

サッチー先生の
オリジナルレシピ付

お菓子作り教室

ザクザクフランボワーズショコラ

主催：西九州大学グループ 健康支援センター



日時

2020.2.24(月)
13:00 ~ 16:00

場所

西九州大学
健康支援センター
すこやかキッチンスタジオ
佐賀メディカルセンタービル内
(佐賀市水ヶ江1丁目12-10)

お申込み

西九州大学
健康支援センター
☎0952(20)6249

(平日9:00~17:00まで)

または、下のQRコードより
「メール作成画面」に進み、
お申込みください。



map



学校法人 永原学園

西九州大学



内容

高級クーベル
チュールチョコ
レートを使った
ゼラチン不使用
のチョコレート
ムースです。
底のザクザク
ミルクチョコ

レートには、シナモンクッキーやシリアル。
ムースの上には生のフランボワーズから作っ
た甘酸っぱいジュレをかけて、ザクザク、プ
チプチの食感を愉しみながらいただきます。

対象

お菓子作りを楽しみたい方



定員

16歳以上の方24名 ※先着順

参加費

3,000円

15cmのホールケーキお持ち帰り付き

(当日現金でお支払いください)

準備品

エプロン・ハンカチ・筆記用具
お持ち帰り用の保冷袋、保冷剤

その他

原材料に、小麦粉・卵・バター・
牛乳を含みます。

講師

Sacchi's Kitchen

宮崎 祥子 先生



Le Cordon Bleu東京校、パリ・ホテルリッ
ツ料理学校にて製菓のデュプロマを取得。ホ
テルリッツレストランにてスタージュを経
験。九州電力のお菓子講座 非常勤講師や、
東京、久留米のケーキショップで研鑽を重
ね、茅乃舎カレッジお菓子作り講師などを経
験し、現在、福岡にて【Sacchi's Kitchen】を
主宰。季節に合わせてお菓子教室を開催し、
予約の取れないサロンとして人気を集めてい
ます。

