

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!
簡単に
びっく!

1DAY
day

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

特別開催! 予約なし!
前橋市室沢棚田のお米
で作ります!

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：5月・6月スケジュール

5/31(土)10:30~12:30	無料 試食会!
5/31(土)13:30~16:00	丸パン
6/22(日)10:30~12:30	無料 試食会!
6/22(日)13:30~16:00	丸パン
6/23(月)10:00~12:30	ハードパン
6/23(月)13:30~15:30	シフォン

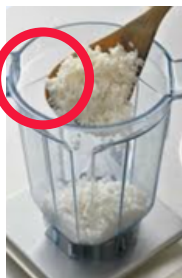
9月から
毎回満席!
数少ないので
お早め
にお申し込み
ください

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

登録で
生米レシピ
5大特典

追加日連絡
もこちらから

公式LINE



まずはここから
instagram



《1 DAYレッスン申込について》

◎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

《紹介割引》

お友達のご紹介で△500円

お申込されたお友達も△500円

お友達誘っていらしてくださいね!

◎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：(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)

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

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

