



第2回家庭教育セミナー

世界にひとつだけのオリジナルクッキーを作ろう♪

カラフルなアイシングとキラキラトッピングの
組み合わせで、キュートなアイシングクッキーを
作ってみませんか？

ご家庭でもお子様と作れるよう、
アイシングのワンポイントを伝授いたします。
お子様が喜ぶこと間違いなし！



田口 泰子先生

Profile

東京にある今田美奈子お菓子教室で
シュガーケーキデコレーションを学び、師範資格を取得。
1998年に自宅にて田口泰子シュガー教室を開講。

2013年にはシュガーケーキやアイシングクッキーを
販売するお店“**Sweet Yasuko**”を東区にオープン。

現在ではShop内やウエスティンナゴヤキャッスル、
レクサス高岳店にてレッスンを開講。

多くの雑誌やTVで紹介されるなど、多方面にてご活躍中。

<http://www.sweet-yasuko.com>



講師： 田口 泰子先生（田口 泰子シュガー教室主宰）

※写真はイメージです

日時： 2015年11月24日（火）
AM 10:00 ~ 12:00（受付開始 AM 9:30）

場所： 明倫小学校 視聴覚室

参加費： 1700円

※ ご注意 ※

クッキー生地に卵・アーモンドパウダー・小麦を使用しておりますので、アレルギーの方はご注意ください。
お願いします。

クッキーおよびアイシングクリームは作製しません。

アイシングクリームへの異物混入を避けるため、
綿素材の洋服をお勧めします。