

今年も花酵母パンを楽しもう！

とき 11月23日(日曜日)、24日(祝日)

ばしょ:桜ホール オープンキッチン(二部制で開催)

一部 23日(日曜日) 17:00~19:00 花酵母パンとお酒の驚愕のペアリング

東京のPan-nomi Bar+BUNZO監修の花酵母パンとお酒に佐伯地産品のペアリングを楽しみます。美味しい時間を過ごしましょう。

* 佐伯地産品と花酵母パンの意外なコラボ(ワイン、日本酒)

二部 24日(祝日) 10:00~13:00 花酵母でパンを焼こう

佐伯の花酵母を使ったフォカッチャと一緒に焼きましょう！
フォカッチャを使った季節のピザにもチャレンジ

* 安全・安心な食事のススメ、発酵食品、腸内菌叢、美腸活

講師: BILJ ベーカリーイノベーション研究所 所長 田中 康之
Panya+BUNZO花酵母パンマイスターシェフ 奥山 丈

応募方法: 一部、二部のみ参加、一部二部両方参加可能

費用: 一部 ¥2,000(ワイン、地酒提供) 二部 ¥1,500

Otomo's bread(オートモズ ブレッド)

住所: 大分県佐伯市直川大字赤木1286 直川キャンプ場

電話番号: 080-5456-8681

営業日 時間: パン製造日 月、木、金 6時~15時

販売: 道の駅やよい、市役所売店、9イン、直川キャンプ場、まるごと市場



Pan-nomi Bar
+BUNZO

