



パラレロシクで
生米パン作り講座
～ グルテンフリー驚きのパン作り～



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パンを作ります。
新感覚のパンの美味しさを、ぜひご体験ください。

2024.9.28 sat

トーヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム (名古屋市名東区一社2-21)

ランチタイム 11:00～
参加費 ¥5,000 税込

イブニングタイム [男性限定] 16:00～
参加費 ¥6,000 税込 *ワイン付 (ノンアルコール有)



講師：あさのみちこ

【覚王山：生米パン ニニギノミコト 運営】
リト史織 公認 生米パンインストラクター

- ・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
- ・K's Studio スコーン専科修了

■ お問い合わせ

トーヨーキッチンスタイル 名古屋ショールーム
担当：森前 tel 052-709-1040 水曜定休
nr-morimae@toyo1.toyokitchen.co.jp

■ ご予約

QRコードからお申し込みください。

