



# 米粉のおやつサロン グルテンフリーのガトーショコラ

米粉をつかってみたいけど、種類が多くて選べない。扱いがよくわからない。  
まず何の道具を揃えたらいいのかわからない。そんなお悩みに寄り添う講座です。  
難しい工程はなし。気軽に参加出来る学びの時間です。

バレンタイン前にもピッタリ♪

ガトーショコラのデモンストレーションを見ながら、簡単盛り付けからラッピング  
まで体験していただけます。

ティータイム付きでゆっくり楽しめる内容です。

2026. **2.7** Sat ①10:00～12:00

持ち物:エプロン・筆記用具 ②14:00～16:00

定員:各回 8名

参加費:4,500円(税込) ※お支払いは、当日現金にてお願い致します。

※トーヨーキッチンスタイル福岡のInstagramとコルビュのInstagramフォローで500円OFF!  
(フォロワー様も大歓迎)

ご予約はこちら



CoRpiyu 公式LINE



CoRpiyu 公式Instagram



山本 恭子氏

CoRpiyu(コルビュ)

子どものアトピーをきっかけに、  
2013年からグルテンフリーのからだにやさしい  
おやつ作りをスタート。  
2025年にCoRpiyuを立ち上げ、  
米粉の焼き菓子をマルシェやイベントで販売。  
また不定期で米粉のワークショップを開催。  
米粉マイスターとしてやさしい気持ちに寄り添う  
お菓子づくりを大切にしています。

**TOYO KITCHEN STYLE®**

トーヨーキッチンスタイル福岡ショールーム

TEL : 092-534-1040

MAIL : sn-kawazoe@toyo1.toyokitchen.co.jp

営業時間: 10:00～18:00 (水曜定休)

