未来食 スクール	スイーツマスターコース 日程・詳細

穀物や素材の甘みとおいしさを味わえる体にやさしいスイーツを大満足のクオリティで作れるようになります。
罪悪感なく安心して自分も家族も楽しめます。あなたのお家もお菓子の家に大変身♪

【時間】毎月第2土曜日 15:30〜19:30 ＊異なる週に開催する月もあります

【参加費】3回１コース 88,800円（税込97,680円）**/ 全12回おまとめ申込で36万円→35万円**（税込385,000円）

【参加資格】未来食セミナーScene3修了した方

2025年	4月	12（土）	**甘酒仕込み、ビスケット** 基本の甘酒の仕込み方、甘酒ロシェ、キヌアのこんがりビスケット、甘酒バニラアイス、他
	5月	10（土）	**葛、寒天、ほろほろあん** 高キビ粉の葛餅、甘酒こしあん、葛桜、しぐれようかん、ライスミルク羹のみつ豆、タンポポコーヒーゼリー 他
	6月	7（土）	**ポンせんクリーム、寒天の応用** レモンムース、ティラミス、アイスケーキ、ヒエのシンプルケーキ 他
	7月	12（土）	**つぶプル活用術** マンゴープリン風オレンジつぶプル、ココナッツつぶプル、２色ムース、フルーツフリッター 他
	8月	9（土）	**米飴活用術** ヒエ粉のキャラメル、ヒエ粉のヌガーバー、フルーツの寒天寄せ、もちアワリングドーナツ 他
	9月	13（土）	**クランブル、秋のおやつ** はったい粉のクランブル、高キビとカボチャのパイ、つぶプルカボチャスフレ、ラギ粉の大学芋、コロコロ蒸しまんじゅう、リンゴのパンケーキ　他
	10月	11（土）	**つぶプル・葛・米飴応用** アップルカスタードパイ、プチシュー＆エクレア、木の実のタルト、カボチャとレーズンの葛寄せ 他
	11月	8（土）	**焼き菓子** もちアワカントリーケーキ、アマランサスのポップバー、もちアワ詰めの焼きリンゴ　他
	12月	13（土）	**こしあん、つぶあん、豆の炊き方** 干し柿あん、きんつば、小豆時雨、練り切り、花豆煮、もちキビしぐれ、桜餅　他
2026年	1月	10（土）	**高キビ甘酒、塩煮フルーツ、コンポート** 高キビ甘酒の仕込み方、高キビチョコフォンデュ、もちアワカスタードのパンプディング、リンゴの塩煮のアマランサスポップがけ、ドライフルーツのコンポート　他
	2月	7（土）	**つぶプルの基本、パイ生地** フルーツつぶプル、レモンパイ、オニオンクラッカー、ミルクレープ、ニンジン丸ごとパイ 他
	3月	14（土）	**もち生地、団子、和菓子** 高キビ粉の大福、うぐいすもち、甘酒団子、ごまおこし、エゴマのタフィー　他

【注意事項】メニュー、日程は予告なく変更となる場合がございますのでご了承ください。

お申し込みはこちらのQRコード もしくはお申し込み用紙から