

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

～お家のオープン機能付電子レンジで作れる～

NEW

パン教室

3回連続コース第2弾は包餡！！

前回に引き続き3回連続コースです。

今回は包餡の3ステップです！！

少しずつ違ったタイプの生地や具材を使って包餡を集中的に3回連続して学んでいきますので、1回ごとに確実に上達していく楽しさがあります。包み方のコツを掴んだら自分好みの具材で簡単にオリジナルパンが作れるようになります。

学ぶ、作る、食べるの楽しさもステップアップします♪

※お持ち帰りのパン袋はご用意します。



全3回コース 開催時間 10:00～13:00

2023年①10月12日(木) あんぱんとチーズパン



②11月 7日(火) かぼちゃパンとお焼き

③12月 7日(木) グリッシーニと焼きカレーパン



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 「パンとお料理教室Reposerルポゼ」代表
定 員	12名 ※先着順
持 ち 物	エプロン、三角巾、洗い物・手ふき用ふきん、お持ち帰り用のバッグ
受 講 料	11,700円／全3回 (材料費込) ※初回に全額お支払いいただきます。お客様のご都合によるキャンセルの場合、払い戻しはできません。
申 込 み	電話・FAX・来館・会館HPにて ※前日・当日のキャンセルはキャンセル料を頂く場合がございます。

横浜市技能文化会館

〒231-0031 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

(受付時間：平日 9時～17時／休館日 第2水曜日・年末年始12/29～1/3)



TEL 045-681-6552



FAX 045-681-6554



E-mail gibun@socioak.com



URL <https://gibun.jp/>

＜ お申込者 ご記入欄 ＞

電話・FAX・来館・会館HP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	パン教室 2023年①10/12(木)、②11/7(火)、③12/7(木) 3回連続コース		
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・ツイッター・メルマガ 市役所・区役所・図書館・地区センター・他施設・その他 ()		

「NEW パン教室」って？

2種類のパンを作り全てお持ち帰り♪

①のパンを生地から作ります。その発酵時間を利用して講師が予め仕込んできた生地を使い②のパンを形成から始め2種類のパンを焼き上げます。

10/12(木)①あんぱん②チーズパン

①あんぱん 包餡パンの定番！こちらで包餡の基本を身につけましょう！
②チーズパン 角切りチーズを包み、パンの上を十文字に切り込みを入れて焼きます。パン屋さんでよく見かけるパンが簡単に出来ちゃいます♪



11/7(火)①かぼちゃパン②お焼き

①かぼちゃパン 肌寒くなってきましたとほごりしたかぼちゃを使ったものを食べたくないませんか？かぼちゃ味の生地でかぼちゃ餡を包みます。生地に切り込みを入れてお花のように仕上げます。
②お焼き 講師の石毛先生はお焼きが大好き！！本場長野にお焼き巡りにいったほです。作り方だけでなく面白い話が聞けそうです♪家庭でも手軽に作れますので好みの具材を作ってアレンジが楽しめます。



12/7(木)①グリッシーニ ②焼きカレーパン

①グリッシーニ レストランの卓上パンの1つでもあり、スティック状のクラッカーのようなパンです。クリスマスや年末のホームパーティーに おススメです！
②焼きカレーパン 包餡の最終回はみんな大好きカレーパンです。揚げずに焼くのでヘルシー♪中身も手作りします。これが作れたらプチ自慢できます。



講師のご紹介

石毛 郁子氏



「パンとお料理の教室Reposerルボゼ」主催
製菓衛生師・調理師・キャリアコンサルタント
介護食士・野菜ソムリエ・食育インストラクター

高校時代に辻クッキングスクールにて料理の基礎を習得。子育て中にお子さんの「パン大好き」の一言からパン作りに興味を持ち製菓製パンの専門学校を卒業。パンとパンに合うサイドメニューをご提案するお教室を各地で開催。企業向けパン作り（お料理）セミナーやレシピ開発も行っています。現在も積極的に勉強会に参加するなどパン作りの更なる高みを目指し、常に前進飛躍の日々です。

スタッフからのオススメポイント♪

- ★「パンとお料理教室Reposerルボゼ」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！家庭でも簡単にできるパン作りを教えてください。
- ★初心者でも丁寧に教えてくれるので安心。美味しいパンをたくさんお持ち帰りできます！



- 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8:00～22:00 収容台数60台
※入庫可能サイズ
車幅1.95m 車高1.57m 車長4.75m

【横浜市技能文化会館 個人情報保護方針】

必要に応じて、皆さまから情報を収集させていただく場合があります。ただし、法令に基づく場合を除き、個人を特定できる情報を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。