

簡単・本格

パン教室

日々のパン
たまプラーザ
スタジオ

メンバー 募集中!



子育ての息抜きに、大人の習い事に...。お子様連れはもちろん、大人だけのご参加也大歓迎！
毎週メニューが選べて、通うたびに楽しくなる♪ 初心者さんもお気軽にご参加ください。

簡単パンクラス/
体験レッスン
受付中!

お得な体験レッスン
1回 2,500円
【第1・2・3木曜日】



◀ 予約フォームにて
体験受講お申込み
受付中!

簡単パンクラス



週替わりの
『日々パン先生』

- ・初心者でも安心
- ・生地作り5分
- ・発酵は冷蔵庫にお任せ!
- ・吉永麻衣子考案の『作り置きパン』

- ・月1回：月額3,500円
- ・月2回：月額5,000円

※毎月お好きな日程を選べます。



【第1・2・3木曜日】

10:00～11:30

吉永麻衣子クラス



【第4木曜日】

10:00～12:30

吉永麻衣子に学ぶ
『パン屋さんみたいなパン』

- ・単発受講 (1回 5,500円)
- ・全6回コース (月額5,000円)

「パンが焼けたよ」で全員集合!



日々のパン

— 家族の笑顔から世界を元気に! —

日々のパン たまプラーザスタジオ

〒225-0003 神奈川県横浜市青葉区新石川3丁目2番1
こどもでぱーと 1F【東急田園都市線「たまプラーザ駅」徒歩2分】

詳しくはこちら⇒



初めてでも安心！レッスンの流れ

1 生地作り



ボウルや袋、保存容器で生地作り。
作った生地はお持ち帰りいただける
のでおうちで復習ができます。

2 成形



講師が用意した生地で成形しま
す。（内容によりデモのみの場合
も）おうちで作れるコツも丁寧
にお伝えします。

3 焼成(焼き上げ)



成形したものをスタジオのオーブンで
焼き上げます。

簡単パンクラスのパンはトースターで
焼き上げる方法もお伝えします。

4 ご試食



焼きたてパンは、みんなで試食♪
講師や参加者とおしゃべりしながら
楽しく過ごせます。
わからないことがあれば、
その場で気軽にご質問ください。

※メニューにより工程が前後する場合があります。

生徒様の声

簡単
パンクラス



★★★★★

雰囲気が明るくて、暖かく、参加しやすい
お教室です。
まず成形して、焼いてる間に生地作り、
という流れもムダが無くて好きです。
そして、試食しながらの質問タイムや雑談
（情報交換）タイムも楽しく、育児の息抜き
になります。

生徒様の声

吉永
麻衣子
クラス



★★★★★

オンラインでも麻衣子先生にパン作りを教え
てもらっていますが、リアルは全然違うと
感じました！麻衣子先生の手技が見れるし、
私の手元も見てもらえて、本当に勉強になり
ます。
他の方との出来上がりの差を見ることが出来
るのもまた学びになりました！



スタジオのInstagramアカウントでは、
講座の様子やメニュー内容を随時更新中。
フォローして教室の雰囲気を
ぜひご覧ください。

《日々のパンたまプラーザスタジオ》▶



第5木曜日や、長期休暇には
お子様向けや季節のイベントも開催予定！
最新情報をお見逃しなく！

日々のパンとは？

公式ホームページ▶

『パンが焼けたよ』で全員集合！



パンが粉の状態から、生地になり、むくむくと膨らんで、焼くといい香りがして、家
中が幸せいっぱい。無骨な形に仕上がっても、家族で笑えばいい思い出に。家族の
笑顔から世界を元気に！簡単なパン作りで「驚き」と「感動」を世界中に伝える そん
な想いを込めて日々のパンは全国約300名の講師と共に活動しています。

お問い合わせ：kodomodepato.hibinopan@gmail.com

参加にあたってのお願い

楽しいパン作りの時間をお過ごしください。

- 開催報告として、パン教室当日の様子をお写真に撮らせていただく場合がございます。撮影したお写真は、アフターレポートとして「日々のパン」公式サイト上で使用させていただきます場合がございます。お顔だしを希望されない場合は、お気軽に講師までお声がけくださいませ。
- 最後にアンケートへのご協力をお願いいたします。こちらも個人を特定しない形で開催施設、講師へのフィードバック、アフターレポートへ一部使用させていただきます場合がございます。



▲ 参加者アンケート

日々のパン
公式キャラクター
「ひびの家」▶



みんなで

つみきパン

作業時間
10分

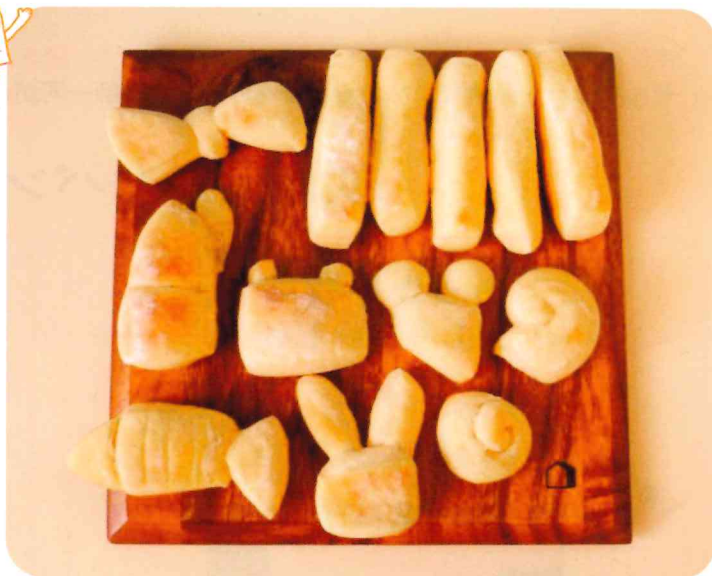
難易度

☆☆☆☆☆

材料

パン生地

- A**
- 強力粉... 200g
 - 砂糖... 15g
 - 塩... 3g
- または
- 麻衣子のMy粉... 200g
- B**
- 牛乳または成分無調整豆乳... 100g
 - 水... 30g (My粉の場合は水のみ120g)
 - インスタントドライイースト... 3g



分量外

・ 打ち粉 (強力粉 適量)

つみきパン3回分の材料と道具をまとめてポストにお届け！



つみきパンセット
販売中！

送料込 1,300円(税込)



作り方

- 計量** ポリ袋にAの材料を全部入れて、袋をシャカシャカと振って混ぜる。水分にインスタントドライイーストを振り入れて溶かす。
- こねる** ポリ袋の中にイーストを溶かした仕込み水を入れる。袋の中にたっぷり空気を入れて袋の口をもち、大きく上下にふる。生地がまとまってきたら、袋の上から生地をもむ。材料が均一になり、生地がひとつの大きなかたまりになったら、空気を抜いて生地に近いところで袋の口を結ぶ。
- 発酵** 冷蔵庫で8時間、または常温で1時間程度寝かせる。(1.5～2倍の大きさが目安) ※1日に1回以上丸めなおせば5日間保存可能。
- 成形** トースターの天板にくっつかないアルミホイルを敷いて、準備をしておく。生地が入っているポリ袋を切り開き、生地に打ち粉を振る。生地の厚さを1cmに整え、大小の三角、四角、棒状など好きな形にパン生地をカットし、天板の上で並べて好みの形にする。
- 焼成** 1200Wのトースターで約7分焼く。裏面にも焼き色がつけば出来上がり。※焼成時間は、お使いの機材により適宜調整してください。オーブンの場合は、180度に予熱して12～13分焼く。

🔪 コツ・ポイント お好みでチョコレート湯煎で溶かしデコレーションをしてください。



この動画で今日の
レシピを復習できます

詳しくはこちら



投稿した写真が日々のパンの公式SNSで紹介されるかも！

おうちで
焼いたパンを
投稿してね



もしくは
ご自身のSNSで



#日々のパン/
で教えてね！

裏面も
みてね、

日々のパン

『パンが焼けたよ』で全員集合！

パンの香りと掛け声に集まってくる家族がとっても愛おしく。3人の子育てをしながら、おうちでパン作りを続けてきました。今の簡単な方法になったのは上の子が2歳半、真ん中が0歳の時。毎日子育てに翻弄される中でも、「パンが焼けた！」という小さな達成感に自分自身がとても助けられました。

もっと美味しく、もっと簡単に追求した結果、今では20冊以上のパンのレシピ本を出版するに至っています。

多くの方に愛されているこのパン作り、ぜひみなさんもおうちで楽しんでください。今日の出張パン教室がそのきっかけとなれば嬉しく思います。

パンが粉の状態から、生地になり、むくむくと膨らんで、焼くといい香りがして、家中が幸せいっぱい。無骨な形に仕上がっても、家族で笑えばいい思い出に。



日々のパン代表
吉永麻衣子

家族の笑顔から世界を元気に！簡単なパン作りで「驚き」と「感動」を世界中に伝える

そんな思いを込めてこれからも日々のパン、講師一同がんばって参りますので応援よろしくお願いします！

次はどんなパンを焼こう？

もっと手軽に
楽しみたい！！

用意するのはお水だけ！



日々のパン
SHOP

日々のパンオリジナルミックス粉
麻衣子のMy粉セット

送料込

990 円 (税込)

- 麻衣子のMy粉 (500 g) × 1 袋
- ◆ 焙煎した大麦粉やバターミルクパウダーなどこだわりの材料で作ったミックス粉
- ◆ レシピ検索できるQRコード付き！
- インスタントドライイースト (赤サフ) × 2 袋

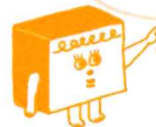
購入は
こちら



いろいろなレシピを
楽しみたい！！

レシピや
パン作りのコツをご紹介！

今日のパン生地を使った
アレンジレシピも
掲載中だよ！



日々のパンの公式Instagram
@365_hibinopan



日々パン先生募集中！

あなたも日々パン先生として一緒に活動しませんか？



詳しくは
こちら



暮らしにすぐ役立つ
Breads 熊本製粉

MINON

まいにち/
おいしい袋



共に活動している企業の皆様



九東産業株式会社



フーズストア

