

群馬
初上陸
こんな
パン作り
初めて

おうちにある **粒のお米100%**で

**美味しいパンが
作れるようになる!**

米粉
じゃないよ

11月
1day

生米パンレッスン



生米丸パン

ノーマル、チョコ、
あんぱん、胡麻チーズ



生米ハードパン

フランスパン
ベーコンエピ



生米 シュトーレン

9・10月も
満席

お早めに
お申込くださいね!

日程：11月12月スケジュール

- 11/4 (祝月) 10:00~12:00 丸パン
- 11/4 (祝月) 13:00~15:00 ハードパン
- 11/5 (火) 10:00~12:00 ハードパン
- 11/5 (火) 13:00~15:00 丸パン
- 12/8 (日) 10:00~12:00 丸パン
- 12/8 (日) 13:00~15:00 ハードパン
- 12/9 (月) 10:00~12:00 シュトーレン
- 12/9 (月) 13:00~15:00 丸パン

浸したお米をブレンダーやミキサーで
粉碎して生地を作ります。ご自宅の
道具をお持ちください。事前の質問は
公式LINEにメッセージください。
他イベントのご案内も公式LINEより

- ◎場所：道の駅まえばし赤城 調理室
前橋市田口町36
- ◎持ち物：エプロン、布巾、
ミキサーまたはブレンダー
- ◎レッスン料：定価8,500円——
→初開催記念特別価格！7500円
《紹介割引》
お友達のご紹介で更に△500円
お申込されたお友達も△500円
- ◎30分前開場。10分前に計量して頂き
定刻レッスンスタート。
- ◎レシピの商用利用・転載は禁止です
- ◎お申込：
下記QRコードお申込ページより
又はお電話でも承ります

登録で
5大特典
公式LINE



お喜びの声
たくさん!

お申込ページ



お米と小麦のパン教室
暮らしパン/あべれいな

090-9322-0386

