

群馬  
初上陸

こんな作り方  
初めて！  
簡単で  
びっくり

おうちにある  
粒のお米100%で

# 生米うどん

春休み特別企画

親子で作ろう！

簡単時短生米レシピセット

小麦粉も  
米粉も  
使わない！



生米うどん 生米蒸しパン

生のお米をミキサーで！

## 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

蒸しパン 定価4000 → ¥3,500

うどん 定価4000 → ¥3,500

うどん&蒸しパン  
セット受講  
6,000円

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

公式LINEから  
詳細案内&お申込



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



小2の僕も作れるよ



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🎁