

おとなのパン教室

-2018年-

1月20日(土)、25日(木)、26日(金)、27日(土)

美味しいおやつを自分で作る!【菓子パン生地】

2月16日(金)、17日(土)、23日(金)、24日(土)

折り込み生地も、やってみよう!【クロワッサン生地】

3月9日(金)、15日(木)、16日(金)、22日(木)

オリーブオイルで仕込む!【イタリアン生地】



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)

※「シュトレン」は、3,000円です。

場所

相模原市緑区長竹 2841 オギノパン本社 2階

持ち物

タオル、三角巾、エプロン、飲み物、うわばき

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!

・キャンセルの場合は7日前までに、

ご一報頂きますよう、お願い申し上げます。



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