

パティシエ

勝又千枝と一緒に作る！

講師千枝

since 2015
Powerful Woman パワフル・ウーマン

【チラシ有効期限2025年12月31日】

しあわせのワンホールケーキ



まるで買ったようなケーキを丸ごとお持ち帰り



受講生の声「これ！私に作れるの？」

答え「はい！！コツやポイントが分かれば作れます！」

★お問い合わせ 勝又千枝 (かつまた ちえ)
〒987-0006 宮城県遠田郡美里町関根字新苗代江25
TEL 080-1692-3390
Mail chie.k.7756@gmail.com



1番人気!



フルーツタルト

●材料費
6号サイズ
(18cm)
3000円

生チョコタルト



●材料費
5号サイズ
(15cm)
2500円



レアチーズケーキ

●材料費
5号サイズ
(15cm)
2000円



モンブラン

●材料費
5号サイズ
(15cm)
2500円



ドライフルーツの パウンドケーキ

●材料費
(15cm)
1500円
*オーブンを使用します



ムースケーキ

●材料費
5号サイズ
(15cm)
2000円

内容 季節のフルーツなどを使ってワンホールケーキを作ります

所要時間 120分

材料費 1500円～(税込)/1人

対象 親子 又は成人の方

人数 15名(15組まで)

準備物 会場：調理室を使います。

(施設の機材によって作れないケーキもあります)

受講生：エプロン・三角巾

●費用

- ・講師料 1講座 11,000円(税込)～
(内容や人数、ご予算等ご相談下さい)
- ・材料費 各講座の材料費をご参照ください。
- ・交通費 20Kmを超える場合は頂戴いたします(35円/Km)

オーブンを使わないメニューも多数あります。

材料、調理器具、持ち帰りの箱も準備いたします。
材料のご予算のよって他のケーキや大きさもご提案出来ます。



勝又千枝

【プロフィール】

1977年 宮城県美里町で伏見豆腐店の長女として生まれる。
宮城県内のレストランで15年の調理経験を経て独立。2010年より
おからや豆乳を使った菓子工房「すいーつ畑・ふしみ」を開店
「健康は楽しい食事から！」ご家庭で簡単に
たくさん野菜を取り入れる方法も お伝えしております。

Instagram
@chie.katsumata

- 調理師
- 野菜ソムリエ
- 幼児食アドバイザー

お問い合わせ

TEL 080-1692-3390

E-mail chie.k.7756@gmail.com

