

手ごねパンをより美味しく作るコツを学びます！

# パン教室

## ●初心者コース●

4月  
開講  
新クラス

プレッスンを開催します。  
気軽にご参加ください！

粉を触り、こねる作業は心地よく、

パンが出来上がっていく過程を眺めるのはとっても楽しい時間♪

作る楽しさ、食べる満足感を味わいませんか？

1人ずつ、自分のパンを粉からこねて作ります。作ったパンはお持ち帰り!!

講師が作った焼きたてのパンを試食していただきます♪

写真はイメージです。

### 内 容

【日 時】 3月25日(土)13:00~16:00

【メニュー】 ベーコンとほうれん草の  
キッシュブレッド(6個)

【受講料】 3,300円(税込・材料費込)

【持参物】 エプロン、ハンドタオル、筆記用具、  
持ち帰り用袋

【申込締切】 3月22日 (水)

【申込方法】 窓口か下記URLより  
【メニュー写真】 お申込みください。



<http://busc.atcch.net/scm/h-c-s/application/index/41484/>



### Lesson Menu

4月 ① オニオンベーコンパン ② レーズンパン  
5月 ① ウィナーブレッド ② カフェオレパン  
6月 ① 白パン ② あんぱん

パン作りはポイントが沢山！良い生地の状態を手で覚えてもらい、発酵、焼き上げまでしっかり指導していきます。

広々としたテーブルで思いっきりパンをこねていきます!!

講師：永田 尚子  
(調理師・米粉マイスター)

入会金：3,300円(税込)

受講日：月2回土曜日  
13:00~16:00

受講料：月2回 8,800円(税込・材料費込)

**HCS**  
COOKING+CULTURE SCHOOL

☎ 082-247-7124

〒730-0051 広島市中区大手町1-4-8

【受付時間】 月~金 9:00 ~ 20:30  
土 9:00 ~ 17:00

詳しくはこちら



広島クッキングスクール  
広島カルチャースクール