



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。

2025.9.28 sun

トーヨーキッチンスタイル 福岡ショールーム（福岡市中央区薬院4-15-26）

ランチタイム 11:00～13:30

参加費 ￥5,500 税込



講師：あさのみちこ

生米パン専門教室ニニギノミコト(覚王山)
※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

イブニングタイム 15:00～17:30

参加費 ￥5,500 税込



講師：田中ひとみ

5533店主(福岡県豊前市)

小麦・卵・乳製品を使わない
お米のカンパーニュ専門店

・リト史織認定インストラクター

■お問い合わせ

トーヨーキッチンスタイル 福岡ショールーム
担当：川添 TEL 092-534-1040 水曜定休
sn-kawazoe@toyo1.toyokitchen.co.jp

■ご予約

QRコードからお申し込みください。

