

# お米と古代米と麴で 作った甘酒酵母の手作りパン教室

一緒に鳩山町産の野菜を  
使ったスープなどいかがですか。

パン生地のお土産付き  
鳩山町産の野菜とチーズを使ったパンとメロンパンを作ります。

自家製酵母：ぱんあきやまの秋山紀子さんを  
講師にお招きして、鳩山町泉井交流体験エリ  
ア(加工体験室)で手作りパンを作ります。  
作ったパンは、そのままお持ち帰りになります。  
ご自宅でゆっくり、お召し上がりください。



## 教室のご案内

- 日 時：令和5年1月22日(日)  
午前10時～12時
- 場 所：鳩山町泉井交流体験エリア  
加工体験室
- 参加費：2,000円
- 持ち物：タッパー・持ち帰り用  
ビニール袋・エプロン・三角巾
- 定員：9名
- ご予約・お問い合わせは下記まで  
TEL:049-298-8899

お気軽にお電話ください!