

群馬
初上陸
こんな
パン作り
初めて！
簡単に
びっく

米粉
じゃないよ

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！**

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
シフォンケーキ**

初開催！

前橋市室沢棚田のお米
で作ります！

生米パン試食会



おこめのパンって
どんなパン？
焼きたてを一度
食べてみてください



日程：1月2月スケジュール

9月から
毎回満席！
数少ないので
お早め
お申し込み
ください

- 1/19 (日) 11:30～ **無料 試食会！**
- 1/20 (月) 10:00～12:00 **丸パン**
- 1/20 (月) 13:00～15:00 **シフォン**
- 2/21 (金) 10:00～12:00 **ハードパン**
- 2/21 (金) 13:00～15:00 **丸パン**
- 2/22 (土) 11:30～ **無料 試食会！**

◎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
(販売レッスンに使用可能な商用コースが別途ございます)

◎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

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



お喜びの声
たくさん！

お申込ページ

登録で
生米レシピ
5大特典
公式LINE

