

LINALO Life School

素材を感じる

「ナチュラルスイーツレッスン I」

自然のリズムや素材を感じながら、
ココロもカラダもシアワセになるシンプルスイーツ。
ナチュラルなスイーツの意味を学び、
ノンミルク・ノンエッグ・ノンバターで作ります。



	平日クラス	週末クラス	テーマ	内容
1	4月20日(火)	2月21日(日)	イントロダクション ナチュラルスイーツってなに？	カラダとココロにやさしい素材たち。
2	5月18日(火)	3月28日(日)	ホールフードでスイーツ 全粒粉のパワーを味わう。	シンプルに作る焼き菓子
3	6月15日(火)	4月18日(日)	固める素材 マクロビ的ゼリーの作り方。	マクロビふるふるデザート
4	7月20日(火)	5月16日(日)	オイルの違い。 ナチュラルスイーツで使うオイル。	カラダで感じるバターと植物油の違い
5	8月24日(火)	6月20日(日)	ノンシュガーの魔法！ ナチュラルな甘さでリラックスしよう。	ココロで感じる甘さの違い
6	9月21日(火)	7月18日(日)	スイーツパーティ！ ナチュラルスイーツでティーパーティ。	オシャベリとスイーツを思いっきり楽しもう！

※ レッスン内容は変更になる場合があります。

【講座】 全6回 月に1回のレッスンです。

【時間】 10:00～13:00

【場所】 LINALO (Google 地図で検索できます)
〒983-0803 仙台市宮城野区小田原2-2-12 2F
tel/fax 022-792-0522

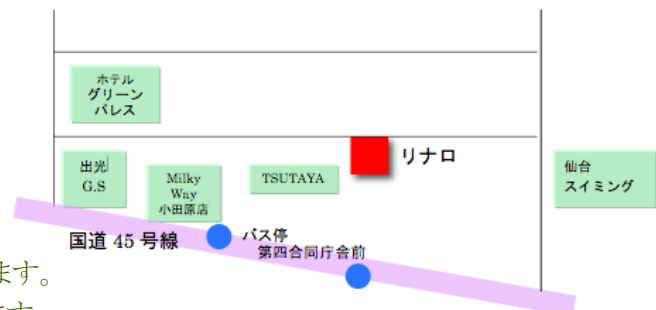
【定員】 各クラス 10名

【受講費】 6回分 24,000円
(分納可 12,000円×2)

【お申込み】 リナロのHPの申込みフォームよりお申込み下さい。
追ってお振り込み口座等、詳細のご連絡を差し上げます。

【ご注意事項】 受講料のお振込み完了をもって正式申込みとなります。
納入後の受講費は、初回レッスンの一週間前までに
キャンセルのご連絡をいただければ返金いたします。

※ 定員の半数に満たない場合は開催を延期する場合がございます。



<http://linalo.net>