

講座番号 23-A-26 講座名 **あなたも作れますーシンプルまるパン**

講座日程	第 2	金 曜日	時間	始まり	終わり	募集人員	8名
4月 14	5月 12	6月 9	7月 14	8月	9月 8		
10月 13	11月 10	12月 8	1月 12	2月 9	3月		

ニシカワマキコ
教授名 **西 川 槇 子** 講座教室 **豊郷公民館料理実習室****★教授プロフィール★**

「無農薬野菜、パン作り、燻製作り、そして健康のための運動」が田舎暮らしの夢でした。4年前の鹿嶋移住はその夢のほとんどを叶えてくれました。北浦湖畔を自転車で回った後、採ったばかりの新鮮野菜、香ばしく焼けたパン、それに添えられたシンプルな肉料理や魚料理をいただく幸せ。そんな美味しくて健康な生活に感謝です。そんな幸せを少しでもお裾分けできたらと、この講座を申し込みました。

★講座概要★

毎日白いご飯を炊くように、美味しいパンが焼けたら！！道具は身近にあるもので、卵もバターも使いません。ほんの少しのイーストと塩、小麦粉だけでしみじみ美味しい、噛みしめるとしっかり小麦の味がする、シンプルで安心安全な食事パンです。

★講座詳細紹介★

パン作りはなんといっても生地発酵のコントロール、これさえマスターできれば、アレンジはあなた次第、無限に広がります。この講座では、国産小麦粉を使って生地発酵を徹底的に学び、シンプルに作れて、美味しい食事パンを目指します。年に3回食事会を開催します。

* 初めてパンを焼く方の初期費用
道具: 3,000円～6,000円(共同購入)

* 初回資料代 500円
* 材料費 950円～1,950円/回

申込方法: ①講座番号 ②講座名 ③住所 ④氏名(フリガナ) ⑤電話番号 ⑥生年月日 ⑦性別
をご記入の上 ハガキ・FAX・Eメールで、かしま灘楽習塾 事務局まで
TEL0299(85)2601 FAX(85)2602 〒314-0031 茨城県鹿嶋市宮中4631-1
Eメール nadapost@nadajuku.com

★講座日程は変更のある場合があります。ご注意下さい。