

# はじめての天然酵母パン

7月6日（木）開講・1か月全3回講座

小麦粉、米、麴、ぶどう酵母からおこしたオリジナル酵母を使って、誰でも失敗なく作れる天然酵母パンを作りましょう。初めての方も安心してご参加いただけます。味わい深い焼きたて手作りパンの楽しさと美味しさを体感してください。少人数の教室なのでお早目にお申し込みください。



- ①アブリコット・フィグ・ノア=7/6
- ②紅麴の米粉パンと三色豆パン=7/13
- ③全粒粉のくるみカンパーニュとミニあんパン=7/20

日 程 ● 7月6日・13日・20日 毎回木曜日 午後2:00～4:00

講 師 ● ホームメイドクッキング福井教室 長谷川美恵子さん

受講料 ● 7,260円

教材費 ● 5,700円（テキスト代を含む）

定 員 ● 6人（4人以上で開講）

申込締切 ● 7月3日（月）  
午後5:00

持 ち 物 ● エプロン、ハンドタオル、  
筆記用具

会 場 ● ホームメイドクッキング福井教室  
福井放送会館地階（福井市大手3-4-1・JR福井駅前）

- ①左の諸費用は7月3日（月）までに一括して福井カルチャーセンター受付でお支払いください。
- ②受講予約の取り消し（解約）料は以下の通りです。
  - ・7月3日（月）午後5時まで：540円
  - ・7月5日（水）午後5時まで：9,870円
  - ・開講日当日及び無断キャンセル：13,500円
- ③最少開講人数に達せず講座を中止する場合、ご入金いただいた諸費用はすみやかに全額ご返金します。

- \* 講座を欠席された場合、当日に限り材料をお渡します。ご希望の方は予めご連絡ください。
- \* お申し込みが最少開講人数に達しない場合は講座を延期または中止します。
- \* 金額はすべて消費税込みの総額で表示してあります。

●お申し込み・お問い合わせ——福井カルチャーセンター——  
JR福井駅前・福井放送会館5階 電話(0776)23-3000 <http://291cc.jp>