

# 第2回 天然酵母パン教室

開催レポート

ドライフルーツ入りカンパーニュを作りました☆彡



カンパーニュ(左)と  
試食で出したクッキー(下)



発酵が終わると、切り込みをパンに入れます。  
先生方から、丁寧に教えてもらっています。

1人2個、ご自分の  
パンに切り込みを  
入れていきます。  
切りすぎないように  
慎重に・・・



出来上がりです！！

美味しそうなパンの出来上がりです！  
普段のイーストを使ったパンよりも、香り  
もよく、本来の素材の味がしっかりと出て  
いて弾力もあり、美味しいのが天然  
酵母の特徴です！

今回は、かぼちゃとココナッツ風味  
クッキーとレモンクッキー、米粉の  
白パンも一緒に試食しました。  
皆さん、声をそろえて「美味しい！」  
と満足していただきました！



7/15(木) 藤沢ショールームにて、  
第2回 天然酵母パン教室を開催しました！  
先生から天然酵母や粉の種類の話聞き、  
その後、作業にとりかかります。  
パン作りに慣れている方が多いのか、皆様  
手際が良かったです。

ドライフルーツやくるみが入っています。  
すでにモチモチ。



発酵中は、先生方  
からパンのこね方  
を教えてくださいます。

パンについて質問中  
楽しみながらも  
皆さん真剣です。



教室の最後、メータ復帰方法や、  
太陽光発電、Siセンサーの話といった  
PRも忘れてはいけません！

ガス化PR中。  
営業Tの  
木村さんに  
来ていただき  
ました！

