

NEW
2025年5月～



5時間全コースには
高温のガスオーブンで
焼き上げる絶品ナポリピッツァ
ランチも付いてます。



Original course 1

5時間コース

新
MENU

オリジナルコースのメニューです。10:00～15:00 (カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

Aコース

パン・ド・ミー ★フランス語で中身を食べるパンという意味の本格的な山形食パン。
(山型食パン) 冷蔵中種法で実習します。お一人様 (1.5斤) 焼成。

ハード塩パン ★ソフトフランスの生地で作ります。成形時に巻き込んだバターが溶け
(セミハード) て中身はしっとりとなり、溶け出したバターで揚げ焼きとなった底は
カリッとした食感となるコントラストが楽しいパンです。
お一人様生地量60g 5個焼成。

抹茶の シフォンケーキ ★しっかりとした弾力の別立て製法で作るシフォンケーキに抹茶の風味を
プラスしました。紅茶だけでなく、緑茶とも相性の良いシフォンです。
お一人様15cm型1台焼成。



Bコース

クロワッサン ★リバースシーターなしでは難しいクロワッサン生地をやわらかく
ブレッド したバターをハケで塗ってから焼き込む製法をご紹介します。
お一人様24cm型で (1本) 焼成。

ドライマトの ★厚切りベーコンと酸味のあるドライマトをフランスパン生地で
ベーコンエピ 巻き込みエピ型成形 (麦の穂) し、カリッと焼き上げます。
(ハード系) お一人様生地量150g (3本) 焼成。

ベイクド ★最もポピュラーで焼きやすいNYスタイルのチーズケーキです。
チーズケーキ ふわふわのスフレタイプと違って、クリーミーでまったりと
した味わいが特長です。お一人様一台焼成。

Cコース

レトロバゲット ★ご家庭で最も難度の高いレトロバゲットに挑戦していただけます。
(ハード系) お一人様生地量200g (2本) 焼成。

菓子パン ★日本の伝統的な菓子パン生地をあん・焼きカレー・クリーム・
メロンパンに仕上げます。(参加人数によりこちらで選択)
お一人様生地量40g (10個) 焼成。

全粒粉の ★北海道産小麦「春よ恋」100%の全粒粉の濃厚な風味とザザクした
クッキー 食感を活かしたクッキーです。素朴な味わいとチョコレートとの相性
の良さを味わっていただけます。 お一人様約8枚焼成。



Bコース



Cコース

NEW



5時間全コースには
高温のガスオーブンで
焼き上げる絶品ナポリピッツァ
ランチも付いてます。



Original course 1

5時間コース

オリジナルコースのメニューです。10:00~15:00 (カレンダーよりご希望のコースお選び下さい)

Dコース

プルマン食パン
(角食パン)

★適度にソフトで、弾力のある角食パンです。小麦粉の甘さをより感じられる冷蔵製法で安定的に仕上げます。

お一人様1.5斤焼成。

ミルクハース
ブレッド
(セミハード)

★牛乳だけで仕込むソフトフランスパンです。ミルクが香るしっとりしたクラム(中身)が特長の食べ飽きないハースブレッドです。

お一人様生地量100g 3個焼成。

キッシュ

★練りパイ生地を使い汎用性のあるパイ生地の作り方を学んで頂けます。今回は、王道のほうれん草・玉ねぎ・ベーコンのキッシュを焼成。

お一人様14cmのタルト型1台焼成。



その他毎月限定コースも開催してます♪

シナモンロール



限定メニュー
一部ご紹介

シナモンの風味を引き立てるために、通常よりもリッチな生地を使用してます。

ショコラバケット

当教室で人気のバケット
生地にココアパウダーを
混ぜ込み見た目もキュート
にご紹介してます。



抹茶のソフトフランス



抹茶風味のほろ苦いソフト
フランスパン生地にほんの
り甘く炊き上げた小豆との
上品な大人の味わいです。

ロールケーキ

配合に工夫を凝らし、焼成
当日でもクリームを巻くこ
とが可能レシピです。



定番の人気レシピはもちろん、季節ごとの新作も続々登場します！

いつ来ても新しい美味しさに出会える、楽しいパン作りをお楽しみください☆彡