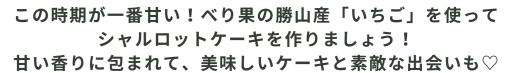
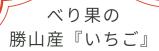


2025 12.14 SUN







勝山の自然を最大限に利用して 育てた、今が旬のべり果のいちご をふんだんに使います♡

天谷調理製菓専門学校』



「食」に特化した専門学校で 実際に授業で使用されている 調理実習室にて学びます!

X'masケーキ

『シャルロットケーキ』



フランスを代表する 特別な日のデザート。ババロア フルーツなどを詰め作ります。

** TimeSchedule **

- 11:30 受付開始 12:00 オリエンテーション

自己紹介 - 13:00 デモンストレーション

実習(クリスマスケーキ)

交流会•試食 14:30

15:30 終了

講師

天谷調理製菓専門学校

門田 莉奈先生



【運営】

業概要業

日時: 12月14日(日)

12:00~16:00 (受付11:30~)

会場: 天谷調理製菓専門学校

(福井県吉田郡永平寺町松岡兼定島34-3-10)

対象: 20代・30代

勝山に興味のある方/内容に興味のある方

定員:独身男女各10名

参加費: 2,000円 持ち物:エプロン

締切: 2025年12月8日(月)

協力: 学校法人天谷学園 天谷調理製菓専門学校

べり果 (勝山産いちご生産者)

お問合せ: 090-3765-0500(担当:高嶋)

【主催】

勝山市こども課(くろすかつやま事務局) 婚活チーム T・Tコネクション →





