

## 四季折々★味色々★マカロン・パリジャン by 長谷部稚菜

★レッスン料金は1名様分（または親子2名様分）になります。お友達2名様で受講される場合は、各自2種類ずつ実習して頂く形になります（別々のフレーバーをお選び頂いても大丈夫です）。

★2種類受講のレッスン所要時間は2時間45分ぐらいになります。

★3種類受講のレッスン所要時間は3時間半前後になります。

★4種類受講のレッスン所要時間は4時間前後になります。

注) 湿度でマカロンを乾燥させる時間が異なり、レッスン時間延長の場合もあります。予めご了承ください。

(1) フレンチ・メレンゲで作る♪基本のマカロン・パリジャン(ラッピング箱付き:柄は写真と異なります)  
2種類 10,000 円(税込)、3種類 14,500 円(税込)、4種類 17,500 円(税込)

比較的家庭で作りやすい基本の味を実習します。フレンチ・メレンゲベースのマカロン生地を実習します。絞り袋を使いこなせる方はとりわけスムーズに実習して頂けます。

(1種類につき、絞るサイズによって異なりますが、12~14個仕上がります)

バニラ、塩キャラメル、レモン、ショコラ、カフェ、イチゴ、フランボワーズ、抹茶の中から2~4種類とフレーバーをお選びになって、お申込時にご記入ください。

★マカロン・バッグ Wakanaの美味しい教室★  
このように包装してお持ち帰ります。  
中身や箱の数は写真とは異なります。



★(1)番以外のフレーバーと組み合わせてご受講可能です。

その場合の受講料金は2種類、3種類、4種類も(3)番の受講料金なりで、(7)番のマロングラッセを選択した場合は、2種類は(7)番のA、3種類は(7)番のC、4種類は(7)番のEになります。



(2) フレンチ・メレンゲで作る♪春のマーブル・マカロン・パリジャン(ラッピング箱付き)

2種類 10,500 円(税込)、3種類 14,800 円(税込)

日本の春を味わうマカロンです。(1)番の基本のマカロンより、生地もクリームもひと手間かかる凝った仕上がりです。マーブル模様のフレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。

(絞るサイズによって異なりますが、1種類につき、12~14個仕上がります)

「清見オレンジ(入手できない場合は他のオレンジ系柑橘類使用)」「桜」「ヨモギ大納言」の中から2~3種類とフレーバーをお選びになって、お申込時にご記入ください。

★(2)番以外のフレーバーと組み合わせてご受講可能です。

その場合の受講料金は2種類、3種類、4種類も(3)番の受講料金で、(7)番のマロングラッセを選択した場合は、2種類は(7)番のA、3種類は(7)番のC、4種類は(7)番のEになります。



マカロン・清見オレンジ  
Wakanaの美味しい教室



桜マカロン  
Wakanaの美味しい教室



ヨモギ大納言マカロン  
Wakanaの美味しい教室



★マカロン・バッグ Wakanaの美味しい教室★  
このように包装してお持ち帰り頂きます。  
中身や箱の数は写真とは異なります。

**(3)フレンチ・メレンゲで作る♪香るマカロン・パリジャン(ラッピング箱付き) 2024年6月 new!**

**2種類 10,500円(税込)、3種類 14,800円(税込)、4種類 18,000円(税込)**

(1)番の基本のマカロンより、生地もクリームもひと手間かかる凝った仕上がりです。

ハーブティーや紅茶を淹れてクリームを作る自然の香りが華やかなマカロン。フレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。(1種類につき、12~14個)ラベンダー、ビターチョコ&ミント、ローズ、アールグレイの中から2~4種類とフレーバーをお選びになって、お申込時にご記入ください。

★(3)番以外のフレーバーと組み合わせてご受講可能です。

その場合の受講料金は2種類、3種類、4種類も(3)番の受講料金で、(7)番のマロングラッセを選択した場合は、2種類は(7)番のA、3種類は(7)番のC、4種類は(7)番のEになります。



(4) フレンチ・メレンゲで作る♪ **フルーツ・マカロン・パリジャン** (ラッピング箱付き)

**2種類 10,500円 (税込)、3種類 14,800円 (税込)、4種類 18,000円 (税込)**

(1) 番の基本のマカロンより、クリームがひと手間かかる凝った仕上がりです。フレンチメレンゲ系のマカロン生地でフレッシュフルーツ（ブルーベリーと杏は冷凍）を使用したチョコレートベースのクリームをサンドします。（1種類につき、12～14個）

チョコバナナ、グリーンキウイ、ブルーベリー（ホールの冷凍）、アップルシナモン、パイナップル、アプリコット（6月下旬～7月頃は生アンス使用または冷凍）の中から2～4種類とフレーバーをお選びになって、お申込時にご記入ください。

★(4) 番以外のフレーバーと組み合わせてご受講可能です。その場合の受講料金は2種類、3種類、4種類も(4) 番の受講料金で、(7) 番のマロングラッセを選択した場合は、2種類は(7) 番のA、3種類は(7) 番のC、4種類は(7) 番のEになります。



(5)フレンチ・メレンゲで作る♪★12~3月限定★冬マカロン・パリジャン(ラッピング箱付き)

2種類 10,500円(税込)、3種類 14,800円(税込)

体が温まる食材を使用した「和」の食材を楽しめる寒い時季におススメのマカロン。

(1)番の基本のマカロンより、クリームと生地がひと手間かかる仕上がりです。冬におススメの体温まる大人味のマカロンです。

(絞るサイズによって異なりますが、1種類につき、12~14個仕上がります)

国産ジンジャー、酒粕、柚子味噌(講師特製:在庫がなくなり次第終了)の中から2~3種類とフレーバーをお選びになって、お申込時にご記入ください。

★(5)番以外のフレーバーと組み合わせてご受講可能です。

その場合の受講料金は2種類、3種類、4種類も(3)番の受講料金で、(7)番のマロングラッセを選択した場合は、2種類は(7)番のA、3種類は(7)番のC、4種類は(7)番のEになります。



酒粕 自家製柚子味噌 国産ジンジャー



酒粕マカロン  
Wakanaの美味しい教室



自家製柚子味噌マカロン  
Wakanaの美味しい教室



国産ジンジャー味マカロン  
Wakanaの美味しい教室

(6) フレンチ・メレンゲで作る♪8~10月上旬オススメ爽やか♪マカロン・パリジャン(ラッピング箱付き)

2種類 10,500円(税込)、3種類 14,800円(税込)、4種類 18,000円(税込)

暑いときに美味しい味のマカロン。爽快だったり、酸味があったりするマカロン4種類です。

(1)番の基本のマカロンより、クリームと生地がひと手間かかる仕上がりです。フレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。

(絞るサイズによって異なりますが、1種類につき、12~14個仕上がります)

アールグレイティー、梅干し、すだち抹茶、林檎レモンの中から2~4種類とフレーバーをお選びになって、お申込時にご記入ください。

★(6)番以外のフレーバーと組み合わせてご受講可能です。

その場合の受講料金は2種類、3種類、4種類も(6)番の受講料金で、(7)番のマロングラッセを選択した場合は、2種類は(7)番のA、3種類は(7)番のC、4種類は(7)番のEになります。

アールグレイティー・マカロン Wakanaの美味しい教室



梅干し・マカロン Wakanaの美味しい教室



林檎レモン・マカロン Wakanaの美味しい教室



すだち抹茶・マカロン Wakanaの美味しい教室



(7)フレンチ・メレンゲで作る♪10~2月おススメ★濃厚♪秋冬マカロン・パリジャン(ラッピング箱付き)

秋冬のマカロン・パリジャン Wakanaの美味しい教室



マロンラッセ・ショコラ

ゲランドの塩黒胡麻マカロン  
Wakanaの美味しい教室



きな粉黒蜜マカロン  
Wakanaの美味しい教室



マカロン・パリジャン  
(ラムレーズン・ココ)  
Wakanaの美味しい教室



- A マロンラッセ・ショコラ、他の1種類(ご希望のフレーバーを選択可) 計2種類 10,800円(税込)
- B マロンラッセ・ショコラ以外の2種類 10,500円(税込)
- C マロンラッセ・ショコラ、他の2種類(ご希望のフレーバー選択可) 計3種類 15,500円(税込)
- D マロンラッセ・ショコラ以外の3種類 14,800円(税込)
- E 4種類すべて 18,800円(税込)

濃厚でコクのある食材を使用した秋冬におススメマカロンです。(1)番の基本のマカロンより、クリームと生地がひと手間かかる仕上がりです。フレンチメレンゲ系マカロン生地でチョコレートベースのクリームをサンドします。

(絞るサイズによって異なりますが、1種類につき、12~14個仕上がります)

A~Eのいずれかをお選び頂き、お申込時にご記入ください。

★(7)番以外のフレーバーと組み合わせてご受講可能です。

その場合の受講料金は2種類、3種類、4種類も(6)番の受講料金で、(7)番のマロンラッセを選択した場合は、2種類は(7)番のA、3種類は(7)番のC、4種類は(7)番のEになります。