



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。扱い方がよくわからない。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
②14:00~16:00

持ち物:エプロン・筆記用具

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。

※トヨーキッチンスタイル福岡のInstagramとコルピュの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(コルピュ)

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)

