



菓匠 おしやま

当店は、「世界遺産 日光の二社一寺」の町にて創業百十数年。
菓子づくりは、お客様が四季折々の和菓子に触れる楽しさを感じていただき、和菓子を提供するために妥協しない
思いが美味しさへのこだわりが響いて、菓子ひとつひとつに魂の入る生き生きとした菓子作りを目指しております。
和菓子の味を決めるのは「糖」です。当店の糖は、原材料である吟味した北海道十勝産小豆を使用し、日光連山で
磨かれた美味しい水で炊き上げた小豆を自家製糖し搾り上げ、お客様に提供しております。
菓匠 おしやま白檀の和菓子をどうぞ心ゆくまでお楽しみ下さい。

講師

菓匠 おしやま

和菓子作り体験教室

職人と一緒に作る和菓子



ひしや呉服店

日時
4月25日

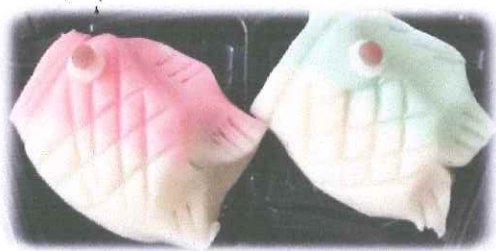
14時～15時30分

場所
ひしや呉服店

参加費
税込2,000円

定員
8人

定員になり次第〆切です。



お抹茶を頂きながらの試食

1つはお持ち帰りください



プロフィール
最新情報