

プロに学ぶ！

貰ってうれしい 喜ばれる焼き菓子の瓶詰めギフトの作り方



9/15 月・祝

14:30 - 16:30



講師プロフィール

吉祥寺「simonne」くばる はるか
オーナーパティシエール / 久原 春香

1986年愛知県生まれ。
大阪あべの辻製菓専門学校卒業。
20歳の時に渡仏、
辻のフランスエコール校で学び、
ベルジュラックにある、
Pâtisserie Francis で研修。
帰国後、フランス料理 HANZOYA で
ウェディングケーキを担当し、
同じグループの La Pièce Montée で
生菓子、焼菓子を担当する。
30歳の時に広尾のイタリアンレストラン
PONTE DEL PIATTO で
コースの最後の皿盛りデザートを担当。
2023年吉祥寺「simonne」を開業。

パティシエールの仕事に就くまでの経緯やその魅力など、
この機会にしか聞けないお話を伺います。
また、おいしいクッキーの作り方も教わります。

場 所 武蔵野プレイス 地下2階クラフトスタジオ

対 象 中学生以上の青少年
(20歳になった年の年度末までの方)

参加費 無料

定 員 10名
(応募者多数の場合は武蔵野市在住・在学・在勤を優先して抽選)

応募締切 8月31日(日)まで

申込みの詳細はチラシ裏面または武蔵野プレイス HP をご覧ください。



【主催】



【お問合せ】 青少年活動支援担当 TEL 0422-30-1902

■ 申込期間 令和7年7月29日(火)～8月31日(日)

申込方法

「武蔵野市文化・スポーツ・生涯学習ネット」からお申込みください。

<https://yoyaku.musashino.or.jp/mnet/web/index.jsp?MODE=2>

◇ パソコンから：
武蔵境プレイス HP→「講座等申込」→「武蔵野市文化・スポーツ・生涯学習ネット教室講座（外部リンク）」をクリック

◇ スマートフォンから：
右下の二次元バーコードを読み取ると、「武蔵野市文化・スポーツ・生涯学習ネット」のページが開きます。

※ 市外にお住まいの方で武蔵野市内に在学・在勤の方は、備考欄に「学校名・会社名」をご入力ください。

※ 申込の際は必ずメールアドレスの入力をお願いいたします。

・メールアドレスは武蔵野プレイス青少年フロアのイベント告知のダイレクトメールに使用する場合がございませう。ダイレクトメールを希望しない方は備考に「希望しない」とご記入ください。

・個別のアレルギー対応はしておりません。ご了承ください。

抽選結果は9月5日（金）以降、メールでお送りいたします。

※5日以降メールが来ない場合は武蔵野プレイス青少年活動支援までお問合せください。

■ 申込はこちら



ネットでの申込が難しい方は 下記の情報を記入の上、武蔵野プレイス地下2階青少年フロアの窓口までお持ち下さい。館内端末での申込をお手伝いいたします。お気軽にお越し下さい。

①講座名 「プロに学ぶ！貰ってうれしい、喜ばれる焼き菓子の瓶詰めギフトの作り方」

②氏名 ③生年月日 年 月 日 歳

④住所 〒

⑤メールアドレス

今後、武蔵野プレイス青少年フロアが行うイベントの告知DMの送信を希望しますか

☐希望する ☐希望しない

⑥電話番号

⑦在学・所属先（中学・高校・大学・専門・その他） 学校名・所属先名

※市外在住で、武蔵野市に在学・在勤の方のみ記入

お問合せ 武蔵野プレイス青少年活動支援担当（0422-30-1902）

※期間中に定員に満たない場合は9月1日（月）より武蔵野プレイス地下2階スタジオ受付にて先着順で募集を継続。