

5月1日より受付開始！

天然酵母パン教室

～クランボート&クリームチーズパン～

日 時：令和7年 6月 13日（金）

① 10時～12時30分

② 13時30分～16時

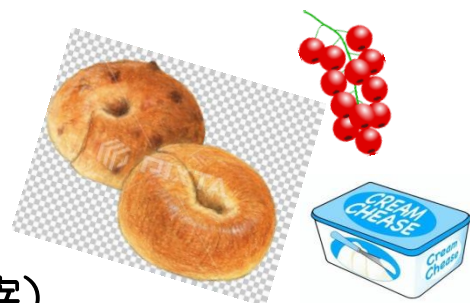
会 場：勤労福祉会館 料理室

講 師：原田 浩子（パン&発酵教室 *epi* 主宰）

定 員：各16名（申込順）

費 用：2,500円（材料費など）

持ち物：エプロン、三角巾、マスク、ハンドタオル、
ふきん（25×25cm位）、筆記用具、
持ち帰り用手さげ袋



※イラストはイメージです。

北海道十勝地方の
“エゾヤマザクラ”の
さくらんぼから採取
された野生酵母を
使用します。
（とち野酵母）

申込方法：窓口または電話にてお申し込みください。

申込後、都合が悪くなった場合は、早めにご連絡をお願いします。
材料調達の都合により、当日のキャンセルはなさらないように
お願いします。

※講座開催日の前日・当日のキャンセルにつきましては、材料費相当
のキャンセル料を頂戴いたします。ご了承ください。

申込み・問い合わせ：練馬区立勤労福祉会館

練馬区東大泉5-40-36

TEL 03-3923-5511

（受付時間 9：00～21：00）