

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

- ・ 黒糖クルミブレッド
- ・ 黒豆麦茶のわらび餅
- ・ 枝豆&チーズ蒸しパン



☑ 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、皆様に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 : 6月26日

10時30分~13時30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などで告知しております。お電話でも聞くことができます。

お問い合わせ、詳細はホームページをご覧ください。

<http://moonjina.tamaliver.jp/>