

Cooking Studio

月		火		水		木		金		土		日				
1	お休みです	2	富澤スタッフ実演	3	お休みです	4	富澤スタッフ実演	5	お休みです	6	富澤スタッフ実演	7	お休みです			
初級		① 12:00～ ② 15:00～	ちまき	端午の節句の祝い菓子。関西風のちまきを作ります。		中級	① 12:00～ ② 15:00～	カポナータ		シチリア名物の野菜の煮込み。夏野菜がおいしい季節の定番メニューにおススメです。	中級	① 14:00～ ② 16:00～		ベーコンエピ	麦の穂の形をしたパン。朝食はもちろん、おやつやおつまみにも。	
8	お休みです	9	富澤スタッフ実演	10	メーカー試食	11	お休みです	12	富澤スタッフ実演	13	お休みです	14	富澤スタッフ実演			
中級		① 12:00～ ② 15:00～	【チョコダ(株)】	ぬか漬けのご試食	熟成済みの簡単ぬか床パック「もみーな」のご紹介です。初めての方でも簡単にぬか漬けが作れます。	初級		① 12:00～ ② 15:00～	ミックスベリーのクラフティ	プリン生地にフルーツを入れて焼くクラフティ。温かくても、冷たくしても美味しいです。おやつや朝食に。		初級	① 13:00～ ② 15:30～	ベーシックレッスン⑤ シフォンケーキ	12回で完結するベーシックレッスンの5回目。シフォンケーキのコツをわかりやすくご紹介します。	
		ヘーゼルナッツのプラマンジェ						『濃いアーモンドミルク』にヘーゼルナッツを効かせた冷たいデザート。とろりと濃厚に仕上げます。					ベーシックレッスン⑤ シフォンケーキ			12回で完結するベーシックレッスンの5回目。シフォンケーキのコツをわかりやすくご紹介します。
15	メーカー試食	16	お休みです	17	富澤スタッフ実演	18	お休みです	19	メーカー試食	20	富澤スタッフ実演	21	お休みです			
【オニザキ】	ひじきの白和えのご試食	国産ひじき、オニザキのごまをたっぷり使った白和えの素。豆腐と混ぜるだけで本格白和えが出来ます。		初級	① 12:00～ ② 15:00～	ベーシックレッスン⑤ シフォンケーキ		ブリオッシュで作るスイーツパン	ブリオッシュをホームベーカリーで作り、手作りの練乳クリームや、甘味スプレッドをサンドしてご紹介。	中級	① 14:00～ ② 16:00～	テ・オランジュ		紅茶風味の生地にオレンジピールを巻く焼き上げます。		
22	お休みです	23	富澤スタッフ実演	24	スペシャル実演	25	スペシャル実演	26	お休みです	27	スペシャル実演	28	富澤スタッフ実演			
中級		① 12:00～ ② 15:00～	メロンのショートケーキ	ご家族のお誕生日に手作りのデコレーションケーキはいかがですか？。たっぷりフルーツと生クリームで仕上げます。	① 13:00～ ② 15:30～	春苺のプチシャルロット	計りのいらないレシピで簡単にプロの味！思わず周りに自慢したくなる、見た目もキュートな春スイーツ♪ happy sweets studio パティシエール有希乃先生	14:00～		カンパニー・抹茶チョコナッツ	ライ麦入りの生地に宇治抹茶を練り込んだカンパニー。抹茶のほろ苦さ、ホワイトチョコの甘み、アーモンドの食感が美味しいおやつパンです。 自宅パン教室～Petit bonheur (プチボヌール)～sachi先生	① 13:00～ ② 15:00～	中級	① 13:00～ ② 15:30～	カポナータ	シチリア名物の野菜の煮込み。夏野菜がおいしい季節の定番メニューにおススメです。
29	お休みです	30	スペシャル実演	31	お休みです	<div>お席のご予約は承っておりません</div> <div>当日開店時より、着席整理券を配布いたします。</div> <div>※1 ご本人のみ1席のご案内とさせていただきます。</div> <div>※2 同一実演は、1公演のみご案内が可能です。</div> <div>満席の場合はお立見でご観覧いただけます♪</div> <div>お問い合わせはコチラ</div> <div>玉川高島屋SC店</div> <div>03-5797-3063</div>										
11:00～		ベリーのスティックパン	いろいろなベリーと食感がおいしいカシューナッツを混ぜ込んだ、切って2次発酵なしで焼く、歯切れのいい簡単なスティックパンです。	パン教室「toiro」 幸栄先生												

👨🍳 スペシャル実演 講師紹介

5/27 (±)

テ・オランジュ



salon de farine 三谷良子先生

5/24(金)

春苺のプチシャルロット



happy sweets studio パティシエール有希乃先生

5/30(火)

ベリーのスティックパン



パン教室「toiro」 幸栄先生

5/25(木)

カンパーニュ・抹茶チョコナッツ



Petit bonheur
Home Baking School

sachi先生

- ・実演当日の開店時より、着席整理券を配布いたします。①、②両実演とも先着順にて配布いたします。
- ・実演開始 10 分前までにお取りいただいた席にお戻りください。
- ・実演開始 10 分前までにお戻りいただけない場合、補欠券をお持ちの方に席をお譲りいただきます。