

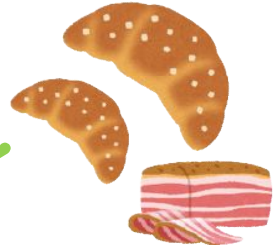
くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

横浜発！パンとお料理の教室in技文

お家のオープン機能付きレンジで作れる簡単パン



春野菜とベーコンのパン



ご自宅でも簡単に♪失敗なく作れると大好評のパン作りです！

今回は野菜ソムリエでもある講師が選んだ旬の“春野菜とベーコンのパン”を作ります！

発酵を待つ時間を利用して、具をつくり、充実のサイドメニューも作り、皆さんで

ランチタイムに美味しく召し上がっていただきます♪



開催日時：4月18日（木） 10時30分～13時30分

場 所	横浜市技能文化会館 6階 料理研修室
講 師	石毛 郁子氏 「パン工房&パン教室Reposerルポゼ」代表
定 員	16名 ※先着順 (最小催行人数：9名)
持 ち 物	エプロン、三角巾、食器用ふきん・手ふき用ふきん
受 講 料	3,300円 (材料費込)
申 込 み	電話・E-Mail・FAX・来館にて ※無断でキャンセルされる場合は次回の受講をお断りする場合がございます。

横浜市技能文化会館

〒231-8575 横浜市中区万代町2-4-7

●JR 関内駅 南口から 徒歩5分

●市営地下鉄 伊勢佐木長者町駅 出口2 から徒歩3分

TEL 045-681-6552

FAX 045-681-6554

(受付時間：平日 9時～17時30分 / 休館日 第2水曜日)

E-mail gibun@career-rise.co.jp

URL <http://gibun.jp/>



お申込者 ご記入欄

電話・E-Mail・FAXにてお申込の際は、下記の情報をお伝え下さい。

記入日： 月 日

講 座 名	4月18日（木）開催 春野菜とベーコンのパン 10時30分～13時30分		
フリガナ氏名	E-Mail	@	
電話番号	携帯電話番号		
どちらでお知りになりましたか？	当館・当館ホームページ・検索サイト・フェイスブック・インスタグラム・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・新聞・その他 ()		

「パンとお料理の教室」って？

～講師のご紹介～



石毛 郁子氏

製菓衛生師・調理師・介護食士

ジュニア野菜ソムリエ・食育インストラクター



初心者・お子様連れOK「パンとお料理の教室Reposerルポゼ」主宰
 高校時代から辻クッキングスクールに通いお料理の基礎を学ぶ。
 22歳で結婚、二人の息子を育て上げました。
 長男出産後、手作りパンに興味を持ちお家で作るパン作りを習得する。
 現在はお教室開催の傍ら更なる高みを目指し、パンとお料理は常に
 研究の日々です。

Reposer

<http://reposer.biz/>

スタッフからのオススメポイント



- ★「パン工房＆パン教室Reposerルポゼ」代表の石毛先生は、多くの資格を持つ食のエキスパート。また、さまざまなコンテストで数多く受賞され、たくさんのオリジナルレシピをお持ちです。
- ★その中でも、力を入れているのが「パン」作り！簡単であきのこないパン作りを目指します。
- ★そして地元の農家さんとも提携した、こだわりの有機野菜を使ったサイドメニューも魅力的♪
- ★「野菜ソムリエ」ならではの講話も勉強になります！

Let's 発酵美人！



JR 関内駅南口から徒歩5分
 市営地下鉄伊勢佐木長者町駅出口2から徒歩3分

立体駐車場 営業時間 8時～22時
 収容台数 60台

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

皆さまからの必要に応じて、情報を収集させていただく場合があります。ただし、個人を特定できる情報を法令に基づくものを除き、本人の同意なく第三者へ提供することはありません。なお、外部委託する際には、個人情報保護水準を十分に満たしていることを条件に選定し、機密保持契約を締結した上で委託いたします。また、本人からの個人情報の利用目的の通知・開示・訂正・追加または削除・利用の停止・消去及び第三者への提供の停止の要請があった場合には、当館で定める所定の手続きに則り速やかに対応いたします。