

手作りパン & 珈琲焙煎講座

10/20(日)
11:00-14:00
先着25名様
¥3,500-

パン：奥間邦子 講師

(プロフィール)
手作りパン工房 (株) BounoBouno桜坂代表。
福岡市鳥飼、浄水店福岡市のデパートに出店し、航空会社プレミアム商品販売。
フランスのパリ、モンマルトルのパン屋さん「ル・グニエ」にて修行しデュプロを取得。
現在パン講師、コンサルタントなどもこなす。
★インスタフォロワー数5,400人以上

(講座内容)

★ラム酒漬けのオレンジピールとカリフォルニアレーズンのライ麦パン。チョコチップ入りライ麦パンの2種類を作ります。



(講座内容)

★手焙煎珈琲の煎り方
★美味しい珈琲の淹れ方
★珈琲のいい話
などをご紹介します。



コーヒー：西村博之 講師

(プロフィール)
「NPO法人一杯のコーヒーから地球が見える」会員
コーヒー焙煎のインストラクター資格を持つ。
学校心理士として以下の学校で活躍される
S52～福岡市立中学校、H28～福岡女学院
大変ユニークなお人柄で好評



場 所 西九州大学グループ健康支援センター内
すこやかキッチンスタジオ
(佐賀市水ヶ江一丁目12番10号佐賀メディカルセンタービル 1F)

参加費 3,500円 (お土産付き)
申 込 先着25名様 (男性の参加歓迎)

TEL : 0952-37-1249 (平日9:00~17:00まで)

※12:00前後はお店が混み合い、お電話がつながりにくい場合がございます。

メールでのお申し込みは以下QRコードからメールフォーム
入力後、送信してください。

持ち物 エプロン・ハンカチ・筆記用具

(主催)

西九州大学グループ
レストラン ラ・サンテ249

メールでの
お申し込みは
ここから！

