



日本庭園で 和菓子職人に学ぶ 秋のお菓子

鮎松月 Instagram より

友泉亭・楽水園・松風園合同企画

「秋の和菓子づくりと抹茶の時間」講師 鮎松月 松尾和明さん

柳橋に店を構える和菓子の老舗「鮎松月」の和菓子職人の松尾さんは、

京都の名店「末富」で伝統の味と技を学んでこられました。

今回は秋の和菓子を2種類作り、出来立ての主菓子で抹茶を頂きます。

開催日時 9月24日 友泉亭公園 (10名)

10月1日 楽水園 (10名)

11月12日 松風園 (15名)

何れも10時から12時まで ()内は定員

参加対象：中学生以上

参加費：3,000円 (和菓子2種類、各2個の材料費込)

持ち物：エプロン、髪をまとめるもの

別途支払い：入園料、駐車料金

申し込み方法：各園に電話でお申し込みください (定員になり次第締切)

第一回

9月24日 (日)

友泉亭公園

092-711-0415

福岡市城南区友泉亭 1-46

定員10名

第二回

10月1日 (日)

楽水園

092-262-6665

福岡市博多区住吉 2-10-7

定員10名

第三回

11月12日 (日)

松風園

092-524-8264

福岡市中央区平尾 3-28

定員15名