

取手ウェルネスプラザ：料理教室

<手ごねパン作り>



【メニュー】

木の実とクリームチーズの全粒粉パン

今回の手ごねパン作りはくるみやドライフルーツをたっぷり入れたパンを作ります。小麦粉の全てを粉にした全粒粉を配合しているので風味豊かなパンに仕上がります。所々に入れたクリームチーズも良い味わいになっています。当館スタッフからも好評なパンです。食事の時、おやつの時、お酒のお供にとても合います。パン作り初めての方でも大丈夫です。是非、焼き立てパンを味わってみてください。

日 時：2月26日（月）10:00～13:00

定 員：6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：2月8日(木)10:00～2月9日(金)21:00（電話にて 取手ウェルネスプラザ ☎0297-71-2122）

抽選後、2月11日(日・祝)15:00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。