

# トリュフチョコレート作り教室



試食・  
ドリンク付

金沢の伝統的な加賀野菜を使ったお菓子を次々開発されているパティシエの先生の教室です。今回は**五郎島金時**を使った**トリュフチョコレート**を直接御指導いただきます。

日時 令和3年2月10日(水) 14:00~16:00  
場所 人間社会3号館3階 1307 調理学実習室  
定員 学生15名(確認ができた人から先着で決定)  
持ち物 エプロン又は汚れてもよい服装  
講師 裏野剣一氏(ケーキハウスエンゼル パティシエ)  
材料費 500円(6個分、箱で2個持ち帰れます)

**【申し込み方法】 2月5日(金)17:00までにメールで申し込みをしてください。**  
申し込み順にごちらから連絡をして、連絡がついたら受付完了とします。  
メールの件名にプログラム名を入れ、本文に学籍番号、氏名、電話番号をお送りください。  
\*申し込み多数の場合は、期限前に受付を終了する場合がありますのでお早めに。

