

## Tea サロンのお菓子教室

宝塚のお洒落な tea サロン “E's tea” をお借りして chezmoi お菓子教室を開催いたします。  
ティーサロンにふさわしくスコーンと苺が美味しい季節に苺本来の味と綺麗な色をそのまま  
残した炊き方をマスターしませんか?  
試食時にはサロンの先生がスコーンに合ったお茶をセレクトして美味しく入れていただける  
のも魅力のレッスンです。

### スコーンとジャム



しっとり美味しくそして簡単に作れる方法でプレーンと自家製オレンジピールや信  
州産くるみを練り込んだもの2種ご紹介いたします。

旬の苺を本来の味と色を残したまま炊きあげの方法をご紹介いたします。是非、この  
時期に1年分のジャムを炊いてくださいね。

4月 22日 (水) 13時 ~ 15時

スコーン2種とジャムの炊き方のデモンストレーション(実習はありません)

講師 : 松岡 純子(お菓子とハーブティー教室 chezmoi 主宰)

ご試食 スコーンとジャムやクリームを添えて  
サロンの先生の美味しいお紅茶と共に

お土産つき (スコーンとジャム)

お一人 4000円

お申し込み締め切りは4月19日 お申し込みはお早めに

尚、キャンセルは前日・・・半額、当日・・・全額 頂戴いたします。ご了承下さい  
阪急・JR宝塚駅前 徒歩 2分 E's tea (お申し込みの方には詳細お知らせします)

E'tea サロンの HP はこちら [estea.exblog.jp](http://estea.exblog.jp)

お問い合わせ・お申し込みは

お菓子&ハーブの教室 chez moi junko

大阪市東成区大今里南3-5-9

松岡 純子

Tel 06-6976-6684 [info@chezmoi-j.com](mailto:info@chezmoi-j.com)

<http://www.chezmoi-j.com>