

手軽に米粉を活用しよう 米粉スイーツ講座

Pancake

お豆腐入もっちり パンケーキ

米粉のニーズが高まる中、スイーツとして
手軽に活用できるレシピを学びます

●パンケーキ (フライパン)

フライパンで手軽にできるスイーツ
として人気です (キッズ教室も可)
+冷菓デザート付き お一人 ¥1500

●マフィン (オーブン必要)

おかず系 & 甘系の2種類を作ります
パンに代わる主食として、朝食にも
おすすめです お一人 4個 ¥1700

Muffins

お食事マフィン & おやつマフィン

- 米粉スコーン
- 米粉ピザなどもご相談可能です

食楽ライフ講師

ラララン主宰 きくち ひとみ

仙台市宮城野区在住

TEL: 080-1859-7841

Mail: rararan.ouchipan@gmail.com

HP: <https://rararan.jimdofree.com>



トースターや フライパンで焼ける パン作り講座

Anpan

Focaccia

フライパンぱん！

タッぱん フォカッチャ&チーズパン

一度はやってみたいパン作り
トースターやフライパンで手軽に作れる
毎日の朝食に手作りパンが大活躍します

こちらもおススメ

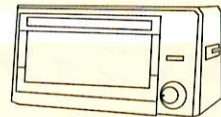
- 一つの生地から5種パン作り
- フライパン&オーブン
どちらでも作れるピザ作り

●フライパンぱん



フライパンで両面こんがり焼くパン
お一人3つ成型&翌日復習生地作り付
(プレーン・あんこ・サンド) お一人¥1700

●タッぱん



座って手軽に作れて、タッパでぐるぐる混ぜるだけの絶品パン！
発酵用タッパプレゼント&
翌日復習用生地作り付 お一人¥1700

※一例です。連続講座もおススメしております。講座の詳しいご案内は右下QRよりご覧いただけます。



参加費：お一人様¥1,700～ 講座所要時間：約120分
講師料：一講座¥11,000～でご検討いただければ幸いです
交通費：規定距離数にて別途お願いしております
ご予算などお気軽にご相談ください

