

スイーツ作り教室

パティシエから学ぶ、自宅でできる本格生チョコづくり！



講師 渋谷 一彦 氏 (シェ シブヤ オーナーシェフ)

【講師プロフィール】六本木・瀬里奈の洋菓子部からスイーツの世界に足を踏み入れる。その後渡仏し「ローラン」「ピバロワ」など、二つ星・三つ星レストランで修業を重ねる。米国に渡りロサンゼルス「フランス」の製造責任者を務めたのち帰国。赤坂・ラコルタ、光亭でパティシエとして活躍。1987年、大宮市（現さいたま市大宮区）に「シェ シブヤ」をオープンし、以来オーナーシェフとして活躍中。

日時 平成30年1月24日（水） 18時30分～21時00分（全1回）

会場 大宮中部公民館 1階 調理室

費用 1,000円

持ち物 エプロン、三角巾、ふきん、

タッパー（13×18×高さ4cm程度）

タッパーは、生チョコを固めたり、持ち帰り用の容器として使用します。

対象・定員 市内在住・在勤・在学の16歳～39歳の方・15名

受付 12月7日（木）～12月21日（木） 窓口・電話・WEB受付

※申込多数の場合は抽選となり、結果を12月22日（金）10時以降発表します。抽選結果は、申込者全員に電話・メールにてご連絡します。

※定員に満たない場合は、12月22日（金）より先着順にて受け付けます。

※当選された場合は、1月19日（金）までの日曜・祝日を除く8時30分から17時に当館窓口にて材料費をお支払ください。（期日内の支払いが難しい場合は、事前に当館までご相談ください）

※材料調達の都合上、1月22日（月）以降は返金できません。

【WEBページ】

さいたま市WEBサイトのトップページ→施設を探す→大宮区の公民館→大宮中部公民館

問い合わせ・申し込み先：大宮中部公民館（641-8955）

〒330-0845 さいたま市大宮区仲町3-30-2



天候や災害等により、やむを得ず事業を中止する場合があります。予めご了承くださいませよう、お願いいたします。