

住宅型有料老人ホーム ホスピタルケア白金高輪

自家製調味料ワークショップ ⑩
季節のフルーツを楽しもう♪



手作りジャム

リンゴ、ぶどう、梨、イチジク...

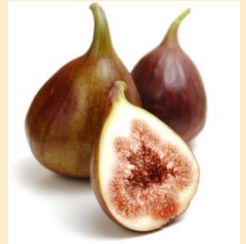
実りの秋はフルーツも美味しくなるうれしい季節です。

旬のフルーツを使ってジャムを作りませんか？

今回は「イチジクジャム」と「りんごバター」をご紹介します。

少し手を加えるとフレッシュとはまた違った美味しさに！！

保存も可能なので長く楽しめます♪



日時 : 2016年10月27日(木) 10時30分～12時30分

場所 : ホスピタルケア白金高輪 8階

参加費 : 4,000円 ジャム2品持ち帰り
季節のフルーツを使ったスイーツプレート&ティーセット付

持ち物 : エプロン、筆記用具、手拭きタオル

定員 : 先着10名様

お問合せ・お申込みは 03-6277-0606 (9:00～18:00)
shirokanetakanawa@hospital-care.info

* キャンセルされる場合はご参加いただけるお知り合いをご紹介いただくとありがたいです。
代わりの方がいない場合は、開催日1週間前より下記の通りキャンセル料が発生致します。
10/20以降のキャンセル・・・参加費の半額 10/25以降のキャンセル・・・参加費の全額
(いずれもレシビはお渡します)



講師

田上真貴

(たがみまき)

ケーキショップ

「キルフェボン青山店」のマネージャー、
料理研究家のアシスタント経験後、
カフェ、料理教室を経営。

現在はフードクリエイターとして活躍中。



港区三田5-15-15