



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。

2026.3.7 sat

トーヨーキッチンスタイル 岡山ショールーム（岡山県岡山市北区今2-8-4）

ランチタイム 10:30～13:00

参加費 ¥5,500 税込



講師：あさのみちこ

生米パン専門教室ニギノミコト(覚玉山)
※日本で唯一の生米パン常設専門スクール

リト史織認定インストラクター

- ・アランデュカスパリエデュケーション
ビストロコース修了
- ・クラブハリエ 製菓コース上級修了
- ・K's studio SCONE専科終了

イブニングタイム 14:30～17:00

参加費 ¥5,500 税込



講師：TAKAKO

111 T's Kitchen 主宰

- ・リト史織認定
生米型パン/生米成形パン/
生米スイーツインストラクター
- ・栄養士
- ・一般社団法人野草ホリスティック
協会野草療癒師

■お問い合わせ

トーヨーキッチンスタイル 岡山ショールーム
担当：松波 TEL 086-243-6111 水曜定休
kz-matsunami@toyokitchen.co.jp

■ご予約

右記のQRコードからお願いいたします。
ご要望欄に生米パン講座ご参加希望の旨、
ご記入願います。

