

おやこで わがし 和菓子 づくり



わがしは、日本の伝統文化です。
今回つくる練り切りは、季節ごとに咲く花や風景を形作り、見た目でも楽しみ、
味わいでも楽しむ、四季を持つ日本ならではの風情あるお菓子です。
職人さんが、ひとつひとつ命を吹き込むように作るその技術を体験してみましょう。

先生は 藤屋窓月堂 吉尾雄介さんと
出口慎一さんです

日にち 2024年 2月 23日 (金祝)

時間 第1回 10:00～12:00

第2回 13:00～15:00

対象 小学生とご家族 家族の参加は原則
1名でお願いします

参加費 1000円 材料費含む

定員 各回 10組 定員になり次第締め切り

2月3日(土) 受付開始
電話または会館窓口まで

TEL. 0596-28-5105
(受付時間 9:00～21:00)

イベント情報はHPにて
<https://www.ise-kanbun.jp/>



アクセス

電車の場合：近鉄線「宇治山田」駅より徒歩2分

バスの場合：三重交通バス「宇治山田駅前」、おかげバス辻久留・藤里ルート「宇治山田駅前」より徒歩2分

お申込み お問合せ

シンフォニアテクノロジー響ホール伊勢 (伊勢市観光文化会館) TEL.0596-28-5105

〒516-0037 三重県伊勢市岩渕1-13-15 FAX.0596-28-5106 (受付時間) 9:00～21:00

※伊勢市公表イベント等の基準に準じて開催いたします。※今後の社会情勢により中止・延期、または内容を変更する場合があります。

【主催】伊勢市観光文化会館 指定管理者 株式会社ケイミックスパブリックビジネス 【後援】伊勢市