主催：滋賀短期大学

講師
滋賀短期大学
石井 明 教授
-クラブハリエ出身-

スイスの伝統菓子を学ぶ

お菓子の講座

-プロの技で本格スイーツ体験-

2025.
8/5(火)・7(木)
13:00 - 16:00

テーマ **スイスのお菓子**

① エンガディナー・ヌストルテ〔4号サイズ〕
② ヴィーエ(アプリコットのタルトレット)〔ミニサイズ〕

＊両日とも同じ内容で実施します

対象 高校生以上

定員 各日24名

材料費 3,000円

講座の内容・お申込み方法は裏面またはホームページをご覧ください

滋賀短期大学 総務課
地域連携センター
〒520-0803 大津市竜が丘 24-4
077-524-3605

滋賀短期大学HP

お申込みはこちら

8/5（火）・7（木）13：00 - 16：00

▸ 講座内容

テーマ　**スイスのお菓子**　＊両日とも同じ内容で実施します

①エンガディナー・ヌストルテ〔4号サイズ〕
②ヴィーエ（アプリコットのタルトレット）〔ミニサイズ〕

▸ エンガディナー・ヌストルテ

良質なクルミの産地であるスイスのエンガディーン地方の伝統菓子。クルミをキャラメルで煮詰め、サブレ生地で包んで香ばしく焼き上げます。

▸ ヴィーエ

スイスで親しまれている素朴なタルト。今回はアプリコットを使い、甘酸っぱい味わいを楽しめる一品に仕上げます。

＊写真はイメージです

対象	高校生以上	定員	各日２４名	材料費	３０００円
持ち物	上履き（スリッパ等）・三角巾・エプロン・マスク（作業中着用）・筆記用具等				

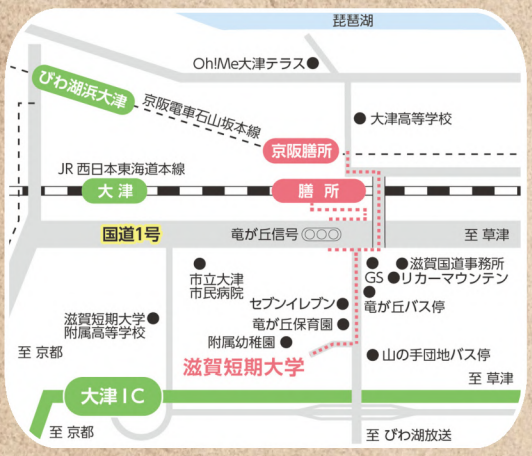
▸ 申込方法

QRコードまたは下記URLよりお申し込みください
URL：https://forms.gle/qpHAhShrNNwfePTN6

講座申込

★申込は先着順となっております。締切前でも定員に達し次第、受付を終了させていただく場合がございます。ご了承ください。
★申込締切日に定員に達していない場合は随時受け付けますので、下記問合せ先に直接お電話ください。
★両日とも同じ内容で実施します。いずれかの日程にお申し込みください。

▸ 会場｜滋賀短期大学



▸ 申込締切｜8月5日（火）の申込締切日：7月22日（火）
8月7日（木）の申込締切日：7月24日（木）

お問合せ先
滋賀短期大学 総務課
地域連携センター
〒520-0803 大津市竜が丘 24-4
077-524-3605