

2019年江口君枝 <パンとお好みメニュー>
なごみ邸「楽し舎」クラス

今年度は今話題のパン、大人気のパンメニューをそろえてみました。

ご希望メニューがございましたらお申し出下さい。

- 開講日 月1回 原則毎月第2土曜日 9:30~12:30 <8月は休み>
- 場 所 なごみ邸「楽し舎」(JR横浜線・ブルーライン中山駅下車南口より徒歩6分)
- 受講料 23,500円/5回 材料費、教材費含む
入会金2,000円(生活クラブ・福祉クラブ組合員)、3,000円(一般)
なごみ邸使用料100円/月、講座維持費200円/月
- 持ち物 エプロン・布巾・手ふき・持ち帰り用袋又は器
- 講 師 江口 君枝 EGUCHI ベイキングスクール主宰
- お申込み カルチャースクール・アクト TEL 045-472-7633 FAX 045-472-7644
<ゆうちょ銀行>口座記号:002700 番号:8534
加入者名:ワーカーズ・コレクティブ「ACT」

●カリキュラム

1	1月12日	干支のパン アーモンド使用コーヒーマカロン生地を絞り 可愛くおいしい亥になります
2	2月9日	和菓子2種 ・浮島と緑茶羊かん ・こなし生地を作って思うままに
3	3月9日	未定
4	4月13日	ビールのカンパーニュ 仕込水はビール! カリントドーナツ
5	5月11日	未定
6	6月8日	ブルーベリーブレッド 白と紫の生地がおしゃれです レモンピールいっぱいのパン ピールは自家製です
7	7月13日	すいか食パン 切り口は…すいか カレーパン 別名ばくだんカレーパン
8	9月14日	栗のカンパーニュ 甘酒を使ったパン 甘酒は自家製 甘酒のつくり方
9	10月12日	未定
10	11月9日	黒豆ときな粉のクリームパン リッチ食パン
11	12月14日	クリスマス

※体験受講もできます。(体験料5,000円)

※材料の都合によりメニューが変更になる場合があります。

※一旦納入された受講料、材料費、教材費などのご返金は、原則として致しかねますので予めご了承ください。