

手作りチョコ教室

しっとりと焼き上げるチョコブラウニーを作ります。
焼き上がりを待つ間、韓国産スイーツドリンクの
“ダルゴナコーヒー”を作ってティータイムを楽しみます。

講師

ソヘリョン

蘇惠蓮さん

令和2年度洋野町特産品開発コンクールで
優秀賞を受賞したほか、平成27年ウニ創作
料理コンクールで「うにシフォンケーキ」を提案
するなど、様々な製菓・料理に取り組んでいる。
洋野町在住。製菓衛生師免許保持者。



開催日時

2月13日(日) 10:00～12:00

- ・場所：ひろの水産会館2階実習室
- ・定員 6名 ・参加料 1,000円
- ・持ち物（エプロン・三角巾）
- ・申込締切 2月4日(金)

※参加者の皆様には新型コロナウイルス感染防止のため、
検温・消毒、マスクの着用をお願いします。

主催：洋野町

お申込み
お問い合わせ

水産商工課

TEL：0194-65-5916
FAX：0194-65-4334