

本草薬膳学院 公開講座 ～薬膳お菓子と薬膳茶を楽しむⅠ～

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。今年度は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へとパワーアップ！今年度は主に和菓子初心者の方を対象とし、薬膳お菓子を作るために必要な生地作りや包あんの仕方等、和菓子作りの基本を学びながら季節の和菓子を作ります。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。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@honjou.jp URL：https://honjou.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14名（申込順 定員になり次第締め切ります）

※お申込みが5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。

（2022年5月12日現在）

回	日付	申込締切日	講座内容
1	2022年6月2日	5月26日	あじさい(きんとん)・月影(平鍋)/梅雨の薬膳茶(大豆・煎茶)
2	7月7日	6月30日	水ようかん・くず桜・くず切り/夏の薬膳茶(ハト麦・緑茶)
3	8月4日	7月28日	萩まんじゅう・柚の香餅/夏の薬膳茶(緑豆・薄荷・生甘草)
4	9月1日	8月25日	栗きんとん・松しぐれ/秋の薬膳茶(百合根・抹茶)
5	10月13日	10月6日	友禅菊(きんとん)・じゃが芋まんじゅう/秋の薬膳茶(無花果・葛粉・蜂蜜)
6	11月17日	11月10日	ゆべし・どら焼き/冬の薬膳茶(肉桂・ほうじ茶)
7	12月1日	11月24日	さくら餅(道明寺)・うぐいす餅/冬の薬膳茶(生姜・胡桃・黒砂糖)
8	2023年1月19日	1月12日	梅桜(ねりきり)・くるみ大福/冬の薬膳茶(普洱茶)
9	2月2日	1月26日	黄味淡雪・えくぼまんじゅう/春の薬膳茶(桂花・紅茶)
10	3月2日	2月23日	青柳(こなし)・柏餅/春の薬膳茶(ジャスミン茶)
11	4月6日	3月30日	よもぎまんじゅう・黄金羊かん/春の薬膳茶(玄米大棗茶)
12	5月11日	5月4日	若鮎・花菖蒲(ねりきり)/梅雨の薬膳茶(とうもろこし茶/ひげ・皮付き)

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Ⅰ」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

2022年6月2日

2022年12月1日

2022年7月7日

2023年1月19日

2022年8月4日

2023年2月2日

2022年9月1日

2023年3月2日

2022年10月13日

2023年4月6日

2022年11月17日

2023年5月11日