

ホームベーカリーを使ったパンレッスン 千夏風シュトーレン

大変な生地作りはホームベーカリーにお任せして楽しい成形を中心に学ぶレッスンです。丁寧な指導で初心者の方でも楽しくお作りいただけます。

2026年11/28(土)
10:30～13:00

受講料：2,500円
(材料費込み)

定員：15名
対象：高校生以上

応募方法：窓口・メール・
FAX・WEB



11/10(火)
応募締切
必着

講師 恒川 千夏子
千夏のパン教室
～NB Boulangerie～



パン作り、難しくて大変と思われていませんか？ホームベーカリーは持っているけど美味しいパンが焼けずにホームベーカリーが眠っている方。ホームベーカリーで本当に美味しいパンが焼けるの？買っても使い方がわかるかな？使うかな？と思われている方。ぜひ、この機会にご参加ください！きっとご自宅でもパンを焼きたくなります。

申込多数の場合は抽選になります。当選者にはメールまたはハガキで11月14日(金)ごろまでに詳細をお知らせします。

堺市立東文化会館
生涯学習施設

〒599-8123
堺市東区北野田 1077-301 アミナス北野田 3 階
☎ 072-234-5691 FAX 072-234-5697
Email info@sakai-higashibunka.jp



← WEB
サイトは
こちら

講座名 ホームベーカリーを使ったパンレッスン～千夏風シュトーレン～

名前(ふりがな)

年齢

電話番号

住所 〒

メールアドレス