

## オリミネベーカースの製パンレッスン

開催日 : 8月13日(水)/8月27日(水)

場所 : オリミネベーカース新大橋店・厨房

講師 : 田中進一(オリミネベーカースチーフ)

\*レッスンによっては変更される場合がございます

募集人数 : 各回8名

ご準備 : エプロン、動きやすい靴、筆記用具、ハンドタオル、パンの持ち帰り袋

レッスンは新大橋店の厨房で行い、レッスン用の広いスペースはございません

当店の通常業務で製パン職人が作業する作業台や麺台を使つてのレッスンとなります

動きやすい服装と靴\*でご参加ください(★外履きで構いません)

ビギナーレベル

## 「ベーグルレッスン」

日時 : 8月13日(水) 11時~16時(15時~試食・質疑応答)

レッスン料金 : 6000円 ☆軽食付き

内容 : ベーグルの製法説明、ベーグルの成形、焼成  
パン作りが初めての方にも、配合、工程などわかりやすく説明いたします。  
ご自分で成形したベーグル8個程度、お持ち帰りいただけます

当店のレシピで仕込んだベーグル生地です。生地は事前に当店で仕込んだ生地を使用します。

スタンダードレベル

## 「バゲットレッスン」

日時 : 8月27日(水) 11時~16時半(15時半~試食・質疑応答)

レッスン料金 : 8000円 ☆軽食付き

内容 : バゲットの成形、クープ、焼成  
高加水、長時間熟成のフランス生地をさわってみたい方、  
生地の扱いは難しいですがパン作り初心者の方でもご参加いただけます。  
ご自分で成形したバゲット8本程度、お持ち帰りいただけます。  
フランス生地を使った小物成形デモあり。

当店のレシピで仕込んだバゲット生地です。生地は事前に当店で仕込んだ生地を使用します。

## 🐻 お申し込みについて

**6月23日(月)10時より**

各店舗にて受付いたします。

定員になり次第、締切となります。

※HP、電話でのお申し込みは受付できません。  
希望レッスン名、お名前、電話番号、  
受信可能なメールアドレスをお伺いいたします。

## 🐻 キャンセルについて

人数限定企画となりますので、  
お申し込み後のキャンセルは  
できるだけ遠慮ください。  
レッスン1週間前以降にキャン  
セルされた場合、キャンセル  
料を申し受けます。

## 🐻 お問い合わせについて

**oriminebakers.com**

ご質問は上記HPのメッセージ機能  
「お問い合わせ」よりメールにて  
ご連絡ください。出来る限り迅速  
に対応させていただきます。