

# 本草薬膳学院 公開講座

## ～薬膳お菓子と薬膳茶を楽しむ～ (2026年6回シリーズ)

薬膳を取り入れた、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、薬膳茶もお楽しみいただける講座となっております。  
季節と身体に寄り添うお菓子と薬膳茶は、ご自身や大切な人の体をいたわり、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お待ちしております。

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。



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

TEL：03-6206-2751 E-mail:yakuzen@honzo.jp URL:https://honzo.jp

時間：【午前の部】10:00～12:00 【午後の部】13:30～15:30

持ち物：エプロン・三角巾・タオル(食器拭用/手拭用)・筆記用具

授業料：全6回26,400円、1回(単発参加):4,950円

材料代を含む、入学金・施設維持費不要

(2026年4月1日現在)

回	日付	申込受付期間	講座内容
☆	全回受講	4/15～5/15	下記1～6回の内容
1	2026年6/4	4/15～5/15	紫陽花・あんわらび・こしあんの作り方(デモのみ) / くちなし茶
2	8/6	6/4～7/14	アールグレイの水羊かん・かのこ3種・葛切り(デモのみ) / (未定)
3	10/1	8/6～9/15	月餅・黄味しぐれ / ごま塩茶
4	12/3	10/1～11/17	栗蒸し羊かん・チョコレートまんじゅう / 竜眼大棗茶
5	2027年2/4	12/3～1/15	薯蕷(上用)饅頭・山椒餅・柚子餅 / 玫瑰紅茶
6	4/1	2/4～3/15	ねりきり(桜・梅)・ゆべし・赤飯ごま塩(デモのみ) / 姜黄陳皮茶

定員15名(定員になり次第締切ります) 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。

### ■お申込み方法

※募集開始日:2026年4月15日(水)10:00～先着順

※単発参加のお申し込みは、各回ごとに申込受付期間(10時から受付開始)をご確認ください。

本学院ホームページ(公開講座申込)より、午前の部 または 午後の部 を指定してお申込みください。

お申し込みをいただいた方には開講が決定次第、お振込みのご案内を差し上げます。

ご欠席の場合(理由問わず)は後日レジュメ渡しとなり、お振込みいただいた受講料は返金いたしかねます。

お振込み締め切り日を過ぎてご入金のない場合は、恐れ入りますがキャンセル扱いとさせていただきます。

個人情報は、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ご連絡ください。(株)マリモ本草薬膳 ☎03-6206-2751