

NOUVELLES DE L'ATELIRE

ぱん工房からのお便り



file no. 03

天然酵母のパンで人気の「ナチュラル」が、実は定期的にパン教室を行っている。「せっかくなら店で買えないようなパン作りを」と、特別な牛乳にこだわってパンを作ったり、季節のイチゴや洋梨を使って自家製酵母を作ってみたりと、そのありきたりじゃないパン教室が遊び心に満ちたオーナーらしい。毎回異なるテーマで1回だけの参加もOKとあって、すぐに定員が埋まってしまうため、逆にあまり知られていないのかも。おいしいパンを買いに行くのもいいけど、たまにはプロに教わって、のんびり自宅でパンを焼いてみるのもいい。

info

1~2か月に1度くらいのペースで「パン教室」開催。

参加費は3,500~4,000円。

場所はナチュラル2階フリースペース。詳しくはサイトにて。

天然酵母・国産小麦 やさしいぱんとおやつナチュラル

静岡市葵区北安東3-22-1 TEL:054-246-7600

10:30~17:00 日曜・月曜定休 回あり <http://nature-bread.com>

