

大森由紀子 京都お菓子教室 《フランスお菓子紀行》

現代のフランス菓子の基となった各地方のお菓子の作り方に加え、その背景にあるテロワールと歴史もお伝えする教室です。

1期6回×3期の全18回で、大森由紀子が自ら訪ねたフランス全土のお菓子をご紹介します。各回のレッスンでは、テーマとなる地方のお菓子3品をデモンストレーションします。その後のご試食では、テーマ地方に因んだお酒とのマリージュもお楽しみいただけます。

全3期・計54品を修了した方にはディプロムを授与します。お菓子でたどるフランスの旅を一緒にしましょう。

第2期：2026年9月～2027年7月プログラム（全6回・各回3品）

隔月・月1回 <土曜クラス：14:30～16:30 / 日曜クラス：11:00～13:00>

		地方	メニュー		
2026	9月 19日 / 20日	イル・ド・フランス	国民的お菓子をリッチに： キャラメル・フラン	宮廷から街へ： ババ・オ・ラム	希少なサクランボのお菓子： タルト・モンモランシー
	11月 21日 / 22日	サントル	うっかりが名作に： タルト・タタン	ダ・ヴィンチのお気に入り： ヌガー・ド・トゥール	ジョルジュ・サンドが愛した： ジャガイモのタルト
2027	1月 16日 / 17日	ポワトゥ・シャラント	トウモロコシとコニャックの風味： ミア	AOCバターとアンジェリカ： ブロワイエ・ド・ポワトゥー	焦げが味わい： トゥルトー・フロマジエ
	3月 20日 / 21日	アキテーヌ	大ブレイクの発祥は修道院： カヌレ	土地のシンボリックお菓子： ガトー・バスク	ベレー帽のお菓子： ベレ・バスク
	5月 15日 / 16日	リムーザン & オーヴェルニュ	具材によって名前が変わる： フロニャルド/クラフティエ	中世の書き置きから発掘： ル・クルーゾワ	サレル牛の角： ゴルネ・ド・ミュラ
	7月 17日 / 18日	ローヌ・アルプ & フランシュ・コンテ	名産品をふんだんに： クルミのタルト	ミルクィな風味： ガレット・ブレッサンヌ	修道女のシュー菓子： ペ・ド・ノンヌ

*メニューは予告なく変更となる場合がございます。

■ 場所：シンレスカフェ（京都市中京区東洞院通二条下る瓦之町384番地 TEL：075-256-0033）

■ 入会金：22,000円（京都教室で先期より継続の方および東京教室で入会済みの方は不要です）

■ 受講料：1期6回分 72,000円（会期の途中入会の場合は、1回12,000円×入会月以降の回数分となります）

■ お振込み先：みずほ銀行 祐天寺支店 普通：1841366 （有）エートル

* 上記金額はいずれも税込です。

* 上記日程は天候などの事情により、変更の場合がございます。

* アルコールの提供がありますため、お車でのお越しはお控えください（*紅茶もお出ししますので、お酒の苦手な方もご安心ください）。

* 土曜⇄日曜のクラス振替えはご遠慮ください。

* ご欠席の場合の返金はいたしかねますのでご了解ください。代理の方のご出席は可能です。

* 当日の欠席などの急なご連絡はシンレスカフェにお願いいたします。

* シンレスカフェへの入室は、授業開始の10分前からとさせていただきます。

<お問い合わせ・お申込み>

担当：市川万里

mari.ichikawa2323@gmail.com