



生米パン開発者リト史織氏による

生米スイーツ講座

～お米の新しい世界を体験～

リト史織氏開発の画期的な方法で、生米からスイーツを作ります。
体にも環境にも優しい、新感覚の生米スイーツをぜひご体験下さい。

2026. 2.28 (sat.) 10:00-12:30/14:00-16:30

トーヨーキッチンスタイル広島ショールーム
広島市中区中町7-35 和光中町ビル1F

参加費：お一人様 ￥8,000 税込

○試食メニュー（予定）

- ・いちごとホワイトチョコレートのマフィン
- ・レモンのムース
- ・ヴィーガンバター
- ・米丸パン&生米ミニ食パン

etc.



講師：リト史織 Shiori Leto

料理家。生米パン、生米スイーツの開発者。「Shiori's Vegan Pantry」主宰。

大学卒業後、日本料理を学び、飲食店、洋菓子店などに勤務。出産後、マクロビオティック、米粉、グルテンフリー、ローフードなどを学ぶ中で、生の米からパンを作る「生米パン」を開発。以来、生米パンや生米スイーツなどの講座を開講し、予約が取れないほどの人気を集める。資格講座も展開し、多くのインストラクターが全国・海外で活躍中。

著書に『はじめての生米パン』『毎日食べたい生米パン』『小麦粉を使わないもちふわ生米スイーツ』『生米パン無限レシピ』『マフィン型でつくるはじめての生米スイーツ』などがある。

芦屋に初監修の生米パン専門店「KOME PANTRY」をオープン。

お問合せ

トーヨーキッチンスタイル広島ショールーム
営業時間 10:00～18:00 定休日：水曜日
TEL：082-544-2511



ご予約はこちらから
※ご要望欄に「生米スイーツ講座」
参加希望の旨、ご記入願います。