

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!**

**群馬
初上陸**

こんな
パン作り
初めて!
簡単で
びっくり

小麦粉も
米粉も
使わない!

生米パンレッスン

1day



生米丸パン

ノーマル、チョコ、
あんぱん、胡麻チーズ



生米うどん



生米蒸しパン

特別開催!

前橋市室沢棚田のお米
で作ります!

予約なし!

生米パン試食会

調理室に直接きてね

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: 3月4月スケジュール

- 3/16(日)11:30~ **無料 試食会!**
- 3/31(月)10:00~11:45 生米蒸しパン
- 3/31(月)11:00~12:00 生米うどん
- 3/31(月)13:00~15:30 生米丸パン
- 4/1(火)10:00~12:30 生米丸パン
- 4/1(火)13:30~14:15 生米蒸しパン
- 4/1(火)14:30~15:30 生米うどん
- 4/2(水)10:00~11:45 生米蒸しパン
- 4/2(水)11:00~12:00 生米うどん
- 4/2(水)13:00~15:30 生米丸パン

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

- ◎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: 春休み特別価格

丸パン	定価8500	→¥8,000) うどん&蒸しパン セット受講 6,000円
蒸しパン	定価4000	→¥3,500	
うどん	定価4000	→¥3,500	

お友達をご紹介して△500円
お申込されたお友達も△500円
ご自身2回目以降も△500円
- ◎15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

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



公式LINEから
詳細案内&お申込



まずはここから
instagram



お米と小麦のパン教室
暮らしパン/あべれいな
090-9322-0386

登録で
生米レシピ等
5大特典