

# 和菓子作り教室

移りゆく季節を愛で味わう、  
日本ならではの伝統文化である  
和菓子と一緒につくってみませんか？

講師は、江南市尾崎町にある  
「梅のや」さんにお願ひしました。



講座では、練り切り細工と  
もなかの餡詰めを体験します

日程 2025年 2月 23日(日)

時間 1回目 10:00 ~ 2回目 13:00 ~

会場 展示室 費用 1500円(材料費込)

定員 各回 10名 先着順/定員になり次第締切

講師 御菓子司「梅のや」後藤 瞳

申し込み 2/3(月)10:00 ~  
電話もしくは会館窓口まで

※エプロン、三角巾、マスク、手拭きタオル、布巾(ビニール袋)をご持参ください



御菓子司 梅のや

昭和47年創業、尾張江南の地で  
和菓子を作り続けています。  
昔ながらの伝統を守りつつ、さらに  
美味しくしました。3日間かけて炊  
き上げる自家製餡は、上品な甘さと  
滑らかなくちどけに  
仕上げた店のこだわり  
です。丹精込めて  
作り上げる和菓子の  
数々をお楽しみくだ  
さい。HPはこちら→

