



日本の心や文化を繋ぎ  
感動体験で心豊かに！

太陽ファームキッチン&カフェで愉しむ特別な時間



## 《とっておきの体験イベント》

# 和菓子職人さんに教わる季節の和菓子



### 講師紹介



### 「菓子遍路 一哲」酒井哲治氏

日本菓子専門学校卒業後、銀座清月堂、神田庄之助等に勤務した後、母校で20年間和菓子教師を務める。退職後、平成21年5月「菓子遍路一哲」を創業。和菓子一級技能士、製パン一級技能士、製菓衛生師、職業訓練指導員免許所得。

#### ▼ 菓子遍路 一哲

住所：東京都墨田区東向島 4-29-6

<http://blog.goo.ne.jp/ittetsu2009>

東京向島の和菓子店「菓子遍路 一哲」の酒井哲治先生に教わる上生菓子。和菓子職人と本格的な上生菓子作りを体験して頂きます。経験豊富な和菓子の歴史、作り方のお話は必見です。上生菓子は春のお花の「梅」「水仙」、そして2月ということで「道明寺桜餅」を作ります(各2個ずつ合計6個お持ち帰りできます)。体験後には、和菓子に合う玉露と特別な発酵ランチ弁当をご用意しております。是非、太陽ファームキッチン&カフェで、とっておきの体験をお楽しみください。

### 【持ち物】エプロン、ハンドタオル、マスク

(※お持ち帰り用の容器と袋はこちらでご用意致します)

### 開催日

2/19(日)

### 時間

11:00～  
(所要時間：約2時間)

### 参加費

4,800円(税込)

※制作個数：6個(3種類各2個)

※発酵ランチ弁当・日本茶(玉露)付き

## 《体験イベントご予約方法》 **要予約** 限定20名様(※先着順での受付となります)

太陽ファームカフェにて、直接又はお電話でお名前/お電話番号/参加人数をお知らせ下さい。

会場 **太陽ファームカフェ**  
(太陽ファームキッチン&カフェ)

[営業時間] 夏期 10:00～17:00  
冬期 11:00～16:00

お電話 **0475-35-0066**

[定休日] 毎月第1水曜日

千葉県長生郡長柄町山之郷337-11



@taiyofarmkitchenandcafe



taiyofarmkitchencafe

