

手づくり Pizza と米粉パン (バレンタインでも使える!?ショコラハートパン)を作ろう!

手づくり Pizza と米粉で作るショコラハートパンを作ります。

開催日

2026.1.22(木) 10:30~13:30

受付開始時間 10:20~

レッスン内容

心がふとほどける“手づくり時間”をテーマにしたパン教室を開催します。

今回のメニューは、外はカリッ、中はちくちく仕上がる手づくり Pizza と、
米粉ならではのやさしい口どけが楽しめるショコラハート。

ショコラハートは、バレンタインにもぴったりのかわいいハート型♡ 米粉を使うことで
軽やかな食感に仕上がり、小麦が気になる方にも嬉しいレシピです。

忙しい毎日の合間に、“自分のためのご褒美時間”を。

焼きたてのおいしさと、手づくりのあたたかさと一緒に楽しみましょう。

初心者さんも大歓迎です。

レッスンの流れ

米粉のパン生地作り→発酵中に必要な具材の準備→

ショコラハート成形→発酵→ピザ作り→発酵&予熱→焼く→試食



● 定員 ● 14名

お申込み方法

● 参加費 ● 5,000円(税込)

お申込みは[こちらから](#) →



● 支払方法 ● 銀行振込、カード決済

● 持ち物 ● エプロン、ハンドタオル、お飲み物、
必要な方はカメラやスマホ

● その他 ● 調理時のマスク着用のご協力をお願いいたします。

profile

講師名
安部 亜由美(あべ あゆみ)

あべーカリー成城 主宰
オンラインレッスンも開催しています。



- ・調理師・食品衛生責任者
- ・ABC クッキングブレッド師範ライセンス
- ・ABC クッキング製菓師範ライセンス
- ・ABC クッキング料理師範ライセンス・パンマイスター
- ・スイーツスペシャリスト・ナチュラルフードコーディネーター
- ・紅茶コーディネーター・サプリメント管理士
- ・ホームパーティ検定3級・シニアおうちパンスター
- ・アメリカンビーフマイスター・アロマードコーディネーター
- ・辻調理師専門学校 西洋料理技術講座修了