

# ふっくら美味しい手づくりパンは 食卓を幸せにします

パンコース

ベーシック ▶

アドバンス ▶

エキスパート

52種のパンを  
18回で  
マスター!

ベーシック

<18回>

チケット制/  
月2回以上がおすすめ

Basic

## こだわりの 北海道産小麦粉



パンづくりで最も重要な小麦粉は北海道産小麦100%で無添加のオリジナルブレンド。生地がよく膨らみ、風味豊かなパンに仕上がります。

## オリジナル製法の 生地づくり

美味しさの秘密は発酵を促進するオリジナル製法。短時間でできて、失敗しない生地づくりのコツを実習します。



## 楽しく学べて しっかり身につきます

パンづくりが初めての方も、先生がそばにいてその場で質問できるから疑問を残さず、安心して学べます。



月2回、3ヶ月で基本が身につきます! ベーシックパスポートは6回までメニュー指定

基本  
6

新  
メニュー  
24年9月



1 ナツパン&ツナタマ  
&コーンベーコン

手ごねの  
生地づくりの基本

基本  
6

新  
メニュー  
24年9月



2 ピザ&フォカッチャ  
(プレーン/ベーコンポテ)

手で丸く大きく伸ばす成型、  
大の丸め、めん棒のかけ方

基本  
6



3 ブレッチェン&  
ウイナーロール

発酵、分割、丸め、焼成  
などパンづくりの流れ

基本  
6



4 あんぱん&チーズパン  
&クリームパン

フィリングの  
包み方、はさみの扱い方

基本  
6

新  
メニュー  
24年9月



5 イギリスパン&スティック  
&ごまのブル

大きな生地の丸め方、めん棒  
のかけ方、クーブの入れ方

基本  
6



6 バターロール&  
レーズンブレッド

リッチな生地のつくり方、  
めん棒を使った成型

基本メニュー6回が終わったら、レパートリーを増やしながらスキルアップを目指しましょう!



7 ミルクプルマン&  
グラタンパン



8 米粉のミルクカンパーニュ  
& 米粉のフィグノア



9 プリオッシュ&  
プリオッシュナンテル  
・ノア



10 メロンパン&  
matcha メロン&  
かの子豆の塩パン



11 チョココルネ&  
アップルシナモン



12 ノア・レーザン&  
クレシェンテ



13 ドーナツアラカルト



14 ブルーベリーの  
ラウンドパン&  
胚芽のマフィンサレ



15 ライ麦のオニオンブレッド&  
クランベリークッペ



16 クロワッサン&ハムと  
チーズのクロワッサン



17 W ショコラブレッド&  
キャラメルナッツリング&  
全粒粉のチーズスコーン



18 プリューノカンパーニュ&  
全粒粉のコッパパン

※メニューは予告なく変更する場合がございます



homemade  
cooking

もっと技術を磨きたい、もっと素敵な  
メニューを知りたいという方はこちら

2024. 9月

# ベーシックで基本をしっかり学んだら、 レベルアップしたパンづくりに挑戦しましょう！

## パンコース

ベーシック ▶

アドバンス ▶

エキスパート ▶

免許状取得 ▶

マイスター取得



**プレミアム会員**  
セミナーや研修でより  
高度な内容を学べます

**プレミアムゴールド会員**  
ご自宅や教室で  
教えることができます

## アドバンス

〈6回〉クラス制/月2回

# Advance

憧れのフランスパン、大きなライ麦のカンパーニュ、1つの生地でも種類ものバリエーションが楽しめるデニッシュ、蒸しの技術の中華まんなど！ お店で売っているような豪華なパンや、お友だちにプレゼントしたくなるようなパンばかり♪ パンづくりだけでなく、材料についても詳しく学びます。

憧れのフランスパン

蒸しの技術

ライ麦のカンパーニュ



1  
コーンミールブレッド/  
ピーナッツバター  
ブレッド/  
スイートポテトロール  
穀物等を練りこんだ生地  
のつくり方、扱い方、成型。

2  
バター/  
シャンピニオン/  
エビ  
高度な技術を  
必要とするフランスパン  
3種に挑戦します。

3  
デニッシュ・  
ペストリー  
6種  
サクサクとした  
食感が魅力の  
デニッシュを6種類！

4  
肉まん/  
花巻/  
蒸しパン2種  
中華蒸しパンと  
クイック蒸しパンを  
実習します。

5  
コーヒーケーキ/  
スイートバンズ  
ハイリッチな生地の  
扱い方を確認します。

6  
バイツェンミッシュ  
ブロード/  
ヌスブロードヒェン/  
パン・ド・カンパーニュ  
本格大型ライ麦パン3種。  
豊かな風味を実感してください。

## エキスパート

〈6回〉クラス制/月2回

# Expert

理論に基づいて、パンづくりを基本から見直します。生地づくり、成型、発酵、焼成など、ポイントを絞って一連のパンづくりの工程を再確認して、ワンランク上のパンを作れるように技術を磨きます。様々な実習を通して、パンの見方など知識も増え、よりパンが好きになることでしょう。

パンの歴史

手ごねの生地づくり

機械を使った生地づくり

丸め

成型

仕上発酵～焼成



1  
古代のパン/  
エイシ  
パンの概念、  
パンの歴史について  
学びます。

2  
ブレッチェン/  
ブリオッシュ  
手ごねの見直し、  
リッチな生地とリーンな  
生地の比較。

3  
プチクッペ/  
ブリオッシュ・  
オランダーズ  
機械ごねのポイント、  
小の丸めの技術を  
再確認。

4  
グリーンパン/  
田舎パン  
生地づくりから発酵まで。  
大の丸めの技術を  
再確認。

5  
ミルクブレッド/  
プルマン/ロールパン  
/一本編み  
一連工程、成型工程、  
生地づくりの生成段階  
について学びます。

6  
ツオップ/  
ロールパンの  
焼成検証  
実際にパンを焼いて、  
焼成中のクラムの  
変化を確認します。