

くらしの学校 ～働く人がこころ豊かに～

ダブル講師によるコラボ企画♪

♪1回の講座でパンとスイーツを2品作ります♪



練乳パン

『パン&スイーツ』

練乳パンと マンゴーゼリーパフェ



マンゴーゼリーパフェ

ふわふわの白い甘いパンに練乳カスタードを挟んで仕上げます お待ち帰りあり！

簡単に美味しいマンゴーゼリーにトッピングして ミニパフェ作りを楽しんでいただきます

開催日時：2026年7月18日(土) 10:00～13:00

場 所	横浜市技能文化会館 6階 料理研修室
講 師	ダブル講師：石毛郁子氏 & 高木順子氏
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 ※お持ち帰りのパンとスイーツの袋はご用意します
受 講 料	6,000円 (材料費込)
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&スイーツ』 2026年 7月18日 (土) 10:00～13:00		
フリガナ氏		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・X(旧ツイッター)・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&スイーツ」って？

パンとスイーツ2品持ち帰り♪ 1回の講座で2つの楽しみ♪ 初企画

講師のご紹介



パン担当
石毛 郁子氏

製菓衛生師・調理師



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。



スイーツ担当
高木 順子氏

製菓衛生師



技能文化会館の元スタッフとして料理講座に関わるうちに、様々な講座のプロフェッショナルな講師に感銘を受け、子供の頃から好きだったお菓子づくりに火が付き、製菓専門学校、小嶋ルミ認定ジェノワーズスペシャリスト師範コースを経て、現在は洋菓子店で働きながら、自家ケーキ工房Petite Mousseを立ち上げ活動中。

スタッフからのオススメポイント



- ★当館人気講座だったパン教室講師と元スタッフによる**ダブル講師・初企画の新講座**としてデビュー！
- ★1回の講座で**パンとスイーツの両方を学べ、味わえる！ダブルの楽しみあり♪**
- ★当日作ったパンとケーキをお持ち帰りできます！
- ★当日スイーツ講師のお菓子販売もあります！

試食・お持ち帰り・お菓子の販売 ほかにも
"お楽しみ"がいっぱい



- 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。