

深い味わいのある天然酵母パン を作ってみませんか？

天然酵母パンコース

ベーシック ▶

アドバンス ▶

エキスパート

47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。

天然酵母が 初めてでも安心

安定した発酵と出来上がりの「オリジナル酵母」と「とち野酵母」を使ったパンづくりから始めます。



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



あんパン&チーズパン
&ナッツパン

天然酵母パンの基本、
オリジナル酵母のおこし方

基本
6



ピザ&フォカッチャ

丸や楕円に伸ばす
めん棒のかけ方

基本
6

新
メニュー
23年2月



ブリオッシュ(ムスリーヌ・
シュクレ)&アップルリング

とち野酵母のおこし方、
リッチな生地の扱い方

基本
6



コンパニオン&
全粒粉のフィセル

全粒粉入りの生地の
扱い方、クーブの入れ方

基本
6



バターロール&
チーズドッグ(2種)

機械を使った生地づくり、
ロールパンの成型

基本
6



パンドミー&
レーズンクッペ&パンによくあう
オニオンスープ

大きな生地の丸め方、
大型パンの手成型

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！

新
メニュー
23年2月



シリアルクッペ&
シリアルチーズ&
シリアルロール

新
メニュー
23年2月



ザクザクメロンパン&
抹茶メロンパン&
コッペパン



チョコナッツ&
クリームパン



紅茶のシリアルブレッド&
ブルーンスンド



ルイスリンプ&
オレンジブレッド

新
メニュー
23年2月



レーズン種のカンパニニュー&
レーズンバタートップ&
スコーン

新
メニュー
23年2月



イチジクとクルミのライ麦パン
&オニオンペーコン

新
メニュー
23年2月



ドーナツ(リング&
プチ&カレーパン)



コーンクッペ&
コーンパン



ダッチブレッド&
アリコヴェール



ブルー種角食パン&
クリームチーズ入り
プチパン



クロワッサン&
ミニチョコワッサン

※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



2023. 2月

ベーシックで基本をしっかり学んだら、
レベルアップした天然酵母パンづくりにチャレンジ!

天然酵母パンコース

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、蒸しの技術で作る中華まん、6種のバリエーションが楽しいデニッシュ、雑穀入り大型パンなど！
お店で売っているような素敵な天然酵母パンを作ります。サワー種やグレードアップしたレーズン種にも挑戦します。



1 ライスワーブレッド/
カイザーゼンメル&
サワー種あんパン/
パンツァネッタ

ヨーグルトで作るサワー種
特有の風味を体感して
みましょう。蒸気を入れる
焼成法も実習します。



2 肉まん/花巻/
とかち野蒸しパン

オリジナル酵母で作る
中華蒸しパン、
とかち野酵母のふんわり
蒸しパン。肉まんの
フィリングも作ります。



3 デニッシュ6種

とかち野酵母で作る
折り込み生地から6種類の
成型まで1人ずつ実習。
手間ひまかけて作り上げた
美味しさは格別!



4 ペイザン/
フルヒテ

シードミックスや
マルチシリアルを
たっぷり使って、
ミネラルと食物繊維が
豊富なパンを作ります。



5 ウーヴァ/
クレーン・エ・レーザン

旨味・甘味を実感できる
ワンランク上の
レーズン種をおこし、
リーンなパンと
菓子パンを実習します。



6 バタール/
タバチュール/
ポトフ

オリジナル酵母で作る
フランスパン2種。
発酵種作り、きれいに
焼ける成型、焼成と
一連の工程を学びます。

エキスパート

〈6回〉クラス制/月2回

Expert

本格的な種おこしに挑戦! オリジナル酵母の見直しから始めて、りんご種、ホップ種、酒種、オリジナルルヴァン種、
サワー種と毎回違う酵母に向き合います。種つきや保存方法を学び、特長をいかしたパンづくりの技術を磨きます。

オリジナル酵母



1 発芽玄米パン/
大地のめぐみ
(野菜入り玄米パン)

パンの歴史、酵母について
学びます。発芽玄米や
野菜入りの生地づくりを
オリジナル酵母で
実習します。

りんご種



2 りんご種の
プチバゲット
&ブル/ポム

フルーティーな
りんご種から3種類の
パンを作ります。
ダイヤモンドクリーム、
りんごのカaramel煮も実習。

ホップ種



3 ホップ種のカンパーニュ
/ チーズクッペ&
セサミチーズ

麦芽の風味を感じる
ホップ種で作る豪快な
大型パン。ホップに合う
チーズ、セサミを使った
バリエーションも。

酒種



4 酒種ブレッド/
クリームパン
/ 甘酒

甘い香りとふわふわ感が
魅力の酒種は、
クラストはパリッ、中は
しっとりした仕上がりに。
甘酒も作ります。

オリジナルルヴァン種



5 ツイスト食パン/
ブルーベリー
フラワー

オリジナル酵母で
ルヴァン種をおこして、
生クリーム入り食パンと
花の成型が可愛い
パンを実習します。

サワー種



6 ロッゲンブロート/
フルーツアイスクリーム/
カフェパーティー

ライ麦と水で作る本格的な
サワー種のライ麦パン。
独特の酸味を持つ
パンをおいしく食べる
コツを学びます。