

TiDANEFA マクロビオティックスイーツコース 体験レッスンのご案内

ティーダヌファでは、美しく美味しいマクロビオティックスイーツをご自身で作る力がつくように、材料学に基づいた理論と丁寧な技術指導によるコース制のお菓子教室を行っています。

ベーシック、インターミディエイト、アドヴァンストクラスからなるステップアップ形式です。

ベーシックコース 第6期が2018年4月にスタートするのを前に、どんなお菓子教室なのかを知っていただくために、体験レッスンを下記の日程で行います。

どんなレッスンなのか、気になりましたらぜひ！ご参加ください。ベーシックコース（<http://tidanefa.com/class/macrobioticsweets.html>）と同じスタイルで行います。該当ページをご参考になさってください。



【日時】	① 3月 16日(金)	11:00~15:00
	② 3月 17日(土)	11:00~15:00
	③ 3月 23日(金)	11:00~15:00
	④ 3月 30日(金)	11:00~15:00
	⑤ 3月 31日(土)	11:00~15:00
	⑥ 4月 4日(水)	11:00~15:00

- 【メニュー】**
1. サクサクの厚焼きクッキー（ブル・ド・ネージュ風）4種：デモ&実習
 ・マキベリー ・カムカムフルーツ ・ユウグレナ ・苺
 （このフレーバーは変更の場合もあります）
 2. 豆乳のカスタードプディング：デモ、フルーツの仕上げは実習

- 【会場】 講師自宅（東京都町田市）
田園都市線つくし野駅またはJR横浜線成瀬駅より徒歩
※詳細はご受講確定後にお知らせいたします
- 【定員】 4名（お申し込みが1名様でも開催いたします）
- 【受講料】 6,000円(税込)
- 【講座形式】 レギュラークラスと同じ形式で行います
（デモンストレーション、実習&試食、お菓子にまつわるお話など）
講師が作ったものをご試食頂き、ご自身の作品はラッピングをしてお持ち帰り
- 【持ち物】 エプロン、お手拭タオル、筆記用具
- 【お申し込み方法】
TIDANEFA ホームページ (<http://tidanefa.com>) の上部右寄りの封筒マーク、または下部メニューの **Contact** より、すべての項目にご記入の上、メッセージ欄に「**体験レッスン受講希望**」及び、ご希望日の番号①～⑥のいずれかを明記し、お申し込みください。
また、**お申し込みの前に、info@tidanefa.com を受信可能なドメインかどうか設定のご確認もお願いいたします。**
- 24時間以内にその後のお手続きについてのご案内メールをお送りいたします。
24時間以内にご案内メールが届かない場合は、恐れ入りますがお電話にてお問い合わせください。(TEL: 080-4002-2440)
お申込み前のご質問も、同様に **Contact** からお願いいたします。
ただし、2月14日～21日に頂いたお申込み、お問合せには、事情によりご返信が遅れる可能性がございますこと、あらかじめご了承ください。
- 【その他】
ベーシックコースの詳細については、現在進行中のベーシックコースの案内をご覧ください。（<http://tidanefa.com/class/macrobioticsweets.html>）
なお、**ベーシックコース第6期の募集は、3月1日(木)に開始いたします。**
体験レッスンをご受講後にお申し込みされるかどうか決める方がほとんどだと思いますので、体験レッスンお申し込み時にベーシックコースの仮申し込みをお受けいたします。
その旨お知らせください。もちろん体験レッスン後にキャンセルいただいても構いません。
ご不明な点などございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。
TIDANEFA info@tidanefa.com
<http://tidanefa.com/>



【講師】 ひらたまさこ

会社員生活の傍ら、仏菓子研究家のアシスタント、パリ留学・研修、他お菓子に関わる多くの活動を経て、製菓専門学校教員時代にマクロビスイーツの研究を開始。材料が何なのか意識せずに誰もが一緒に楽しめる、体への負担が少ないスイーツを日々探求する。2013年ティーダヌファミクロビオティック設立。自宅および外部で講座を開催する他、製菓店への商品開発等も行う。