



フオカッチャと フオカッチャサンド

3月24日(金)単発講座

10:00~14:00

定員:8人 受講料:5,000円

ひとつひとつの工程を大切に、ていねいに作る手ごねパンに挑戦してみませんか？

まずは、比較的簡単にできる「フオカッチャ」
ナチュレの鶏肉をグリルしておいしい野菜と共にサンドして
フオカッチャサンドも作り、ランチもしましょう
残りのフオカッチャ(3個)はお持ち帰りです

5月からはパン作りの連続講座もスタートします



花穂 Herb & Spice School主幸
難波 真寿美先生

お申し込み方法

- ・メールでのお申込み culture@katayama-eight.com
- ・HPからのお申込み <https://keight.jp/culture.html>



メールでの申し込み



HPからの申し込み

件名「フオカッチャ」

- ①氏名 ②住所(新潟市中央区など) ③日中連絡できる電話番号

LINE公式アカウントに登録
して簡単に申し込めます！



QRコードで友達追加
して申し込んでね！

LINEからの申し込み

申し込みメールには3日以内に返信いたします。

返信がない場合はお手数をおかけしますが、担当までご連絡ください

・問い合わせ先 ※電話での申し込みはできませんので、ご了承ください

070-3351-7393 (カルチャー担当) / 025-270-0088 (カタヤマエイト)



CULTURE STUDIO
Nature KATAYAMA