

オトナ女子向け チョコレート講座。



働くママを応援するために作られたアトリエ

ママ・ショコラティエ

温度管理に敏感なチョコを美味しく仕上げるコツを伝授、
プロの技で貴方のバレンタインをバックアップします

日時 2/11 (木) 11 時～ (2 時間程度)

場所 ママ・ショコラティエ
豊橋市神野新田町ルの割 14

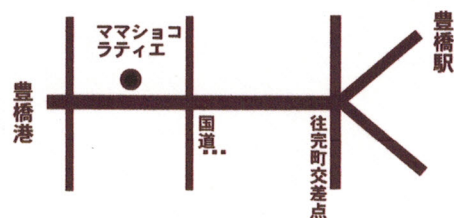
対象 18 歳以上の方

内容 ボンボンショコラ 人気の転写シートを使用
生チョコレート
アマンディアン

上記から 2 つを選択

費用 材料費込み 2000 円 (お茶菓子付き)

募集人数 10 名 (定員になり次第締切り)



問い合わせ先
ママショコラティエ 川上・金子
0532-21-6013 mamachoco@ogi-ya.co.jp
平日 10:00-18:00 OPEN

Facebook <https://www.facebook.com/mamachocolatier>
HP <http://www.ogi-ya.co.jp/mamachocolatier/>