

北ガスフレアスト西 パン教室

fiola

メロンパン専門店オーナーにまなぶ パン教室

嬉しいランチ付レッスン



ココット
ダッチ
オープン
を使って

※グリルでの
レッスンは
ちぎりパンに
なります



ガスオーブンを
使って♪

一から手作り！
パン作り
はじめませんか？



当社ショールームでは、最新コンロリンナイ“デリシア”の
ココットダッチオープンとガスオーブンを使う2種類をご用意しています

メロンパン専門店 f i o l a オーナー
直塚しおり先生

fiolaは札幌市東区にあるメロンパン専門
店です。
小麦は道産のはるゆたか、お砂糖は奄
美の喜美良糖、お塩はπのあら塩、酵
母は白神こだま酵母と材料にもこだ
わったパンをお店で作っています。



10月 芋栗南瓜パン



11月 ガーリックフランスと明太子フランス



12月 抹茶ミルクのクリスマスリースパン

●開催時間 11:00～

日程		menu	受講料
10/19	金	●芋栗南瓜パン (定員：オープン6名・グリル1名)	3,300円
11/9	金	●ガーリックフランスと明太子フランス (定員：オープン6名・グリル1名)	3,300円
12/21	金	●抹茶ミルクのクリスマスリースパン (定員：オープン6名)	3,300円

料理教室専用お申込み TEL : 011-618-2016

