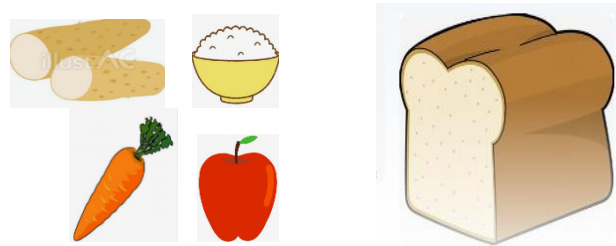


# 楽健寺天然酵母を作ろう!!

天然酵母パンを作ってみましょう

ホームベーカリーで美味しく焼くコツ教えます



日時 3月14日(土) 10:30~12:30

費用 ￥10,000- (講座料 ￥8,000-  
パン種 ￥2,000- ・パンのお土産付)

※ 通常のパン種代金 ￥4,000-

持物 筆記用具・保冷バッグ

場所 つながる古民家 隠居屋  
最寄駅 JR常磐線北松戸  
徒歩 11分

松戸市南花島中町 196



お申込み・お問い合わせ

一社) 東京楽健法 [info@rakken.tokyo](mailto:info@rakken.tokyo)