

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 第3弾♪

『パン＆スイーツ★』

♪1回の講座でパンとスイーツを2品作ります♪
実習後、試食をおこない、お持ち帰りいただきます。
当日、スイーツ講師のケーキ工房商品も販売します。
お楽しみがいっぱい！

マッシュポテト入り
チーズフォカッチャ
もちっとするのが特徴のお食事パン

自宅でも作りやすい
フィナンシェ
しっとり美味しいフィナンシェ

開催日時：2026年11月23日(月祝) 10:00～13:00

場 所	横浜市技能文化会館 6階 601料理研修室
講 師	パン担当：石毛郁子氏 & スイーツ担当：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 ※パンとスイーツのお持ち帰り用袋はご用意します
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 ＞

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 11月23日(月祝) 10:00～13:00		
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・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品作ります。1回の講座で2つの楽しみ♪

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



元当館スタッフ。各種講座を担当する中、様々な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つき、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の研鑽と、自宅での「ケーキ工房Petite Mousse」を立ち上げ、オーダーメインのスイーツ製造販売活動中。

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当館スタッフによる
ダブル講師による講座です！

★1回の講座で パンとスイーツの両方を学べます。

★作ったパンとケーキを試食もしくはお持ち帰りできます！

★スイーツ講師からは

自宅工房で販売しているお菓子を出張販売！

★パン講師からは

パンに合うサイドメニュー紹介・試食も！

★お楽しみに！！★



■ 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。