

パンとコーヒーのある豊かな暮らし

5月のメニュー「ニューヨークスタイル・ベーグルサンド」



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2弾は、
ぷっくりと、まるくて可愛らしい「ベーグル」。

しかしその可愛らしさだけではないベーグルの世界。

「発酵」・「茹でる」・「焼成」その過程一つひとつの積み重ねで、
食感を大きく印象を変える面白さもベーグルの世界の魅力のうちの一つなのではないでしょうか。

今回はその「食感の違いが生まれる理由」について学べる他、
お食事系とデザート系のベーグルアレンジサンドまで作ります。

それら2つのサンドをどのようにコーヒーをマリアージュさせていくか
そのプロセスまでご堪能いただけるのがL'ALLURE流のスクールスタイルです。

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。

2人の講師が、美味しさを追求するセッションも
どのように展開していくのかも見所かと考えております。

さらに、嬉しいお土産付き
(焼きあがったベーグル + 計量された材料)

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。

5月6日(月)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 5 月 28 日(火) 10:30-14:30 (4.0h) ※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】 7500 円（会員様価格 6500 円）※税込価格/当日支払

【募集人数】 4 名様（最少催行人数 2 名様）

【申込方法】 ①お名前（ふりがな）②「5/ 28(火)開催パン×コーヒークラス申込希望」
ご明記の上、LINE@または info@stylingcoffee.com までお申込み下さい。
ご質問も同様にお問い合わせ下さいますようお願いいたします。



LINE@L'ALLURE HAKUSHIMA