

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。昨年から、ヴィーガンマジパンを中心に入れた本格派シュトレンに進化しました。

シュトレンは、クリスマスを心待ちにしながらいただくドイツの伝統菓子です。外国の伝統菓子は、その由来や歴史も知ると、美味しさも楽しさも倍増♪ 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やヴィーガンでない方からも、「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ご紹介します。

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良し。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 レッスンは、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】 2020年11月16日(月) 11:00~16:00
11月28日(土) 11:00~16:00

【テーマ】 ドイツのクリスマス
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】 4名

【受講料】 12,000円(税込)
※現在マクロビオティックスイーツコース、グルテンフリースイーツコースに在



籍中の方は 500 円の割引特典があります (11,500 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

- ・「シュトレンクラス受講希望」
- ・ご希望クラス (11/16 or 11/28)

を明記し、お申し込みください。

2 日以内に予約確認メールをお送りいたします。

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当ページにて更新いたしますが、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、2 日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。(Tel : 080-4002-2440)

お申込み前のご質問も、同様に **Contact** からお寄せください。

【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。**

【キャンセルポリシー】

ご事情で一度お申込みになったクラスをキャンセルされる場合は、以下のようにキャンセル料をいただきます。

レッスン当日の 10 日前まで：無料

レッスン当日の 9 日前より 3 日前まで：50%

レッスン当日の 2 日前より：100%

返金の場合は、ご指定の口座に振込手数料を差し引いた金額をお振込いたします。あらかじめご了承ください。

その他、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

