



楽しい!おいしい! 米粉パン作り体験

「コネコのコメコぱん教室」は、もっちり、ふっくらとした食感の米粉パンを、
一から楽しく作っていただける教室です。
パン作りをしたことがある方も、初めての方も大歓迎です!
焼きたてパンの美味しさをぜひ味わってください。

プラス1品







※画像はイメージです

check!!

国内産のおいしい
米粉を使った
オリジナルメニューの
パンをお作り頂きます。

check!!

パンの他にもう1品、
簡単に作れる
おやつもしくはお惣菜を
皆さまにお作り
いただきます。

check!!

午前開始の場合、
試食の予定時刻は
PM1:00過ぎになります。
軽食を済ませてから、
お越しくださいませ。

check!!

ご自分で捏ねて
作ったパンは、
ご試食後にそれぞれ
お土産として
お持ち帰りください♪

check!!

高学年以上の
お子さまなら、
お1人での参加も
大歓迎です!
サポートいたします。

場所 ユメリア徳重3F/地区会館内実習室 名古屋市緑区鳴海町字徳重18番地の41 **駐車場あります**

開催時間 受付:10時45分～、開始:11時～(終了は13時30分～14時程度まで)

持ち物 エプロン、手拭タオル、焼きたてパンを入れるカゴか手提げかばん

料金 2500円(材料費込) ※お子さま連れの場合は、お1人につき参加費としてプラス500円

今後3ヶ月のパン教室 開催スケジュール

2/20日

ひな祭りにいかがですか?
よもぎパン+
おこしもの



3/20日 3/26日

昭和懐かしシリーズ第2弾!
くるみあんパン+
げんこつあめ



4/23日 4/24日

春の訪れを祝いましょう!
春野菜のグラタン
パン+ちまき



**パン講師の
プロフィール**

名古屋市緑区にて7年前からパン教室主宰。
(初級コースからパン講師育成までのカリキュラムを提供中。)小学生一男一女の母でスローフードあいち設立当時のメンバー。
趣味: キャンプ、犬の散歩

**スローフード
あいちとは?**

イタリア/ブラに本部をおき、世界132ヶ国以上で10万人以上の会員が所属するスローフード協会の愛知県支部です。主な活動は知多の畑での農作業体験や、イベント、ワークショップの開催、伝統野菜や料理の調査、復元などです。

※やむを得ない理由により、開催日、メニューは変更される場合がございます。

お問い合わせ・お申し込みはこちらまでお気軽に! ※定員になり次第受付終了

担当者電話番号

090-6644-2354

担当者メールアドレス

h_goto@slowaichi.net

詳細はスローフードあいちホームページ内
『コネコのコメコぱん』で掲載中!

<http://www.slowaichi.net/koneko/>

Yahoo!JapanかGoogleで『スローフードあいち』と
検索するとできます。