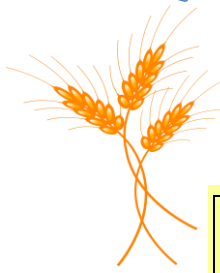


# たのしいパン教室



本格パンを家庭で手作りしたい方、はじめての方でも丁寧に教えます。  
パンの香りは幸せの香り、楽しく美味しく安全なパンを作りましょう！

4/22 (土)	・オリヴィエ（オリーブ入りバケット） ・ダッチ・タイガーブレッド
5/27 (土)	・クレープ、アマンド・ショコラ ・イングリッシュマフィン
6/24 (土)	・パン・トランジュ（紅茶とオレンジチーズクリーム） ・塩パン
7/22 (土)	・セリアル（胚芽とシリアルのパン） ・ブルドゥリ（バターしゅうゆのパン）
8/19 (土)	・抹茶コラボ ・コーンブレッド
9/30 (土)	・リッチバジル ・マラサダ（ポルトガル風揚げパン）

- ◆講師 佐藤 和恵（佐藤パン教室主宰）
- ◆受講時間 10:00～13:00 （1回のみ受講もOK!）
- ◆受講料 864円（1回） ◆材料費 1,800円
- ◆持参品 エプロン、お持ち帰り用袋、デジタルスケール、あればスケッパー



※メニューは変更になる場合があります。

※キャンセルは3日前まででしたら受講料・材料代がかかりません。

お問合せ・お申込みは…コープさっぽろシーナ店2F

シーナ文化教室

☎47-9270