



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



「おうちパンとは、吉永麻衣子先生が考案された、忙しくても簡単においしいパンを焼ける方法です。低温で長時間かけて発酵させることで、パン作りの工程を分けることができるので、自分のスケジュールに合わせたパン作りが可能です。手作りパンで、おいしさを味わってみませんか？



初級

- (1) ミルクスティックパン 2,000円
- (2) ドデカフォカッチャ 2,000円
- (3) 基本のフライパンパン 2,500円

中級

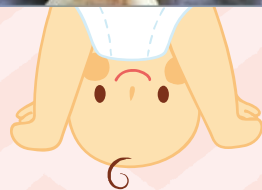
- (4) チョコスティックパン 2,500円
- (5) ごまチーズドデカパン 2,500円
- (6) チーズパン 2,500円

上級

- (7) メロンスティックパン 3,000円
- (8) マンゴークリームチーズ 3,500円
- (9) フライパンでアンパン 3,000円

お問い合わせ先：廣瀬裕美子

yumiko1010karin@gmail.com



季節のメニュー



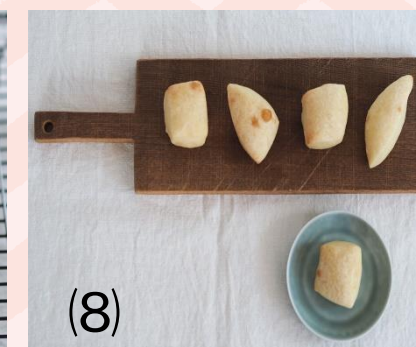
ハロウィン

- | | |
|----------------|--------|
| (1)おばけナン | 2,000円 |
| (2)ミイラのウィンナーパン | 2,500円 |
| (3)カボチャのうずまきパン | 2,500円 |



クリスマス

- | | |
|-------------|--------|
| (4)ツリーパン | 2,500円 |
| (5)ドデカシュトレン | 3,500円 |
| (6)ドデカトマトパン | 2,500円 |



豆腐パン

- | | |
|---------------------|--------|
| (7)豆腐どでかパン | 2,500円 |
| (8)豆腐切りっぱなしパン | 2,500円 |
| (9)豆腐とほうれん草のフライパンパン | 3,000円 |