

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 Cクラス:「パンとコンフィチュール」
講座内容	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けます。このクラスでは板垣教授と、ゲストにお招きするステイシー・ウォードさんのお話を聞いて日英「パン食文化」の違いについて勉強します。イギリスの家庭でつくられる焼き菓子はスコーン以外にもたくさんあります。その中でも発酵を利用する「クランペット」と言うパンと、バターやマーマレードなど合わせて楽しめる英国式ティータイム学びます。
持ち物/その他	

### 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 7/10

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 6/20

ゲスト: モーニングトン・クレセント ステイシー ウォード氏

マンチェスター出身。東京・東麻布にある英国菓子教室 & 不定期に販売する「モーニングトン・クレセント」主宰。ジャパンタイムズ、NHK「グレーテルのかまど」など様々なメディアで注目されています。

