



Benchtime  
Bread making studio

ベンチタイム パン教室  
レッスンガイドブック

Lesson Guidebook





# ベンチタイムについて

About Benchtime

小さな自宅のリビングで、気取らない少人数制のパン教室を始めました。

有名パン店で10年あまり修行したノウハウを生かした、懐かしい素朴なおやつパンから、食事やお酒に合うパン、講師オリジナルのパンなど、様々なメニューをご用意しています。

シンプルな材料と道具、パン屋さんのテクニックを盛り込んだ、自宅でできる美味しいパンづくりを楽しく学べるベンチタイムのレッスン。どうぞ気軽にお越しください。



# はじめてのパンづくり

For your first bread-making





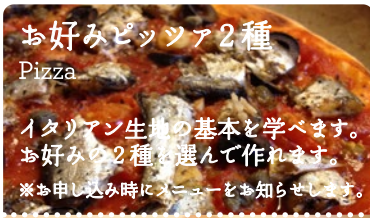
あみぱん  
'Amipan'

豪華な型ものパンを作ります。  
シナモンシュガーもしくは  
大納言からお選びください。



フガス  
Fougasse

イタリアン生地を応用したフガス。  
好みの具を練りこんで、  
大人の食事パンを作ります。



お好みピッツァ2種  
Pizza

イタリアン生地の基本を学べます。  
お好みの2種を選んで作れます。  
※お申し込み時にメニューをお知らせします。



たまねぎぱん  
Onion Bread

たまねぎの甘みがぎゅつとつまった  
ローズマリーの香り豊かなパン。  
お子様にも人気です。



ふすまのスコーン  
Bran Scones

北海道産小麦粉の「ふすま」を  
たっぷりと。  
香ばしくサクサクのスコーンです。



素朴マフィン  
Simple Muffin

卵・乳製品を使わない  
身体にやさしいおやつ。  
りんご or ブルーベリーから  
お選びください。



## パンづくりをもっと楽しむ

To enjoy bread-making greatly





いちじくの全粒粉ぱん  
Pain Aux Figs

ラム酒に漬け込んだいちじくを  
たっぷり練り込みました。

ホシノ  
天然  
酵母



ホシノ  
天然  
酵母

エピ  
Epi

はさみによる成形を学びましょう。  
オリジナルの具材が入ってます。



胡桃あんぱん  
Walnut Anpan

くるみとあんこの  
絶妙なコラボレーション



カラントとくるみの  
ライ麦ぱん  
Rye Bread

生地にヨーグルトを使った  
ストレート法のライブレッド。  
ライ麦の風味を味わえます。



昔ながらの  
クリームぱんとあんぱん  
Good Old 'Creampan' & 'Anpan'

懐かしいグローブ型の  
クリームパンと包み方の基本を  
学べるあんぱんです。



豆ぱん  
'Mamepan'

成形が少しいへんですが、  
手間をかけた分、なつかしい味が  
口にひろがるおいしいパンです。

# 「お店の味」を目指して

Work toward the professional taste







クリスマスメニュー  
シュトレン  
Stollen

ドイツの伝統発酵菓子。  
じっくりと洋酒につけた  
フルーツとスパイスを入れて。

11～12月に予約販売も行っています。

# レッスン受講について

How to take a lesson

## ● レッスン形態

1レッスンで、2種類のパンを作ります。

4名様までの少人数制。おひとり様からお友達グループでのお申し込みができます。

お子様(小学生以上)が受講する場合、大人と一緒に場合は、同じ内容のレッスン。お子様だけの場合は、作るパンは1種類になります。

## ● レッスン内容

申し込み時にお選びいただいた2種類のパンと試食時にお召し上がりいただくスープの作り方をお教えます。

生地の発酵や焼き時間を利用したティータイムをはさみ、焼きあがったパンを最後に試食いたします。

お帰りの際には、当日お作りいただいたパンとレシピをお持ち帰りいただけます。(所要時間:約4時間)

## ● 申し込み方法

レッスン希望日の14日前までに、メールにて下記内容をご連絡ください。申し込み内容を確認後、当教室からお送りする受領メールをもって、受付完了となります。

申し込みアドレス

benchtime@yamac.com もしくは chitanc@docomo.ne.jp

- ・受講者氏名(グループ代表者)、参加人数
- ・連絡先(住所、電話番号)
- ・レッスン希望日時
- ・希望メニュー(1グループで2種類お選びください。)

※レッスンの予約状況により、ご希望に添えない場合がありますので、予めご了承ください。

※レッスン開講日はFacebookページでも随時お知らせしています。急な空き時間を利用してレッスンを受講したい時などは、気軽にお問い合わせください。

※受講者が3名に満たない場合、相席をお願いし、レッスン内容を調整することがありますので、予めご了承ください。

## ● レッスン費用

大人 ¥4,000

子供 ¥2,000 (小学生～中学生)

※銀行振込または当日の現金払いをお選びいただけます。(振込先は受領メールに記載いたします。)

※レッスン費用には、パン2種 of 材料費、ティータイム、試食の際のスープなどの諸費用が含まれています。

※季節のメニュー、その他特別なレッスン内容によって追加費用が発生する場合は、事前にご連絡いたします。

※レッスン5回分を¥18,000で受講できる割引サービスも用意していますので、ご希望の方はご相談ください。

※「出張レッスン」も承っています。その場合、会場までの交通費等の追加費用は別途ご請求いたします。

## ● キャンセルについて

レッスンをキャンセルする場合には、必ずその旨をご連絡ください。  
レッスン日5日前を過ぎた場合 of キャンセルは、レッスン費用 of 全額、レッスン日変更 of 場合は半額を請求いたします。

※レッスン費用をお戻しする際に、銀行振込をご希望 of 場合は振込み手数料をご負担いただけます。

## ● その他

- ・アレルギー of ある方は、事前にご相談ください。
- ・エプロンをご持参ください。(お貸出しも可能です。)
- ・小学生以下 of お子様をお連れ de の受講が可能です。
- ・レッスンお申し込み de 得たお客様 of 個人情報 is、当パン教室運営以外 de の目的には使用致しません。
- ・メニューに無いパンづくり of レッスンについては、ご相談ください。

レッスンに関するご質問、ご相談等は、お気軽に下記までお問い合わせください。  
.....

ベンチタイム パン教室 代表:山崎 千穂

〒143-0022 東京都大田区東馬込1丁目19-2

Tel : 03-3772-3044

Mobile : 090-9089-4545

Mail : benchtime@yamac.com

chitanc@docomo.ne.jp

Facebook : <https://facebook.com/BenchTimeChitanc>





Facebookページやっています!

楽しいレッスンの様子や新しいレシピ研究の模様、パンにまつわる様々なエピソードを発信しています。レッスン開講日など、教室からのお知らせも随時更新していますので、ぜひ「いいね!」をおねがいます!

<https://facebook.com/BenchTimeChitanc>