

## TiDANEFA マクロビオティックスイーツコース 体験レッスンのご案内

ティーダヌファでは、マクロビオティックの考え方をベースにした美味しく美しいヴィーガンスイーツを、ご自身で作る力がつくように、材料学に基づいた理論と丁寧な技術指導によるコース制のお菓子教室を行っています。

ベーシック、インターミディエイト、アドヴァンストクラスからなるステップアップ形式です。

早いもので本コースはこの春、第9期がスタートします。どんなお菓子教室なのかを知っていただくために、体験レッスンを下記の日程で行います。

ご興味のある方、ぜひご参加ください。

ベーシックコース（<http://tidanefa.com/class/macrobioticsweets.html>）と同じスタイルで行います。該当ページをご参考になさってください。

メニューは、ティーダヌファスタート時から変わらず同じメニューです。「基本のき」が詰まった2品は、コースが始まる前にぜひ覚えていただきたいからです。



【日時】	① 4月24日(土)	11:00~15:00
	② 4月25日(日)	11:00~15:00
	③ 4月26日(月)	11:00~15:00

【メニュー】	1. サクサクの厚焼きクッキー（ブルー・ド・ネージュ風）4種：デモ&実習 ・マキベリー ・カムカムフルーツ ・クロレラ ・ラズベリー (このフレーバーは変更の場合もあります)
	2. 豆乳のカスタードプディング：デモ、フルーツの仕上げは実習

【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 J R 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（お申し込みが 1 名様でも開催いたします）

【受講料】 6,000 円(税込)

【講座形式】 レギュラークラスと同じ形式で行います  
（デモンストレーション、実習 & 試食、お菓子にまつわるお話など）  
講師が作ったものをご試食頂き、ご自身の作品はラッピングをしてお持ち帰り

【持ち物】 エプロン、お手拭タオル、筆記用具

【お申し込み方法】

TiDANEFA ホームページ (<http://tidanefa.com>) 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「体験レッスン受講希望」及び、ご希望日の番号①～③のいずれかを明記し、お申し込みください。  
また、**お申し込みの前に、[info@tidanefa.com](mailto:info@tidanefa.com) を受信可能なドメインかどうか設定のご確認もお願いいたします。**

2 日以内にその後のお手続きについてのご案内メールをお送りいたします。

**2 日以内にご案内メールが届かない場合は、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** からお願いいたします。

【その他】

ベーシックコースの詳細については、HP のベーシックコースの案内をご覧ください。

( <http://tidanefa.com/class/macrobioticsweets.html> )

なお、今期よりプログラムを少し見直し、より充実した内容に改訂します。新プログラムは近日中に発表いたしますので、それまでは大変申し訳ないのですが、旧プログラムを参考にご検討いただけたら幸いです。

**[ベーシックコース第 9 期の募集は、4 月 29 日\(木\)に開始いたします。](#)**

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 [info@tidanefa.com](mailto:info@tidanefa.com)

<http://tidanefa.com/>



【講師】 ひらたまさこ

会社員生活の傍ら、仏菓子研究家のアシスタント、パリ留学・研修、他お菓子に関わる多くの活動を経て、製菓専門学校教員時代にマクロビスイーツの研究を開始。材料が何なのか意識せずに誰もが一緒に楽しめる、体への負担が少ないスイーツを日々探求する。2013 年ティーダヌファ設立。自宅および外部で講座を開催する他、製菓店への商品開発等も行う。