

はじめて作る

コンフィチュール



画像は参考です。りんごとキウイのコンフィチュール
講座では2種類のコンフィチュールを作ります。

confiture（コンフィチュール）」とはフランス語で、「砂糖、酢、油などに漬けた」という意味の confit（コンフィット）が語源です。

「ジャム」に比べ、フルーツの形状が残されているものが多く、フルーティーです。

開催日時 2026年2月10日（火）13時～14時30分

持ち物 エプロン、マスク、三角巾

参加費 900円

募集 8名

申し込み 2026年1月12日（月）9時30分から費用を添えて直接施設へ。電話は10時から（前日までにお支払いください）