

～パン×コーヒー・マリアージュの世界 vol.06～

10月のメニュー「Fougasse -フーガス-」



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に変わってきます。

「パンとコーヒーのある豊かな暮らし」の記念すべきvol.06は、
薄焼きのパリっとした食感「フーガス」をご提案します。

大きな葉っぱ型のフォルムのフーガスは、
南仏・プロヴァンス地方を発祥とする伝統的なパン。

塩気のある美味しいハード生地に、気分に合わせてフィリングを変えることで
様々なシーンでお愉しみいただけます。

今回は、マリアージュを意識して「お酒に合うパン」「お食事パン」の2メニューを披露♪

さあ、今回の2つのメニューに
どのようにコーヒー・マリアージュさせていくのでしょうか。

今回は、お酒に合うパンということで
特別なクリエイティブドリンクをご用意いたします。

これら一連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こと
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です。

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
このレッスンの見所かと考えております。

さらに、嬉しいお土産付き。
(焼きあがった生地 + 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をお愉しみください。



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、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10月22日(火) 10:15-14:15 (4.0h) ※受付 10:00~

【開催場所】 SALON de CAFÉ 「L'ALLURE HAKUSHIMA」（ラリュール白島）
広島市中区東白島町 20-3 グランレヴリ 302

【受講料】 7500円 ※税込価格/当日現金支払 (キャッシュレス決済可)

【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「10/22(火)開催 パン×コーヒークラス申込希望」

③日中ご連絡のつく電話番号をご明記の上、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合せ下さいますようお願いします。

【キャンセル規定】

お申込みいただきましたレッスンをやむを得ずキャンセルをされる場合は、開講日当日を含む何日前かによってキャンセル料金が発生いたします。料金については、以下の通りとさせていただきます。

開催日当日より7日前までのキャンセル····· 「無料」

開催日当日より6日前～4日前までのキャンセル··· 「受講料の半額」

開催日当日より3日前～当日のキャンセル····· 「受講料の全額」

※ 営業時間は18時とさせていただいておりますため、時間外は翌日の受付扱いとなります事をご了承ください