

町田製菓専門学校からのお知らせ

# マジパン体験

## チャレンジショップ

5分前までにご来場ください

**6.18(土)** 午前の部 ▶ 10:00 ~ 11:00  
午後の部 ▶ 12:00 ~ 13:00

**場所：ユニコムプラザさがみはら ロビー**

小田急線・相模大野駅下車すぐ ボーノ相模大野サウスモール3階

マジパンに  
チャレンジ

中学・高校生

子ブタの  
マジパン  
細工に  
挑戦!



小学生

ねずみの  
マジパン  
細工に  
挑戦!



町田製菓専門学校の  
マジパンクラブの部員が  
ていねいに教えます!

マジパンとは…

アーモンドの粉末と砂糖を固めた  
ペースト状のお菓子です。  
粘土のような手触りで、  
ウエディングケーキの上に  
飾られているお人形などに  
よく使われます。



イベントについて

対象者

小学生・中学生・高校生

(定員 / 各回 30名 ※それぞれ 10名ずつ)

※小学生は、保護者の付き添い可

※前日まで受付。但し定員になり次第締め切り

参加費 無料

持ち物 ハンカチなどの手拭き

完成したマジパンはお持ち帰りできます。  
保存状態次第では、長く飾れます!

お申し込み  
問い合わせ

町田製菓専門学校

042-739-4466

(平日 9:00 ~ 17:00)

お申し込みは、お電話か  
直接学校の受付まで

ユニコムプラザの申し込みの件  
とお伝えください