

TiDANEFA X'mas 1 day レッスン シュトレンクラスのご案内

毎年大好評のティーダヌファのマクロビオティックなシュトレン、今年もクリスマス 1day レッスンを開催させていただきます。シュトレンは、ドイツのクリスマスを心待ちにしながらいただく伝統菓子です。クリスマスシーズンの楽しさも一層増しますね。外国の伝統菓子は、その由来や歴史もきちんと知った上で楽しみたいものです。今年も例年同様、シュトレンについてのお話はもちろん、ドイツの伝統的なクリスマスの過ごし方も合わせてご紹介いたします。

材料はほぼオーガニック。卵、乳製品、白砂糖不使用、バターの代わりに香りを取り除いたココナッツオイルをたっぷり使う、ナチュラルで安心なスイーツです。マクロビオティックにまったく関心のない方からも、「今まで食べたシュトレンの中で一番美味しい！」というお声をたくさん頂いているティーダヌファ自慢のスイーツでもあるのです。

絶品、沖縄産のラム酒を使ったドライフルーツのラム酒漬けの配合ももちろんご紹介いたします。

そして今年から、**ヴィーガンマジパン入りのシュトレン**です！

実習で作ったシュトレンを召し上がりながら、クリスマスを待つのもよし。レッスン後、すぐに準備すればクリスマスにも間に合います！ 今年のクリスマスにはぜひ手作りのシュトレンをお楽しみください。

1day レッスは、ご入会することなく、どなたでもご参加いただけます。

【日時】 2019年12月7日(土) 11:00~16:00

【テーマ】 ドイツのクリスマス
単に作り方だけではなく、シュトレンの由来や歴史、ドイツのクリスマスの過ごし方などもご紹介いたします

【メニュー】 1. シュトレン
生地仕込みはデモンストレーション
お持ち帰りのシュトレンは各自成型、仕上げ、ラッピングの実習つき
2. ヴィーガンマジパン
デモンストレーション
3. グリュウヴァイン(ホットワイン)
デモンストレーション + おつまみ

【会場】 講師自宅（東京都町田市）
田園都市線つくし野駅 または JR 横浜線成瀬駅より徒歩
※詳細はご受講確定後にお知らせいたします

【定員】 5名

【受講料】 12,000円(税込) 入会金不要
※マクロビオティックスイーツコースの受講生、短期集中講座受講生は5%の割引



特典があります (11,400 円)

【講座形式】 一部実習つき デモンストレーション&試食
☆お土産：シュトレン 1本

【持ち物】 エプロン、お手拭タオル、筆記用具など

【お申し込み方法】

TiDANEFA ホームページの上部右寄りの封筒マーク、または下部メニューの **Contact** より、すべての項目にご記入の上、メッセージ欄に

・「X'mas 1 day レッスン シュトレンクラス受講希望」

と明記し、お申し込みください。

48 時間以内に予約確認のご連絡を差し上げます。

お申し込みは先着順で受け付けております。残席状況は変化があった段階で更新いたします(当ページにて)が、更新とお申し込みのタイミングによっては、ご希望に添えない場合もございます。あらかじめご了承ください。

また、48 時間以内に予約確認のご連絡が届かない場合は、恐れ入りますがお電話にてお問い合わせください。

なんらかの理由により、こちらにお申し込みメールが届いていない、またはこちらからのご連絡メールが振り分けられ受信していないことが考えられます。(TEL：080-4002-2440)

お申込み前のご質問も、同様に **Contact** からお願いいたします。

【その他】

お使いのメールソフトやセキュリティソフトなどの設定などにより、こちらからのご連絡メールが受信されないケースが頻発しております。お申込み、またはお問合せの前に、tidanefa.com が受信可能なドメインかどうかご確認をお願いいたします。

また、ご注意事項として、Extra Class のページ下部の **その他ご注意点** をご覧ください。
キャンセル等のお約束もこちらにございますので、必ずお読みください。

ご不明な点などございましたら、ご遠慮なくお問い合わせください。

TiDANEFA(ティーダヌファ) ひらた まさこ info@tidanefa.com

以上