

# パン作り講習会

全3回

- 日時 1回目 8/26 (土)  
2回目 9/30 (土)  
3回目 10/28 (土)  
11:00~15:00
- 場所 実習室
- 対象 15歳以上の方
- 定員 12名 (先着順)
- 費用 3,000円 (3回で)
- 申込方法  
8/14(月)~21(月)の9時~20時に費用を添えて窓口で
- 持ち物  
エプロン・三角巾・手をふくタオル  
筆記用具



世界中のパンを  
焼きましょう!



## 1回目

- ・メロンパン
- ・あんクリーム  
チーズのパン

子どもから大人まで大好きなメロンパンとあんクリームチーズの組み合わせがベストマッチ!なパン。

## 2回目

- ・フラムクーヘン
- ・紅茶とリンゴの  
パン

ピザより薄くピザよりヘルシーなアルザス地方のパンと紅茶の香りとリンゴの甘みが絶妙なバランスのパン。

## 3回目

- ・パンヴィエノワ
- ・かぼちゃパン

ウィーン風パンと言う名前のさっくりした歯切れの良いミルクパンと人気の高いかぼちゃパンを趣向を凝らして再び。