



藤沢シヨールーム開催 天然酵母パン教室

12/1(水)10:30~13:00

焼き上がりです！
それぞれの形でパンが
出来上がりました。

香ばしい匂いで、
とても美味しそうです！



12/1に行なった、「天然酵母パン教室」の様子をお伝えします。

*メニュー：
ライ麦パン(ドライフルーツ入り)

*参加者数:7名
初めてお越し頂いたお客様で
教室を開きました。



パン教室では、ベンチタイムといって生地を休ませる時間があります。間に先生方の天然酵母の説明があります。少人数の教室なので、こういった時間も皆さん談笑されたり先生へ質問したりと和やかな時間を過ごされることが多く、今回の教室も皆様との交流の場になれたようで、少人数の教室ならではのと思われれます。

天然酵母パン教室も第5回になりました。先生方も慣れてきたせいか、教室の進行も手際よく無駄な時間もなくスムーズに開催できました。

パン作りが初めての方が多かった今回の教室。しかし、さすがベテランの主婦！と言いたくなるくらい手際・要領良く作業をされている方が多かったです。



『ガスメーターの安全機能や、復帰操作はご存知ですか？』
ガスの基礎的なお話から、安全性、快適さについて知っていただきたいのです。



丸めるのも
お手の物。

先生方の補助
があまり必要
なく作業をして
いる方が多く
見えました。

好評な天然酵母パン。他にも陶芸などの教室も開催しています。ご興味あるお客様などいましたら、ご紹介下さい！ショールームからDMなどをお送りします！

