

OUCHI  
PAN  
LESSON

# おうちパン講座 in イルマカフェ



憧れのシュトレンもぐるぐる混ぜるだけ！

## ドデカシュトレン



【講師】 y u c c o

2017年、おうちパン考案者の吉永麻衣子氏に師事し、青葉区のおうちパンマスターとして活動中。二児の母。

【お申し込み方法】 ※定員 8 名様

下記のいずれかにて、氏名、メールアドレス、連絡先電話番号、参加人数をお知らせください。

①イルマカフェの店頭・電話・HPのお問い合わせフォームまで。

②Eメール  
ouchipan.yucco@gmail.com



オーブン不要！面倒な作業なし！  
の簡単パン作り

パン作り初心者さんでも、忙しいママでもパン作りを手軽に身近なものにしてもらいたいという思いで、吉永麻衣子さんが考案した「おうちパン」。

シュトレンとは、クリスマス時期に食べられている伝統的なドイツの菓子パンで、洋酒漬けのドライフルーツやナッツを練りこみ、たっぷりのバターと砂糖でコーティングされているのが特徴です。

手間のかかるシュトレンもおうちパンなら簡単にトースターで作れます！日持ちは3日程度ですが、お子様にも食べやすい菓子パンになっています。



2018年12月8日(土) 10:30~12:00

2018年12月14日(金) 10:00~11:30

レッスン料金：3,500円 (パン生地のお持ち帰り、パン試食、お惣菜&ドリンク付き)

※お釣りのないようご注意ください

当日ご自身で作った生地は持ち帰りご自宅で焼いていただき、講師が焼き上げたパンをイルマカフェ特製の手作りお惣菜と一緒にご試食いただけます。講師が焼いたお楽しみパンもお出します！

持ち物：エプロン、ハンドタオル、保冷剤(多めに)、保冷バッグ(お弁当箱が入る大きさのもの)、筆記用具



場所 **イルマカフェ**

横浜市青葉区市ケ尾町 1152 集-maru@ICHIGAO (市が尾駅徒歩 3 分)

PHONE:045-973-2468

WEB:https://ilmacafe.com/