



# 勝山市 おとなのちやまこんschool

## 旬を『味わう』

～ベリー果の勝山産「いちご」のシャルロットケーキ～

# 2025 12.14 SUN



この時期が一番甘い！ベリー果の勝山産「いちご」を使って  
シャルロットケーキを作りましょう！  
甘い香りに包まれて、美味しいケーキと素敵な出会いも♡

ベリー果の  
勝山産『いちご』



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

会場

『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)
- 14:30 交流会・試食
- 15:30 終了

講師

天谷調理製菓専門学校  
門田 莉奈先生



### ❄️ 概要 ❄️

- 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  
ベリー果(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)

【運営】  
婚活チームT・Tコネクション

お申し込みは  
こちらより♡



google



Instagram

