

## ウィルトンメゾットコース説明

ウィルトンメゾットコースは1コースを4レッスンで構成されており、コース1、コース2、コース3、アドバンスの4コース、全16レッスンあります。

各クラス1レッスン約2時間です。

各コースごとに受講の申し込みが可能ですがコース1より順番に受講して頂きます。

ウィルトンメソッド各コース修了時には「修了証」授与。全コースオリジナルテキスト(日本語版)とレッスンキットをお渡します。

アドバンス終了時、もしくは全コース一括申し込みの方にはWiltonオリジナルエプロンをプレゼントしております。

### ①コース 1.

ケーキデコレーションの基礎を学べます。

初心者の方でも大丈夫です。

クリームアイシングの作り方、絞りのテクニックを一から学べます。

1回目はカップケーキ、2回目と4回目は生のホールケーキ、3回目はビスケットにデコレーションを仕上げでお持ち帰りいただけます。

レッスン料: ¥16,000 教材費: ¥6,500 材料費: ¥6,148 消費税(8%): ¥2,292 合計: ¥30,940

### ②コース 2

コース1で学んだテクニックをスキルアップできるコースです。

ロイヤルアイシングの作り方や様々な花の絞りの仕方、縁絞りなど学べます。

15cmの発砲スチロールにアイシングを塗り、

オリジナルデザインの観賞用ケーキを仕上げます。

レッスン料: ¥20,000 教材費: ¥6,500 材料費: ¥4,795 消費税(8%): ¥2,504 合計: ¥33,799

### ③コース 3

ガムペーストとフォンダンを使用し、カラー、カーネーション、菊、バラなどの作り方を学べます。

18cmの発砲スチロールにフォンダンでカバーリングをしてオリジナルの観賞用ケーキを仕上げます

レッスン料: ¥20,000 教材費: ¥6,500 材料費: ¥5,209 消費税(8%): ¥2,537 合計: ¥34,246

## ④アドバンス

コース 2 で学んだパイピングのテクニック、コース 3 で学んだガムペーストで作る花のテクニックをスキルアップできるコースです。

バージョンアップしたエレガントな大きめのバラ、ハイビスカス、アジサイ。四角と丸のケーキ(2 段)のカバーリングができ、この 1 コースでは 2 つの観賞用ケーキを仕上げることができます。

レッスン料:¥34,000 教材費込 消費税(8%):¥2,720 合計:¥36,720

## 一括申込み

4コース一括(16 回分)レッスン料(教材費込) ¥123,068 (税込)

コース別のお支払いよりも 12,634 円もお得です！

\* ウィルトンメゾットコースは、高校生以上を対象とさせていただきます。

\* 2名以上の申し込みがある日程は開催いたします。

1名様のお申し込みの際は、日程の変更をお願いしておりますので、あらかじめご了承ください。

\* お子様の同伴はご遠慮願います。

\* お友達 3 名以上のグループでのお申込みの際は、希望の日程を調整させていただきますので、ご相談下さい。

教室は福井県坂井市の自宅教室ですので、コースお申し込みの方に、詳細住所をお伝えしております。

最寄り春江駅から徒歩 3 分です。

ご予約、お問い合わせ

[soleil030201@yahoo.co.jp](mailto:soleil030201@yahoo.co.jp)

Facebook

[http://instagram.com/wilton\\_fukui](http://instagram.com/wilton_fukui)

Instagram

[http://instagram.com/wilton\\_fukui](http://instagram.com/wilton_fukui)

Boneige ボネージュ 坂本幸雪