×7cm×6cmのパウンドケーキが入るもの)、手さげ袋、エプロン、ふきん(3~5枚程度)、台ふきん(1枚)、筆記用具、マスク

※調理室は土足禁止のため、専用のスリッパに履き替えをお願いします。

※講座の妨げになりますので、香水や香りの強い整髪料などの使用はご遠慮ください。

定員 10人

費用 2,150円  
【内訳】受講料650円、教材費1,500円

会場 サンライブ3階 調理実習室



講師調理例

## 講師プロフィール

料理研究家・調理師・フードコーディネーター  
シニアハーバルセラピスト・発酵マイスター

兵藤 未奈子（ひょうどう みなこ）



専門学校を卒業後、料理教室などでのアシスタント経験を経て、家庭料理やお菓子教室での講師として活動しています。

お料理を通して、みなさんに台所に立つ楽しみや作る喜びをお伝えしたいと思っています。

現在は、愛知県内での出張料理教室やマンツーマンの料理教室を主宰しています。

Instagram : @teafleur.minako



TEAFLEUR.MINAKO

LINE ID @893zsxcb

