

オーブン不要！面倒な作業なし！の簡単パン作り

おうちパン講座

【LITTLE NEW YORK】

おうちパンとは・・・

- ・「オーブンがない」「忙しくてパンを作る時間がない」という方でも大丈夫！
- ・夜**5分**で生地作り、朝**オーブントースター**や**フライパン**で**10～20分**焼くだけ！
- ・特別な道具や場所は不要！
- ・冷蔵庫でゆっくり低温発酵させるので、美味しい！
- ・指定9メニューを受けていただいた方には、おうちパンマスターの資格取得チャンスも！



<日時>

火曜日・水曜日・土曜日

午前 10:00～11:30 *

午後 13:30～15:00

*午前はヨガ教室のない火・水・土に限ります

*詳細は各月ごとのチラシをご覧ください

<定員>

6名 *1歳未満のお子さまのみ同伴可

<持ちもの>

エプロン、お手拭き用ハンドタオル、

お持ち帰り生地用の保冷剤&バッグ

*バッグは20cm×13cm×7cm

(800ml)のタッパーが入る大きさのもの

<メニュー(予定)>

*1回だけのご参加も大歓迎♪

① ミルクスティックパン

② ドデカフォカッチャ

③ 丸パン(フライパンパン)

・他メニューも多数ご用意しております

<料金>

*今だけ！期間限定特別料金！！

～通常料金2,500円のところ～

初回のみ**1,500円**♡

2回目以降、**500円引き**♡

☆小学生以上のお子さまは、3名さま以上のお

赤ちゃん
の
離乳食に

親子で
パン作り

高齢者の
方にも

・パンのご試
食
(ドリンク付
き)

・レシピ

・生地のお持

はあとパン教室 Blog



ご予約・お問合せはこちらからどうぞ



heartpan2015@gmail.com

講師：はあとパン教室 堀江 桐子

