

【メニュー】

ダブルチーズのセサミブレッド

今回は手ごねでパン生地を作るパン教室です。黒すりごまを入れたパン生地に 2 種類のチーズを入れ込んで成形した中型のパンです。焼きたてのごまの風味とチーズの味わいのあるパンと一緒に作りませんか？パン作り初めての方でも大丈夫です。食事パンに、おやつのパんに、お酒のお供になるパンです。パン教室初の 12 名で開催いたします。

日 時：7月23日（火）10:00～13:00

定 員：12名（申し込み多数の場合は抽選となります）

参加費：1500円

持ち物：エプロン、三角巾、手拭きタオル、持ち帰り袋、マスク

申込期間：7月8日（月）【10:00～21:00】～7月9日（火）【9:00～21:00】

（電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122）



抽選後、7月11日（木）10:00より当選者のみ電話でご連絡いたします。（キャンセルが発生した場合には再抽選の上、ご連絡いたします。）

料理教室にご参加いただく方へのお願い

- ・料理教室では引き続きマスク等の着用をお願いいたします。
- ・体調の優れないお客様はご来場をお控えください。
- ・遅刻された場合、教室の進行に支障がでる恐れがあるため、参加をお断りする場合がございます。ご来場のお客様にはご理解とご協力をお願い申し上げます。