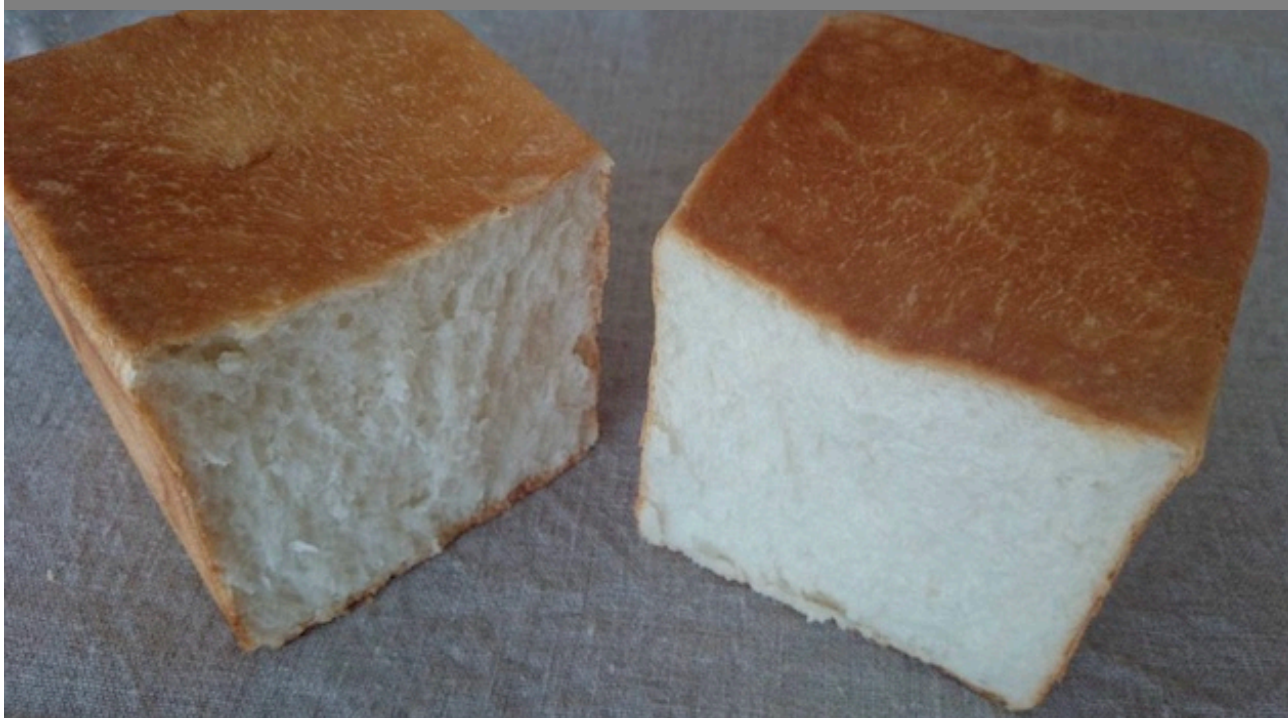


パンとコーヒーのある豊かな暮らし ～パン×コーヒー・マリアージュの世界～

6月のメニュー「パン・ド・ミ /フルーツサンド & 玉子サンド」



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」レッスンの記念すべき第3弾は、
ふんわりとした口当たり、トーストした時のサクッとした食感というと・・・
朝食の定番中の定番でもあり、大人からお子さままで楽しめる「パン・ド・ミ」です。

今回の「パン・ド・ミ」は、耳までやわらかく、甘みを感じる配合で、
しみじみと美味しさがわかる食パンを伝授。
加えて、自家製の食パンを“わたしの好み”に近づけるポイントまで学んで頂けます。

モーニングやスイーツまで、様々な楽しめる食パンですが、
さらに美味しくご堪能頂ける方法として、今回は人気の高い「フルーツサンド」と
「玉子サンド」2種類のアレンジ術を披露いたします。



お食事系とデザート系の2種類のアレンジサンドを
一体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を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。

(焼きあがったパン・ド・ミ + 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、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6月25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 ※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「6/25(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。

【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時とさせていただきますため、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