

パンとコーヒーのある豊かな暮らし

4月のメニュー「イングリッシュマフィン」



朝食に飲む1杯のコーヒーは、朝食に何を食べるかでも美味しさが格別変わってきます。

「パンとコーヒーのある豊かな暮らし」記念すべき第一弾は、イギリス式のマフィンこと「イングリッシュマフィン」の作り方からそのアレンジ術としてエッグベネディクトに仕上げる工程までの全てを学んでいただきます。

優雅なモーニングやブランチがご家庭で実現できるとイメージするだけでももう既に豊かな時間の始まりですね。

レッスンは、講師によるデモンストレーションをはじめ、手ごねの際の美味しさのポイントにつながる生地なども触って体感していただく他、アレンジ術やご試食にとどまらないコーヒーとのマリアージュセットでお愉しみいただくまでがレッスン内容となります。

さらに、嬉しいお土産付き

(焼きあがったマフィン or 計量した材料のいずれかをお選びいただきます)

少人数制でアットホームな雰囲気の中で学ぶ  
パンとコーヒーのある豊かな時間。

4月11日(木)10:00より受付開始です。



手ごねパン教室「Hachi」主宰  
川村亜希子（ Akiko Kawamura ）



大手料理教室で10年間、料理講師の務める他運営管理・後進の育成にキャリアを積む。

5年の充電時間を経て、2015年6月より広島・呉市にて自宅パン教室「手ごねパン教室 Hachi」を主宰。

現在は過去の実績が評価され、食の協会にてパンの専門講座をはじめ、日々の暮らしの中で役立つ香り豊かなパン作りまで幅広いレッスンを開催。明るく楽しい雰囲気の中で基礎からしっかり学べるのが人気を呼んでいる。

【開催日時】 2019年4月23日(火) 10:30-13:30 (3h) ※受付 10:15

【開催場所】 SALON de CAFÉ 「L'ALLURE HAKUSHIMA」

広島市中区東白島町 20-3 グランレヴリ 302

【受講料】 6500円（会員様価格 5500円）※税込価格/当日支払

【募集人数】 6名様（最少催行人数 2名様）

【申込方法】 ①お名前 ②「4/23(火)開催パン×コーヒークラス申込希望」

③お土産の種類（焼成後のパン or 計量した材料）

明記の上、LINE@からのご予約をお願いいたします。



LINE@L'ALLURE HAKUSHIMA