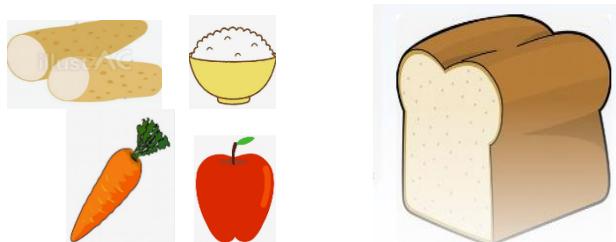


楽健寺 天然酵母を作ろう!!

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

