

moonjina(ムーンジーナ)

天然酵母パン教室 (出張)

講師 藤原かよ子氏

- ・舞茸&ベーコンサンド(チーズ・醤油麴)
- ・メイプルきな粉バター ・桜レアチーズ



☑ 天然酵母のパンはもちもちで美味しい

酵母にこだわった天然酵母のパンは市販のパンと比べて、添加物を使わないから素材の安全性も高く、ふっくら、もちもちの焼き上がりのパンです。

☑ 作るのも 食べるのも 会話するのも楽しみ

当日は、皆様で会話しながら協力してのパン作り。焼きたてパンを、ブレンドコーヒー、紅茶と一緒に召し上がっていただきます。

☑ 定員10名様・予約制

日時 : 4月24日

10時30分~13時00分

場所 : 清住の杜町田~地域交流室~

参加費 : 1,000円 (ドリンク・お土産あり)

※メニューは、3週間前にホームページ、Facebookなどで告知します。お電話でも聞くことができます。

お問い合わせ 042-798-7232 (パン教室の予約とお伝えください)
詳細はホームページをご覧ください。 <http://moonjina.tamaliver.jp/>