



ご飯を炊くようにパンを焼く…かんたん！なのに、おいしい！

おうちパン講座 IN イルマカフェ

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！
パン作りのあたり前の工程を極限まで削ぎ落としてシンプルにし、それでいて美味しいパン作りをお伝えしていきます。国産小麦など安心安全な材料を使った焼き立てパンが、おうちで簡単に焼けるようになりますよ！単発レッスンなのでお気軽に参加ください！
こんなに簡単なパン作り、一度覚えたら一生モノです！！

2019年4月25日(木) 10:00~11:30

生地作りはぐるぐるまぜるだけ！トースターで焼ける高加水パン！

レッスンメニュー：ごまチーズドデカパン

料金：3,000円

(パン生地のお持ち帰り、パン試食、たっぷりお惣菜 & ドリンク付き)



<レッスンの流れ>

- 講師のデモンストレーション→焼成の間に皆さんで生地作り
- 講師が焼き上げたパンを**イルマカフェ特製のお惣菜やスープ**と一緒に試食♪
- 作った生地はお持ち帰り。ご自宅で焼き立てパンをお楽しみください。

<持ち物>

エプロン、手拭き、筆記用具、**保冷剤、保冷バッグ (お弁当箱が入る大きさのもの)**

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。
- ② Eメール ouchipan.yucco@gmail.com

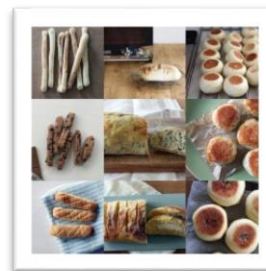
※お子様連れOK！(託児はありません)



グループレッスン承ります♪

- ◇ **イルマカフェ**では4名様以上でおうちパン講座のグループレッスンを承ります。
- ◇ **レッスン料金：3,000円～** 時間：午前10時～
- ◇ 約1時間半のレクチャー & 焼き立てパンとイルマカフェ特製！お惣菜・スープ等のランチタイム。
- ◇ 作った生地はお持ち帰りいただき、ご自宅で焼き立てパンをお楽しみいただけます。
- ◇ お時間、メニュー等ご相談に応じますのでお気軽にお問い合わせください！
- ◇ レッスンメニューの一例

ミルクスティックパン、チョコスティックパン、メロンスティックパン
ドデカフォカッチャ、ゴマチーズドデカパン、マンゴークリームチーズドデカ
フライパンパン、フライパンチーズ、フライパンあんぱん
他、切りっぱなしパンシリーズ、季節ごとのアレンジメニューなど



講師：いのうえゆきこ (yucco_ouchipan 主宰) 青葉区在住、二児の母。
2017年おうちパン考案者の吉永麻衣子氏に師事、シニアおうちパンマスターとなり、おうちパンの楽しさを伝えるべく、自宅教室やカフェ等で出張レッスンを開催中。



イルマカフェ

横浜市青葉区市ヶ尾町 1152 集-maru@ICHIGAO (市が尾駅徒歩3分)
PHONE: 045-973-2468 WEB: <https://ilmacafe.com/>