



WHOLE SQUARE ACADEMY EVENT

ホールスクエア・アカデミー熊本 8月のイベントカレンダー

洋菓子 ● パン ● 外食 ● 和菓子 ● その他

2019.7.13 更新

mon [月]	tue [火]	wed [水]	thu [木]	fri [金]	sat [土]	sun [日]
			1	2	3	4 会場レンタル 9時～17時
5 会場レンタル 12時～17時	6 11:00～13:30 料理セミナー クラシカルを学ぶ	7	8 13:00～15:00 熊本の洋菓子店 NOJI野地シェフ セミナー	9	10	11
12 定休日	13	14	15	16	17 会場貸し出し 12時～17時	18 会場レンタル 9時～17時
19 定休日	20	21	22	23	24 14:00～17:00 味覚で覚える プロの洋菓子テクニック シャルロット オ ペシエ	25 10:00～13:00 味覚で覚える プロの洋菓子テクニック シャルロット オ ペシエ
26 定休日	27	28	29 18:30～21:00 フランス菓子レッスン シヨソソ・ナポリタン 夜の部	30 13:00～16:00 フランス菓子レッスン シヨソソ・ナポリタン 昼の部	31	

▼ イベント内容 ▼

06日 料理セミナー クッキング&ランチ 「クラシカルを学ぶ」

旬の食材をテーマに、プロが教える家庭で作れる料理をご紹介します。デモンストレーションの後はランチとしてお召し上がり頂けます。7月メニューは検討中です。

講師 / ANA クラウンプラザホテル熊本ニュースカイ
サンシエロ 調理長 臼杵 哲也 氏
時間 / 11:00～13:30
場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 12名 会費 / ¥5,000

08日 熊本の洋菓子店シェフに学ぶ！ NOJI 野地シェフによる洋菓子セミナー

旬のさくらんぼを使用したカップデザートを作ります。中にはベリーソース、レアチーズ、スポンジ等、層になった夏に食べたいケーキです。(飾りの実習あり)もう1品はグレープフルーツを使用したムースケーキの作り方を教えます！

講師 / NOJI オーナーシェフ 野地 良行 氏
時間 / 13:00～15:00 場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 12名 会費 / 4,000-

24日 味覚で覚えるプロの洋菓子テクニック シャルロット オ ペシエ

別立て法理論(スポンジ生地)ビスキュイ生地の作り方、絞り方、クレムアングレーズを学びます。ケーキの組み立て方飾りつけの方法まで1人1台作成します。

講師 / あめ細工 菓子 アトリエPassion 主宰 今村典子 氏
時間 / 14:00～17:00 場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 8名 会費 / 5,000-

25日 味覚で覚えるプロの洋菓子テクニック シャルロット オ ペシエ

別立て法理論(スポンジ生地)ビスキュイ生地の作り方、絞り方、クレムアングレーズを学びます。ケーキの組み立て方飾りつけの方法まで1人1台作成します。

講師 / あめ細工 菓子 アトリエPassion 主宰 今村典子 氏
時間 / 10:00～13:00 場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 8名 会費 / 5,000-

29日 フランス菓子レッスン(夜の部) シヨソソ・ナポリタン

パイの中にシューが！？サクッともちっと楽しい食感の焼き菓子です。お持ち帰りあり

講師 / Unite (大阪 帝塚山) 山田 真優美 氏
時間 / 18:30～21:00
場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 8名 会費 / ¥5,000

30日 フランス菓子レッスン(昼の部) シヨソソ・ナポリタン

パイの中にシューが！？サクッともちっと楽しい食感の焼き菓子です。お持ち帰りあり

講師 / Unite (大阪 帝塚山) 山田 真優美 氏
時間 / 13:00～16:00
場所 / ホールスクエア・アカデミー2F
定員 / 8名 会費 / ¥5,000

【お申込み・お問合せ】 (お問合せ時間 10:00-18:00)

ホームページから申込可能です。 <http://www.wholesquare.jp/>

TEL.096-353-3441 TEL.080-8373-0843 (アカデミー直通・日曜不在)

※定員になり次第締め切らせていただきます。※キャンセルは前日までに電話でお願い致します。

ホームページ
QRコード



WHOLE SQUARE
ACADEMY