

【通年メニュー】

|        |                                                                                                                                                                                 |        |                                                                                                                                                                                 |
|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★<br>① | バターロール(5個)                                                                                                                                                                      | ⑥      | スペルト小麦(各3個)<br>ベーコンエビ & ウインナーエビ                                                                                                                                                 |
|        |  <p>はるゆたかに卵黄、牛乳、バターを入れたプリオツシュ生地でリッチなロールパンに仕上げました。</p> <p>年 月 日</p>                             |        |  <p>スペルト小麦に中種を入れた生地でベーコンとパジル、ロングウインナーとチーズを巻いたエビ！！生地をカットする時が楽しいです♡</p> <p>年 月 日</p>             |
| ②      | トリュフバター & メープルバター塩パン(各3個)                                                                                                                                                       | ★<br>⑦ | 海老クリームのシーフードパン(6個)<br>(1回発酵)                                                                                                                                                    |
|        |  <p>トリュフバターとつぶジャムメープルを巻いて焼き、2種類の成形で食感も変えています。トリュフ、メープルの香りと食感の違いを楽しんでください。</p> <p>年 月 日</p>     |        |  <p>海老クリームソースと冷凍えび・いか、チーズをのせて焼きます。焼きたてをお召し上がりください。</p> <p>年 月 日</p>                            |
| ③      | ティラミス風シナモンロール(6個)                                                                                                                                                               | ⑧      | すき焼きコロッケパン(6個)                                                                                                                                                                  |
|        |  <p>コーヒー生地でシナモンクリームを巻き、焼きあがってからフロスティングをのせてココアパウダーをかけました。</p> <p>年 月 日</p>                      |        |  <p>すき焼き丼の具材にマッシュポテト、チーズを混ぜ込んで生地に包み、パン粉をつけて焼きます。揚げていないのでカロリー控えめです♡</p> <p>年 月 日</p>            |
| ④      | チョコバナナメロンパン(5個)                                                                                                                                                                 | ⑨      | バラエティーパン<br>菓子パン & 総菜パン(各2個)                                                                                                                                                    |
|        |  <p>ココア生地にチョコバナナ粒ジャムを混ぜ込み、チョコチップ入りのクッキー生地をのせて焼きます。ふわふわ、サクサク食感を楽しんでください。</p> <p>年 月 日</p>      |        |  <p>菓子パン(3種類: あんこ・ジャム・カスタードクリーム)、総菜パン(3種類: コーン・ウインナー・ちくわ)色々な味が楽しめるパンになっています。</p> <p>年 月 日</p> |
| ⑤      | 苺ミルクフランス(5個)                                                                                                                                                                    | ⑩      | ちくわパン(5個) & 明太ポテト(4個)                                                                                                                                                           |
|        |  <p>つぶジャムいちごを混ぜ込んだ生地に焼きあがってから苺ミルククリームをサンドします。赤いつぶつぶとピンク色のクリームの組み合わせがかわいいです♡</p> <p>年 月 日</p> |        |  <p>ツナマヨを挟んだちくわと明太ポテトを生地で包み焼きます。同じ生地で2種類の味と成形が楽しめます。</p> <p>年 月 日</p>                        |

|        |                                                                                                                                                                                   |        |                                                                                                                                                                            |
|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ★<br>⑪ | カイザーゼンメル(6個)                                                                                                                                                                      | ⑬      | フロマージュブレッド(1斤)                                                                                                                                                             |
|        |  <p>押し型を使わないで成形して、白ごま、黒ゴマをつけて焼きます。そのまま食べても、好きな具材をサンドして食べても美味しいです。</p> <p>年 月 日</p>             |        |  <p>春よ恋ともち姫にバターとクリームチーズを混ぜ込んで焼きます。しっとりした生地なのでそのまま食べても、トーストしても美味しいです。</p> <p>年 月 日</p>   |
| ⑫<br>※ | チーズリュスティック(2個)                                                                                                                                                                    | ⑭<br>※ | お豆腐食パン(1斤)                                                                                                                                                                 |
|        |  <p>はるゆたか、もち姫の生地に3種類のチーズを入れて焼きます。生地はふわふわでチーズの塩気と香りがいい感じ♡</p> <p>年 月 日</p>                      |        |  <p>はるゆたかに湯種、絹豆腐を入れた生地をトヨ型に入れて焼きます。湯種以外の水分は絹豆腐の水分だけ、耳まで軟らかい食パン。</p> <p>年 月 日</p>        |
| ⑬<br>※ | イチジク & チョコの抹茶リュスティック(4個)                                                                                                                                                          | ⑮<br>※ | 十六雑穀食パン(1斤)                                                                                                                                                                |
|        |  <p>抹茶生地にイチジクを混ぜ込んでホワイトチョコをサンドして焼きます。抹茶のほろ苦さとイチジクとチョコの甘さの組合せがいい感じ♡</p> <p>年 月 日</p>            |        |  <p>キタノカオリに十六雑穀を混ぜ込んだ米食パン！！もちり食感でそのまま食べてもトーストしてもサンドイッチにしても美味しい食パン。</p> <p>年 月 日</p>     |
| ⑭<br>※ | 栗のカンパーニュ(1個)                                                                                                                                                                      | ★<br>⑯ | 黒糖レーズンブレッド(1斤)                                                                                                                                                             |
|        |  <p>湯種入りの生地にむき栗、マロングラッセ、くるみを混ぜ込んで、発酵かごで発酵して無水鍋で焼きます。渦巻きクープを入れた、具だくさんのカンパーニュ！</p> <p>年 月 日</p> |        |  <p>もちっとした食感が特徴のキタノカオリに黒糖とレーズンをたっぷり入れて焼きます。バターをのせてトーストすると美味しいです♡</p> <p>年 月 日</p>      |
| ⑮<br>※ | 全粒粉100%カンパーニュ(1個)<br>(無花果 & 胡桃)                                                                                                                                                   | ⑰<br>※ | ハードブレッド(1斤)                                                                                                                                                                |
|        |  <p>微粒全粒粉とキタノカオリ全粒粉に無花果と胡桃を混ぜ込み、生地の表面にシードミックスをつけて、発酵かごで発酵して無水鍋で焼きます。</p> <p>年 月 日</p>        |        |  <p>ハードブレッド専用粉タイプERを使って、香ばしい食パンに仕上げました。しっかりトーストして食べると香ばしさが増して美味しいです。</p> <p>年 月 日</p> |

※印はボウルの中で混ぜる生地になっています。

①～⑳はいつでも受講できるメニューになっています。

## 【月メニュー】

|       |                                                                                                                                                                       |        |                                                                                                                                                                                     |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2・7月  | ①よもぎあんツイスト(6個)                                                                                                                                                        | 2・7月   | ②ソーセージカレー(5個)                                                                                                                                                                       |
|       |  <p>よもぎパウダーを混ぜ込んだ生地、こしあんと大納言をサンドしてねじりました。よもぎの香りを楽しんでください。</p> <p>年 月 日</p>           |        |  <p>キーマカレーを包んだ生地、に切込みを入れてフランクフルトソーセージとチーズをのせて焼きます。焼きたてをお召し上がりください。</p> <p>年 月 日</p>                |
| 3・8月  | ①マンゴー＆レモンのサマーブレッド(1斤)                                                                                                                                                 | 3・8月   | ②広島焼きパン(6個)                                                                                                                                                                         |
|       |  <p>ブリオッシュ生地にドライマンゴーとレモンピールを混ぜ込み、ロング食パン型に入れて焼成後、レモンシロップをかけて再度焼成します。</p> <p>年 月 日</p> |        |  <p>お好み焼きの具材と焼きそばを頑張って巻き込み、たまご、ソース、マヨネーズをのせて焼きます。ボリューム満点、食べ応えがあります。</p> <p>年 月 日</p>               |
| 4・9月  | ①紅茶のクリームパン(6個)                                                                                                                                                        | ★4・9月※ | ②2種類ピザ(1回発酵) 具材あり・具材なし(各2枚)                                                                                                                                                         |
|       |  <p>アールグレイを入れたふわふわ生地に紅茶クリームとラズベリージャムをサンドしました。冷やして食べると美味しいです♡</p> <p>年 月 日</p>        |        |  <p>具材ありは(ウインナー・コーンマヨ)と(ベーコン・ブロッコリー)の2種類にチーズをのせて焼きます。具材なしはお家で好きな具材をのせてお召し上がりください。</p> <p>年 月 日</p> |
| 5・10月 | ①アップルカスタード(6個)                                                                                                                                                        | 5・10月  | ②茄子の味噌田楽(6個)                                                                                                                                                                        |
|       |  <p>りんごの甘煮をカスタードパウダーと混ぜ、生地で包み焼きます。成形が楽しく、クリームが美味しいパンです。</p> <p>年 月 日</p>           |        |  <p>生地にクリームチーズをのせ、その上につけてみそをかけてみそを混ぜた揚げ茄子をのせて焼きます。クリームチーズと味噌の組合せを楽しんでください。</p> <p>年 月 日</p>      |
| 6・11月 | ①チョコバナナスweet(6個)                                                                                                                                                      | 6・11月  | ②ねぎ味噌まん(6個)                                                                                                                                                                         |
|       |  <p>生地の上にチョコ、バナナ、クッキー生地をのせて焼きます。焼きたても美味しく、冷やして食べても美味しいです♡</p> <p>年 月 日</p>         |        |  <p>ねぎ、味噌、白ごまを混ぜた生地、冷凍焼売を包み焼きます。ねぎ味噌の香りがいい感じ、アツアツをお召し上がりください。</p> <p>年 月 日</p>                   |

|        |                                                                                                                                                                                  |       |                                                                                                                                                                    |
|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2・7月※  | ③カフェショコラツイスト(4個)                                                                                                                                                                 | 2・7月  | ④レモンティーブール(6個)                                                                                                                                                     |
|        |  <p>コーヒーとココアを入れた生地、クレープチュールチョコ、イチジク、オレンジピール、ミックスナッツを混ぜ込み、SとUの形にして焼きます。</p> <p>年 月 日</p>       |       |  <p>生地にクリームチーズとレモンピールを包んで、アールグレイクッキーを絞って焼きます。冷やして食べると美味しいです。</p> <p>年 月 日</p>   |
| 3・8月   | ③ベリーナッツ＆枝豆チーズスティック(1回発酵)(各4本)                                                                                                                                                    | 3・8月  | ④ポケモンちぎりパン(1台)                                                                                                                                                     |
|        |  <p>クランベリーとカシューナッツの甘いスティックと枝豆とチーズのしよっぱいスティック。カリカリ食感を楽しんでください。</p> <p>年 月 日</p>                |       |  <p>ピカチュウとモンスターボールに成形して、スクエア型に並べて焼きます。チョコペンでお絵描きしてください。</p> <p>年 月 日</p>        |
| 4・9月※  | ③しらすブール＆シュガーバター(各3個)                                                                                                                                                             | 4・9月  | ④スヌーピーちぎりパン(1台)                                                                                                                                                    |
|        |  <p>キタノカオリともち姫の生地、しらすを包んだ生地とシュガーバターのせた生地の2種類を作ります。プレーンで焼いて食べても美味しい生地です！！</p> <p>年 月 日</p>     |       |  <p>丸形、楕円形に成形して、スクエア型に並べて焼きます。チョコペンでお絵描きしてください。</p> <p>年 月 日</p>                |
| 5・10月※ | ③トマト明太フロマージュ(5個)                                                                                                                                                                 | 5・10月 | ④きな粉マーブル食パン(1斤)                                                                                                                                                    |
|        |  <p>生地にドライトマトを混ぜ込んで明太クリームを包んでチーズをのせて焼きます。ドライトマトと明太クリームの相性もいい感じですよ。</p> <p>年 月 日</p>         |       |  <p>黒豆きな粉クリームを織り込んだ生地をねじって型に入れて焼きます。編み目がかわいく、冷やして食べても美味しいです。</p> <p>年 月 日</p> |
| 6・11月※ | ③バゲット(2本)                                                                                                                                                                        | 6・11月 | ④親子カメのメロンパン(親子3セット)                                                                                                                                                |
|        |  <p>エリック・カイザーと日清製粉で共同開発したプレミアム小麦粉のトラディショナルを使いました。独特の香ばしさ、深みのある美味しさになっています。</p> <p>年 月 日</p> |       |  <p>抹茶クッキー生地をのせて親子カメに成形しました。とってもかわいいメロンパン♡ (抹茶をココアに変更できます)</p> <p>年 月 日</p>   |

※印はボウルの中で混ぜる生地になっています。

月ごとに受講できるメニューになっています。

# 【米粉メニュー】

# 【シフォンケーキメニュー】

|                        |                                                                                       |                                                                          |                   |                                                                                       |                                                            |
|------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 2<br>・<br>7<br>月       | 米粉ベリーショコラフランス(4個)                                                                     |                                                                          | 2<br>・<br>7<br>月  | ショコラクランチ(1台)                                                                          |                                                            |
|                        |    | 2種類のココアパウダー、オオバコを入れて生地を作り、クランベリーとクーベルチュールチョコを巻き込んで焼きます。スライスしてお召し上がりください。 |                   |    | ココアパウダー、溶かしチョコレート、ブラックココアビスケットを混ぜ込んで焼きます。しっかり目の生地になっています。  |
|                        |                                                                                       | 年 月 日                                                                    |                   |                                                                                       | 年 月 日                                                      |
| 3<br>・<br>8<br>月       | 米粉あんぱん&くるみパン(各4個)                                                                     |                                                                          | 3<br>・<br>8<br>月  | 黒ごま(1台)                                                                               |                                                            |
|                        |    | 基本の米粉生地にあんこを包んだあんぱんと、くるみの生地を花形になるように切込みを入れたくるみパンの2種類作ります。                |                   |    | 黒ごまと黒ごまペーストを混ぜ込んだ生地。あんクリームをサンドして食べても美味しいです♡米粉に変更できます。      |
|                        |                                                                                       | 年 月 日                                                                    |                   |                                                                                       | 年 月 日                                                      |
| 4<br>・<br>9<br>月       | 米粉のきな粉あんサンド(6個)                                                                       |                                                                          | 4<br>・<br>9<br>月  | 玄 米(1台)                                                                               |                                                            |
|                        |    | 米粉と玄米粉の生地を丸く焼き、焼き上がった後にきな粉をたっぷり付けて、あんこをサンドしました。玄米ときな粉の香ばしさを楽しんでください。     |                   |    | 米粉と玄米粉の生地。シンプルだけど癖になるふわもち食感と香ばしい香りに仕上がっています。               |
|                        |                                                                                       | 年 月 日                                                                    |                   |                                                                                       | 年 月 日                                                      |
| ★<br>5<br>・<br>10<br>月 | 十六雑穀ベーグル(6個)                                                                          |                                                                          | 5<br>・<br>10<br>月 | オートミール(1台)                                                                            |                                                            |
|                        |  | キタノカオリに十六雑穀を混ぜ込み、茹でて焼きました。生地作りのみ、具材のレシピ付きです。お好きな具材をサンドしてお召し上がりください。      |                   |  | 薄力粉の代わりにオートミールパウダー、牛乳の代わりに豆乳を入れた生地。カロリー控えめのシフォンケーキになっています。 |
|                        |                                                                                       | 年 月 日                                                                    |                   |                                                                                       | 年 月 日                                                      |
| 6<br>・<br>11<br>月      | 玄米こっぺぱん(6個)                                                                           |                                                                          | 6<br>・<br>11<br>月 | 栗(1台)                                                                                 |                                                            |
|                        |  | 強力粉に玄米粉を混ぜ込んでふわふわな生地に仕上げました。そのまま食べても、好きな具材をサンドして食べても美味しいです。              |                   |  | マロンクリームとむき栗を入れた生地。栗の香りと食感を楽しんでください。                        |
|                        |                                                                                       | 年 月 日                                                                    |                   |                                                                                       | 年 月 日                                                      |