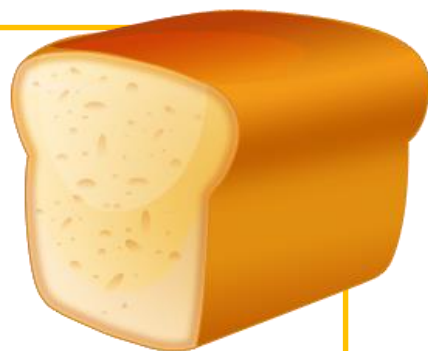


おとなのパン教室

- 3月13日(金)[**上級**]技術が問われるハード系、フランスパン。
14日(土)[**中級**]オリーブオイルの入った、イタリアン生地。
20日(金)[**上級**]技術が問われるハード系、フランスパン。
4月17日(金)[**初級**]基本はこれ!コッペパン、イギリスパン。
18日(土)[**初級**]基本はこれ!コッペパン、イギリスパン。
24日(金)[**初級**]基本はこれ!コッペパン、イギリスパン。
5月 8日(金)[**中級**]オリーブオイルの入った、イタリアン生地。
15日(金)[**中級**]焼きこみ調理パンをつくろう、バターロール生地。
6月19日(金)[**中級**]おやつパンにチャレンジ、菓子パン生地。
20日(土)[**中級**]おやつパンにチャレンジ、菓子パン生地。
26日(金)[**中級**]焼きこみ調理パンをつくろう、バターロール生地。
7月10日(金)[**上級**]ドライフルーツをたくさん入れて、サマーシュトーレン。
11日(土)[**上級**]ドライフルーツをたくさん入れて、サマーシュトーレン。
17日(金)[**上級**]ドライフルーツをたくさん入れて、サマーシュトーレン。



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) ※「シュトーレン」は、各回3,000円です。
場所	オギノパン本社2階 ラボラトリ(研究開発室)
持ち物	タオル、三角巾、エプロン、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!



株式会社オギノパン

お問い合わせ・お申込み

でんわ

042-780-8121