
Studio HECHIMA

和菓子スタジオ へちま

和菓子教室 初級クラスのご案内



「へちま」という屋号は、ぶらぶらと風に吹かれるへちまのように、のんびり肩の力を抜いて和菓子を作りたいという想いから付けました。

四季折々の素材を味わい、移ろいゆく季節を表すその色彩や形なども愉しみつつ、ゆったりと和菓子を学んでいただけたらと思っております。

へちまでは、電子レンジやフードプロセッサーなども活用し、初めての方にも失敗の少ないよう工夫を凝らしたレシピで、和菓子作りの技やコツを分かりやすくお教えいたします。

使用する材料も、本わらび粉、極上白玉粉など、出来る限り上質なものを使い、手に入る限り安全で確かなものを選んでいきます。

せっかく和菓子を作るなら、お菓子屋さんより美味しい、と思えるものを作らなければ意味がありません。

一緒に、美味しい和菓子を作りましょう。

和菓子スタジオ へちま

金塚晴子

◇講師プロフィール



和菓子家 金塚 晴子

家庭で作るのが難しいとされていた和菓子を
よりやさしく、美味しく、センス良く作ることで定評が
ある。

東京生まれ。

1970年代80年代、レコード会社のディレクターとして数々
のヒット曲を手掛ける。

ふとしたきっかけで和菓子に魅せられ、会社を辞めて
東京製菓学校にて和菓子を学ぶ。

茶会や料亭に依頼されて創作和菓子を作り始めるうちに、
センスの良さで繊細な味わいが次第に評判となる。

1990年頃より和菓子教室を始める。

家庭でも楽しめる和菓子作りを、TV・書籍・雑誌なども
通じて提案している。

主な著書に

『和菓子とわたし』淡交社(エッセイ)

『和のおやつ はじめての和菓子レッスン』家の光協会

『人気の和菓子 基本のキホン』講談社

『電子レンジとフードプロセッサーで和菓子ができる』講談社

『キッチンでつくる茶席の和菓子』淡交社

『キッチンでつくるお祝いの茶席菓子』淡交社

『おもてなし和菓子を手づくりで。』小学館

『和菓子 フルーツと野菜がふんだん』講談社

『金塚晴子の和菓子はかんたん』NHK 出版

『ほーむめいど和菓子』文化出版局 など

(初級一年目)
レッスンメニュー



四月	五月	六月	七月	八月	九月	十月	十一月	十二月	一月	二月	三月
桜餅(道明寺製)	浮島	水まんじゅう	デザート三種	夏休み	小豆の煮方	栗蒸ししょうかん	包餡・薯蕷まんじゅう	練切(種作り・玉椿)	うぐいす餅	黒糖まんじゅう	本わらび餅



※メニューは変更になる場合がございます。予めご了承下さい。

◇初級クラス レッスン概要

新規入会の方は、まずは初級クラスからスタート。
小豆の煮方や餡の取り方、練切の種作りなど和菓子の基礎に始まり、ポピュラーな和菓子から本格的な茶席菓子まで、四季折々の和菓子をひと通りお教えいたします。
和菓子作りが初めての方も、どうぞ安心してご参加下さい。

◇必修和菓子11種クラス レッスン概要

初級1・2年を終了した方対象のクラス。
スタンダードな和菓子を厳選し、和菓子の世界をより深くお教えいたします。

- 【レッスン期間】 2009年4月開講
初級1・2年クラス(2年間)
必修和菓子11種クラス(1年間)
- 【レッスン回数】 1ヶ月に1レッスン(※8月はお休みです。)
初級1・2年クラス 22レッスン
必修和菓子11種クラス 11レッスン
- 【募集人数】 1クラス10名 全5クラス(計50名)
- 【お教えする和菓子】 桜餅・浮島・水まんじゅう・栗蒸しようかん・薯蕷まんじゅう・練切
ういす餅・黒糖まんじゅう・本わらび餅・豆大福・ういろう・葛桜
薯蕷練切・花びら餅・黄身時雨・栗まんじゅう・どら焼き など
- 【ワンレッスンの内容】 1. 講師 金塚 晴子 によるデモンストレーション
まず、作り方を説明しながら実演いたします。
2. 実習
皆さんで作ります。講師・アシスタントが指導します。
3. ティータイム
質問や雑談を交えながら、作りたての和菓子をお茶とともに
楽しくご試食いただきます。
- ★デモと実習を織り交ぜたレッスン形式ですが、メニュー内容によつては実習の無い場合もございます。
(初級1年目は1年11回のレッスンのうち2～3回)

【入会金・受講料】	入会金(初回のみ)	¥15,750(税込)
	月謝(1ヶ月分)	¥10,500(税込)
	材料費他(1ヶ月分)	¥1,050(税込)

【お支払い方法】 初回のみ、入会金+2ヶ月分の受講料を郵便振替にてお支払い頂きます。

$$@15,750+21,000(@10,500 \times 2)+2,100(@1,050 \times 2)=¥38,850$$

2回目以降の受講料は3ヶ月毎にまとめて、郵便振替にてお支払い頂きます。お支払い日、詳細に関しては、レッスンの際にご案内いたします。

★原則として、一度お振込頂いた入会金・受講料の払い戻しはいたしません。予めご了承の上、お申込み下さいませ。

◇その他のご案内

1. レッスンの中止・日程変更について

講師の不慮の事故・疾病、台風・地震等の天災、書籍の制作・雑誌及びTVの撮影等、やむを得ない事情により、レッスンの中止または日程の変更をお願いする場合がございます。

予めご了承下さいませよう、お願いいたします。

尚、レッスンの中止または日程変更をお願いする場合には、電話、Fax、E-mail、Webサイトにて、出来る限り早くご連絡いたします。

2. 欠席について

毎月のレッスンは、入会時に決められた曜日と時間にお越しいただくこととなります。

各クラスとも満席を予定しておりますので、原則としてレッスンの振替・クラス変更は申し受けかねますこと予めご承知置きの上、お申込み下さいませ。

尚、決められたレッスン日に都合がつかない場合、ご家族やご友人など代理の方に受講していただくことは可能です。

また、事前にご連絡頂いた上での欠席につきましては、受講料の70～50%をご返金する制度がございます。

(但し、返金・代理出席制度のご利用は年2回までに限ります。詳細につきましては、入会時に改めてご案内いたします。)

欠席時のレシピは、次回レッスン時にお渡しいたします。

3. 退会について

退会の際は、必ず1ヶ月前迄にお申し出下さいませよう、お願いいたします。

和菓子スタジオ へちま



153-0051

東京都目黒区上目黒 1-5-10 中目黒マンション 202 号

Tel : 03-3715-9073 Fax : 03-3715-9085

電話受付時間：火・水 9:00～16:00

(日・月 定休日)

E-mail : mail@hechima.info

<http://www.hechima.info>

東急東横線・東京外口日比谷線 中目黒駅より徒歩 2 分