お友達同士のお申込み大歓迎

食べ飽きない！
酵母と乳酸菌で身体に優しいパン

おおちけいこパン教室
1日体験講習

ニーダーの開発に携わった大地修造、おおちけいこが編み出した
「おおち法」という製パン法でつくるパンです。
独自製法の酵母と乳酸菌を使い、
美味しさを追求した教室オリジナルの材料を使って、ゆっくりパンを焼き上げます。
初心者の方にも経験者の方にも丁寧にお教えします。

日程：　2021年7月24日（土）
　　8月 7日（土）、21日（土）
2名以上のお申込みで開講しますのでお友達とお申込みいただくと確実です。
日程が合わない場合は別途ご相談ください。

時間：　午前10時～午後3時

場所：　おおちけいこパン教室（東京メトロ丸ノ内線 東高円寺駅から徒歩5分）

メニュー：ウインナーパン

参加費：　おひとり 5,000円（材料費込み・税込み）

持ち物：　昼食、三角巾、エプロン、ハンドタオル、マスク、
筆記用具、パンを持ち帰るための容器（8㎝くらいの丸パン4-5個程度が入るもの）

お申込み・お問い合わせは おおちけいこパン教室 まで
Mail nobe@ohchi-pan.com
Tel 03-3317-1861
〒166-0012 東京都杉並区和田3丁目39-3
http://www.ohchi-pan.com/