

練切ねりきり

和菓子作り体験

令和七年二月九日(日)

愛・地球博記念公園
日本庭園 茶室



講師：老泉 翔太 氏

瀬戸市の「和菓子処三好屋老泉」三代目季節を感じる伝統的な上生菓子や可愛らしい見た目の創作和菓子を発信。Instagramのフォロワーは1.8万人にのぼる。
・1級和菓子製造技能士
・全国和菓子協会認定 優秀和菓子職



練切（ねりきり）とは、白餡に山芋や求肥等の粘りのある素材をつなぎとして加えた餡子のことで最後まで硬く「練り切る」ということから練切と呼ばれています。



所要時間
約40~50分

※アレルギー…ヤマイモ

要予約 モリゾーとキッコロの和菓子作り

練切を使った可愛いモリゾーとキッコロの上生菓子をお1人2品(各1個)お作りいただけます。作った作品は専用の容器に入れてお持ち帰りいただくかお抹茶と一緒にその場でお召し上がりいただけます。

時間…①10時～②11時～③13時～④14時～
参加費用…2,200円(税込) ※抹茶代(400円)込み
定員…各回15名(先着順、枠が埋まり次第、受付終了。)

※参加費は当日受付にて現金でお支払いください。
※定員を超えた申込順からキャンセル待ち扱いとします。

予約専用フォーム



申込開始
1月16日(木) 9:00～



所要時間
約15~20分

※アレルギー…ヤマイモ

当日受付 季節の和菓子 春告鳥(うぐいす)作り

練切を使った季節の上生菓子(春告鳥)をお1人1品お作りいただけます。作った作品は専用の容器に入れてお持ち帰りいただくか、庭園を眺めながらお茶(お抹茶ではありません。)と一緒に召し上がりいただけます。

時間…15時～16時30分(最終受付)
参加費用…700円(税込)
定員…先着50名

※予約なしでどなたでも当日参加が可能です。
※参加費は当日受付にて現金でお支払いください。

会場MAP



西駐車場が最寄です

※上生菓子の日持ちは体験日を含めて2日間です。
※どちらの体験も練切で餡子(こしやつぶの予定)を包み、普段和菓子職人が使用している道具を使って細工を行っていただけます。

主催：公益財団法人 愛知県都市整備協会
問い合わせ先：愛・地球博記念公園管理事務所 Tel:0561-64-1130

お電話でのお申し込みは
受け付けておりません。



愛・地球博記念公園
愛知県長久手市茨ヶ廻間乙1533-1
ご来園には、リニモをご利用ください。

