

教室	世田谷代田キャンパス
講座名	パン食文化サロン「三麦三様」 ハード系パンの食べ比べA
講座内容	<p>湘南小麦のムール アラムール 本杉正和シェフが焼く、三種類の国産小麦バゲットで小麦の品種による味と香りの違いを探究する試食会。          今期は発酵をテーマに、各ゲストのコラボ商品とパンのマリアージュをお楽しみいただきます。</p> <p>Aクラス:「パンと日本酒」パンに使用する酒粕製酵母つながり          ゲスト:蔵元林本店、林里栄子 社長</p>
持ち物/その他	お車でお越しのお客様には、日本酒の試飲をご提供できません。

### 講師詳細

板垣 啓四郎

国際食料情報学部国際農業開発学科教授

青沼 一彦

食育アカデミー「麦踏み塾」塾長

本杉 正和

ムールアラムール シェフ

開講日 5/15

時間 15:30～18:30

受講料 ¥4,500

定員: 40 最少催行人数: 39

申込開始日 4/16

受付締切日 4/25

