

むぎわらいパン教室

はじめの教室（ワンデイレッスン、デモ形式）

発酵器がなくても大丈夫。こちらは、発酵器がなくても作ることができるメニューを学べます。
また、こちらで作ったカレーを使って、パンのクラスでは、カレーパンを作ります。
まずは、こちらのクラスに参加することをオススメします。

○日時 ①8月10日 ②9月14日 日曜日開催、全日午後1時～

○金額 各日 7,500 円（各日でお申し込みいただけます。）

第1回 豆乳アイス、チーズケーキ、ワッフル、ひよこ豆のカレー

第2回 全粒粉スコーン、チョコスコーン、ガレットジャンドゥージャ、定番スープ

パンのクラス（全5回）

国産小麦粉・天然酵母・厳選された食材を使ってむぎわらいの人気のパンを作ります。
パン作りの技術をはじめ、使用する材料や酵母や発酵についても学べます。また、実際にお店で販売しているレシピのため、皆さまに喜んでいただけるレッスンです。
＊カレーパンの具も覚えたい場合は、はじめの教室にご参加ください。

○日時 ①8月17日 ②9月21日 ③10月12日 ④11月9日 ⑤12月7日 日曜日開催
全日午後1時～

○金額 37,500 円(7,500 円×5 回)

第1回 ○パンドミー（プレーン、全粒）

○丸パン

○ハートのパン

◎あんぱん

◎ミルククリームパン

◎ビーナツククリームパン

◎木いちごジャムバターパン

◎オニオンパン

◎うずまきあんぱん（ごま）

◇セーグル

◇セーグルくるみ

◇セーグルフルーツ

第2回 ○パンドミー（ごま、ごま全粒）

○丸パン（ごま）

○ハートのパン（ごま）

◎やわらかチーズ

◎クリームチーズとフルーツ

◎ダブルチョコ

◎やわらかカレーパン

◇全粒粉 100% パケット

◇フルーツ入り

全粒粉 100% パケット

第3回 ○オニオンパンドミー

○フォカッチャ

○ふわふわフォカッチャ

◎塩オリーブ

◎オリーブとトマト

◇バケツ

◇あんバターパケット

◇カレーパン

第4回 ○ぶどう食パン

◎しっとりチョコパン

◎ホワイトチョコと

クランベリーパン

◎マフィン

（オリーブ、くりとくるみ、

トマトとチーズ）

◇ベーグル

（全粒、ごま、チョコ）

第5回 ◎みるくパン

◎しっとりあんぱん

◎うずまきあんぱん

◎シナモンブレッド

◎シナモンレーズン

◎コーヒーチョコパン

◎ホワイトチョコパン

◇カンパーニュ

◇くるみカンパーニュ

◇チェダーチーズカンパーニュ

◇くるみとクリームチーズ

カンパーニュ

○印
食事系パン
◎印
プチパン系パン
◇印
ハード系パン

雑穀パンと雑穀カレーのクラス（全5回）

お砂糖・乳製品を一切使わず、原材料にこだわった雑穀パンと雑穀を使ったむぎわらいの人気のカレーなどを作ります。雑穀パンは、シンプルですが、カラダにいいこといっぱいです。特に乳製品が苦手な方はこちらのクラスをオススメします。雑穀パン作りの技術をはじめ、栄養たっぷりの雑穀についても学べます。また、人気のカレーなど雑穀を使ったレシピも学べるレッスンです。

○日時 ①8月24日 ②9月28日 ③10月19日 ④11月16日 ⑤12月14日 日曜日開催
全日午後1時～

○金額 37,500 円(7,500 円×5 回)

第1回

・もち麦パン

・辛いカレー

第2回

・もちきびパン

・もちあわのカレー

第3回

・高きび粒パン

・高きびのチリビーンズ

第4回

・ひえパン

・ひえ粉のシチュー

第5回

・高きびバーガー

・高きびパティ

・高きびハートパン

米粉パンと米粉のお菓子のクラス（全3回）

毎月1回3ヶ月にわたって、米粉を使ったパンやお菓子を作ります一部デモ形式になります。

○日時 ①9月7日 ②10月5日 ③11月2日 日曜日開催、全日午後1時～

○金額 22,500 円(7,500 円×3 回)

第1回

・米粉ベーグル

・米粉フォカッチャ

・米粉クッキー

第2回

・米粉食パン

・米粉プチパン

・米粉カヌレ

第3回

・米粉丸パン

・米粉の卵白のお菓子

・米粉シフォンケーキ

申込票 ご希望のコースに○をお書きください。

申込コース	はじめの教室第1回、はじめの教室第2回、パンコース、雑穀コース、米粉コース
お名前	
ご住所	
TEL	
メール	

＊お預かりした個人情報は、ご予約に関わる連絡・当店からのお知らせ等以外には、一切使用しません。

＊pc メールを拒否設定にしている場合、当店からのメールを受信出来ないことがあります。あらかじめ受信可能に設定をお願いします。（mugiwarai@nifty.com）

＊お店を開店したいなど個別にレッスンを受けたい場合は、ご相談ください。

＊内容は変更になる場合もあります。ご了承ください。

下記の注意事項をご確認お願いいたします。

■持ち物

- ・エプロン
- ・手拭タオル
- ・お持ち帰り用バッグ
- ・気温が高い時は、保冷剤・保冷バック等　ご自身で判断をお願いします。

■お約束

- ・香水、シャープペンシル、消しゴム、録画（手元、パン等の写真（静止画）は OK）はご遠慮ください。
- ・自分でふれたパンのみのお持ち帰りとなりますので、マニキュアはご自身が気にならない場合は大丈夫です。
- ・テキストの複写、転載は禁じています。テキストの内容は受講された方のものとして大切に取り扱ってください。

■集合時間

- ・ 5 分前には、1 階にご来店いただき受付をしてください。（会場は2 階になります。）

■その他

- ・出席できないときは、レシビとパン等をお渡しします。お手数ですがご都合の良い時にご来店をお願いします。
- ・何かありましたら、お問い合わせください。（電話 03-5850-6815）