

本草薬膳学院 公開講座 ～薬膳お菓子と薬膳茶を楽しむⅡ～

薬膳をお菓子に取り入れた、身体に優しい「薬膳お菓子」の講座です。和菓子にプラスして 季節の薬膳茶 もお楽しみいただける講座となっております。今年度は技術と知識をより深く学ばれたい方向けに応用の季節の和菓子を作ります。(初心者の方にも講師が丁寧に教えます) この講座で学ぶ季節と身体に寄り添うお菓子と薬膳茶は、ご自身やご家族、そしてご友人の体をお互いにいたわる心豊かな暮らしの一助となることでしょう。単発参加も可能です。薬膳お菓子と薬膳茶にご興味のある皆様のご参加を心よりお待ちしております♪

日 時：毎月第1木曜日 10:00～12:00 (2時間/1回) (※月によって若干の変更がございます。)

場 所：〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町22番6号 東京セントラルプレイス2階 本草薬膳学院教室

T E L：03-6206-2751 FAX:03-3662-3800 E-mail:yakuzen@honzou.jp URL:https://honzou.jp

持ち物：エプロン・三角巾・タオル(手拭用)・筆記用具

授業料：1回(単発参加)：4,500円、12回(全回)48,000円(材料代を含む)

※全12回申し込みは一回あたりの受講料が4,000円となりお得になっております!

講 師：大村 和子(国際薬膳師・裏千家茶道教授)

ホームメイド協会講師を務め、料理・和菓子のメニュー開発、講師養成に携わる。2005年本学院を卒業し、国際薬膳師資格取得。本学院にて薬膳指導を行いながら、自宅で茶道教室を主宰、高校茶道部の指導も行う。2012年に学院長・辰巳洋との共著で『薬膳お菓子』を刊行。



定 員：先着15名(申込順 定員になり次第締め切ります)

※お申込みが10名未満の場合は中止することがございますので、予めご了承ください。

(2023年3月2日現在)

回	日付	申込締切日	講座内容
1	2023年6月1日	5月25日	みつ豆・カステラまんじゅう・【あんの作り方】/梅雨の薬膳茶(ウーロン茶)
2	7月6日	6月29日	かのごみぞれくず万/夏の薬膳茶(緑茶)
3	8月3日	7月27日	ねり羊羹・合わせいろいろ/夏の薬膳茶(小麦・大麦)
4	9月7日	8月31日	月餅・银杏餅/秋の薬膳茶(鉄観音茶)
5	10月5日	9月28日	亥の子餅・ポテト/秋の薬膳茶(玉竹・五味子)
6	11月2日	10月26日	栗まんじゅう・初霜きんとん/冬の薬膳茶(肉桂・紅茶)
7	12月7日	11月30日	花びら餅・浮き島/冬の薬膳茶(杜仲茶)
8	2024年1月11日	1月4日	福梅・貝合わせ/冬の薬膳茶(栗・山芋・枸杞子)
9	2月1日	1月25日	焼きわらび・薯蕷まんじゅう/春の薬膳茶(桂枝・生姜・炙甘草)
10	3月7日	2月29日	花見だんご・菜の花しぐれ/春の薬膳茶(菊花・葛粉)
11	4月4日	3月28日	栗ぜんざい・きんつば/春の薬膳茶(金銀花・菊花)
12	5月9日	5月2日	みかん煎餅・わらび餅/梅雨の薬膳茶(ハト麦・オレンジの皮)

お申し込み後、メールにて受講料お振込み口座等をご案内致します。ご欠席される場合は受講日の3日前までにご連絡をお願いいたします。受講日3日前を過ぎてのご欠席は、後日レジュメ渡しとなります。開講決定後にお振込みいただいた受講料は返金出来ませんので予めご了承ください。

個人情報、取得の際に明示した利用目的の範囲内で利用します。個人情報について、本人が開示・訂正・利用停止・消去等を求める権利を有していることを確認し、これらの要求がある場合には、下記へご連絡ください。(株)マリモ本草薬膳 ☎03-6206-2751

本草薬膳学院 公開講座「薬膳お菓子と薬膳茶を楽しむⅡ」申込書

FAX:03-3662-3800

お名前： _____

ご住所：(〒 _____)

TEL： _____

メールアドレス： _____

ご希望の回に✓印をお願いいたします。

全12回

2023年6月1日

2023年12月7日

2023年7月6日

2024年1月11日

2023年8月3日

2024年2月1日

2023年9月7日

2024年3月7日

2023年10月5日

2024年4月4日

2023年11月2日

2024年5月9日