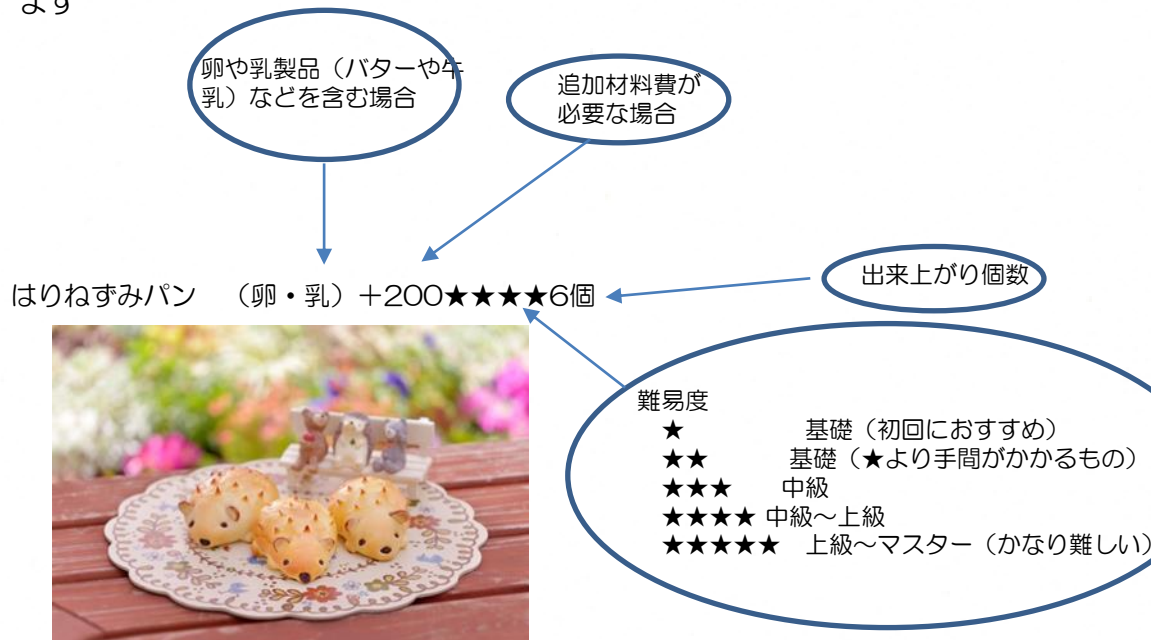


## ※メニュー表の見方※

アレルギーになる材料を含む場合・追加材料費・難易度・出来上がり個数を表しています



\*初回は基本的なことをご説明するため、★～★★のメニューから選択していただいています。

\*2回目からは好きなパンを自由に選べます。

（メニューによっては10回または15回以上受講した方向けのものもあります）

\*パン作りをお家でもできるように身につけたい方は★の数で順にステップアップしていくことをおすすめします。

### 【一度のレッスンでたくさん焼きたい方へご案内】

#### ★倍量制作

+1000円（+追加材料費）で倍量制作も可能です。ご予約時にご相談ください。1回分ではすぐ食べてしまう・・・家族が多い・・・などの方に好評です。

#### ★2種類制作

1回のレッスンで2種類焼くことも可能（約3時間）です。受講料は2種類で5000円（+追加材料費）となります。1種類めの生地をこねて一次発酵中に2種類めの生地をこね、その後交互に作業していきます。2種類初めての時はパンとクイックメニューの組み合わせがおすすめです。組み合わせるメニューについてはご予約時にご相談ください。

#### ★3種類制作

1回のレッスンで3種類焼くことも可能（約3時間半）です。受講料は3種類で7000円（+追加材料費）となります。1種類めの生地をこねて一次発酵中に2種類めの生地をこね、その後交互に作業していきます。合間に3種類めを作りますので、3つめはクイックメニューがおすすめです。組み合わせるメニューについてはご予約時にご相談ください。

※昨今の材料費や光熱費の上昇に伴い、大変心苦しいのですが、3月のご予約分よりレッスン料の見直しをさせていただきます。

3月より1種3300円（親子3800円）、2種5600円、3種7900円とさせていただきます。

追加材料費については今後実態に合わせてその都度見直していきます。

ご理解いただけますようお願いいたします。

※レシピの取り扱いについてのお願い

レシピのインターネットへの掲載・コピー等は禁止です（焼いたパンの投稿はOK）。

レシピを使っただけの教室開業、お友達同士でコピーしての交換、教室に通っていない方へコピーを渡すことなどのないようご注意ください。