



パラロシクで生米パン講座

～ グルテンフリーお米で作る驚きのハードパン～

小麦粉を使用しない話題のグルテンフリーパン。
米粉からではなく、お米からユニークな方法でカンパーニュを作ります。
新感覚のパンの美味しさを、ぜひご体験ください。

2025.7.12 sat

トーヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム（名古屋市名東区一社2-21）

ランチタイム 11:00～
参加費 ¥5,000 税込

イブニングタイム 16:00～
参加費 ¥5,000 税込



講師：あさのみちこ

【覚王山：生米パン専門教室 ニニギノミコト 運営】※日本で唯一の生米パン常設専門スクール
リト史織公認 生米パンインストラクター
NHK名古屋文化センター講師

- ・アランデュカスエデュケーション in Paris ビストロコース修了
- ・クラブハリエ 製菓コース上級修了

■お問い合わせ

トーヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム
担当：森前 TEL 052-709-1040 水曜定休
nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

■ご予約

QRコードからお申し込みください。

