

おとなのパン教室

ご要望にお応えして、12月に「クリスマスシュトーレン」をつくります！もちろん、はじめての方、1回だけの参加も大歓迎です(^^) / 大変人気のパン教室です！満員催行も多々ございますので、ご予約はお早目をお願いします！詳細について、お問合せも大歓迎です。

日程

「ミニイギリスパンや食事パン」10月3日(金)・10月4日(土)・10月10日(金)

「バターロール生地を使って」11月7日(金)・11月14日(金)・11月15日(土)

※「クリスマスシュトーレン」12月5日(金)・12月6日(土)・12月12日(金)

「メロンパンなど菓子パン」1月23日(金)・1月24日(土)・1月30日(金)

「デニッシュのバリエーション」2月20日(金)・2月27日(金)・2月28日(土)

各回 10:00～15:00頃 ※終了時間は工程により前後することがございます。

定員

24名(最少催行人数10名)

参加費

各回2,500円(レシピ、材料代、昼食代含む)

※「クリスマスシュトーレン」は材料が高価なため、各回3,000円です。

場所

オギパン本社2階 ラボラトリ(研究開発室)

持ち物

タオル、三角巾、エフロン、飲み物

内容

初心者でも「おうちでできる」を前提としたクラスです☆

～おねがい～

第二駐車場(ローソンさん正面)をご利用ください。

長時間駐車となりますので、ご協力お願い致します！



株式会社オギパン

お問い合わせ・お申込み

でんわ

042-780-8121