



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～

クランベリーとホワイトチョコのライ麦入りパン & 野菜たっぷりおかずマフィン



大好評のパン教室追加開催！！



甘酸っぱいクランベリーにミルクィなホワイトチョコ、ライ麦・・・
想像しただけでも美味しそうなパンが出来上がりますね。
今回は贅沢にこの3種類の材料を入れたパンを作ります。
パンの発酵時間を利用して野菜たっぷりおかずマフィンも作ります。
試食があるので焼き立てパンの美味しさを楽しんでいただけます♪

開催日時: 2024年 2月15日 (木) 10時00分～13時00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	3, 9 0 0 円 （材料費込）	※お持ち帰りのパン袋はご用意します。	
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	2024年 2月15日 (木) 10時00分～13時00分 クランベリーとホワイトチョコのライ麦入りパン & 野菜たっぷりおかずマフィン		
フ リ ガ ナ 氏 名		E - M a i l	
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 ()		

「パン教室」って？

石毛 郁子氏



～講師のご紹介～

「パンとお料理の教室Reposerルポゼ」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。



<http://reposer.biz/>

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。美味しパンをたくさんお持ち帰りできます。
- ★パンの裏話など、楽しい話も沢山聞けます。日頃のパン作りの疑問を質問してみましょう！



- 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。