



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6月14日(金) 10:00~11:30**

発酵は冷蔵庫におまかせ！翌日切ってトースターで焼くだけ！



レッスンメニュー：クランベリーホワイトチョコパン

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（大きめの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

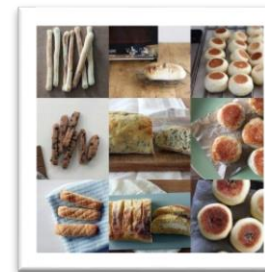
※お子様連れOK！（託児はありません）



## 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

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