

# ここに来れば ワクワクが見つかる♪

食と食空間の専門家シルフフレンズがお届けする  
日常をHAPPYにする楽しいレッスン

9月

**受講者限定!**

店舗で使える5%OFFチケット配布  
16,500円(税込)以上のお買い物で

**20%OFF**

セール品・一部商品を除く

## とうしょう窯ららぽーと福岡店：レッスンスケジュール

9/16 金	 	¥3,500 14:00～ (1.5H)  定員 5名 (1名～催行)	<b>秋の収穫祭happyHalloween ～フラワーアレンジメント～</b> 収穫祭～ハロウィンアレンジで深まる秋を楽しみましょう☆ 高品質なアーティフィシャルフラワーを使ったフラワーアレンジメントのレッスンです。 かぼちゃやお花に実物、ピックを飾り、ハロウィンを楽しみませんか♪ ※資材は当日選んで頂けます。世界でひとつだけのオリジナルハロウィンアレンジを作ります。 <b>講師：フラワーコーディネーター 奥村ひとみ</b> ※制作したアレンジメントをお持ち帰りいただけます。 ※花材は全てアーティフィシャルフラワー（高品質な造花）を使用します。
9/22 木	 	¥4,400 14:00～ (1.5H)  定員 5名 (1名～催行)	<b>アイシングdeスイーツパーティ ～アイシングクッキー作りを楽しもう～</b> 淡くて優しいパステルカラーを使って作る可愛いスイーツ型のアイシングクッキーを作ってみませんか？ かわいいクッキーは、眺めているだけでHAPPY♪食べたらもっとHAPPYに！ 初心者さんやぶきっちょさんも一緒に楽しめる内容です。 <b>※スプーン＆フォークのアイシングクッキープレゼント！</b> <b>講師：アイシングクッキー講師 末田千早</b> ※クッキーの試食あり。制作したアイシングクッキーはお持ち帰りいただけます。 ※小学生以下のお子様もご参加いただけますが、保護者様の見守りをお願いいたします。
9/24 土	 	¥5,100 14:00～ (1.5H)  定員 5名 (3名～催行)	<b>初めてのフルーツカッティング</b> パイナップルポートと基本のフルーツカップ。同じ厚みでキュウイのスライスもカットしよう！ フルーツの皮もデザインに入れて♪キュウイの皮で作る薔薇にも挑戦していただきます。 これさえできれば、おもてなしが一気に華やかに！ カッティングのプロを育成する講師ならではの丁寧なレッスンをお楽しみください。 <b>講師：フルーツ&amp;エディブルフラワー食卓演出 徳永陽子</b> ※フルーツカッティングの実践あり。 ※ご自身でカットしたフルーツはお持ち帰りいただけます。
9/27 火	 	¥5,000 11:00～ (1.5H)  定員 6名 (4名～催行)	<b>必ず役立つ♪初秋のおもてなしレシピ</b> おもてなしやパーティーに役立つ初秋にぴったりのレシピを、デモンストレーション形式でレッスン致します。 デザートは、Nao's Style で大人気の「抹茶あずきプリン」♪ 学んで、食べて、一緒に楽しい時間を過ごしましょう。 <b>【メニュー】</b> セミドライトマトとオイルサーディンのブルスケッタ、かぼちゃとくるみのサラダ、スープ、抹茶あずきプリン <b>講師：生活空間コーディネーター/料理家 大井直子</b> ※ご試食いただけます。（レッスンで紹介するフード） ※レシピ・レジュメのお持ち帰りあり。

※画像はイメージです当日のレッスンと異なる場合があります。

レッスンプロデュース：Sylph JAPAN

※お申込み時は以下の情報をお知らせください。

「氏名」「当日連絡の取れる電話番号」「住所」「メールアドレス」「希望レッスン」

※お支払いは当日店頭にてお願いいたします。（お支払いは「現金のみ」となります）

※ご予約キャンセルは4日前まで、以降は全額キャンセル料として頂戴いたします。

※最少催行人数に達しない場合、レッスンは不開催となります。

※レッスン料は施設の駐車割引の対象外となります。ご了承ください。



予約フォームはこちら

レッスンのご予約は、予約フォームまたは店頭、メール( fukuoka@maru-katsu.co.jp )にて承ります。