

～ 苺タルト ～

苺を使った簡単お菓子教室



タルト生地は、エクシブパティシエに準備していただきます。
ご家庭で生地から作製する際のワンポイントアドバイスとタルトの飾り付けを小
さめのタルトで体験していただき、レストランでお召し上がりいただきます。

4号サイズのおみやげ付。



◆◆◆ ルッチコーレ ◆◆◆



◆◆◆ タルト イメージ ◆◆◆

- 日 時 … 平成29年4月22日(土) 13:00～15:00(受付 12:30)
- 場 所 … グランドエクシブ浜名湖
イタリアレストラン ルッチコーレ
- 参加費 … 会員/同居家族 1,800円
非会員 2,500円
- 募集人員 … 20名(最少催行人数:10名)
- 講 師 … グランドエクシブ浜名湖 パティシエ



【申込締切日】 3月15日(水)

事業参加申込書にてお申込み下さい。
※応募者多数の場合は、抽選となります。

わ～くん浜松
浜松市・湖西市勤労者共済会

TEL053(471)5900
FAX053(471)1255

裏面もご覧下さい↑



ソーセージ作り教室

会場となる「とんきい」さんは、平成12年食肉産業展・銘柄ポーク好感度コンテストで、味覚の部第1位の『浜名湖そだち』や、とんきい自慢の黒豚『プレミアムきんか』を飼育♪

ソーセージとは！？

塩漬けされた肉を挽き、これを香辛料等によって味付けして腸に詰め、乾燥、または燻製することによって作られます。

ソーセージとウインナーの違いは！？

ウインナーは豚肉と牛肉を塩漬けしたものに香辛料を加えて練り合わせ、ケーシング（羊などの腸）に充てんした後、燻煙・ボイルしたもので、オーストリアのウイーンが発祥地のソーセージです。

豚屋 とんきい

- ・今年も「とんきい」さんにご協力していただき開催！
- ・家ではなかなか作ることのできないソーセージ作りを体験してみませんか？
- ・作ったあとは、楽しくランチバイキング♪



開催日	平成29年4月23日（日）
時間	受付9時40分～50分 詳しくは下記スケジュールをご覧ください。
会場	とんきい 浜松市北区細江町中川1190-1 ☎053-522-0086
募集人数	40名
参加費	会員&同居家族 2,300円

※人気事業のためお申込みは、会員及び同居家族に限らせていただきます。
 ※3歳以下のお子様の同席・同伴はできません。
 ※事業参加申込書に必要事項をご記入の上、3月15日までにお申込み（FAX 471-5900）ください。

教室当日の流れ

9時40分	9時40分～50分 受付
10時00分	ソーセージ作り体験
11時30分	農家のレストランでバイキング
12時30分	ソーセージを受け取り解散

農家のレストランでバイキング（メニュー内容）
 とんきいのお肉をはじめとする、地元食材をふんだんに使用した和食が中心の料理です！



わ〜くん浜松

浜松市・湖西市勤労者共済会

TEL 471-5900

FAX 471-1255

申込締切日 3月15日（水）

裏面もご覧ください