

今年も花酵母パンを楽しもう！

日時：8月16日(日曜日)

今回は二部制で開催 場所：さいき城山桜ホール キッチンコート



Panya + BUNZO
東京ベーカリースタジオ



一部 10:00～13:00 花酵母でパンを焼こう(塩バターフランス)
佐伯の花酵母を使ったフランスパン生地を焼きましょう！
美腸活のススメ！発酵食品・腸内菌叢・腸内フローラ・腸脳相関、
花酵母パンの安全・安心のお話し

二部 17:00～19:00 花酵母パンとお酒のペアリング
花酵母の東京ベーカリースタジオ、パン呑みBarで提供している
花酵母パンと地元九州のお酒で楽しくペアリングを楽しみます。

講師：ベーカリーイノベーション研究所 所長 田中 康之
Panya+BUNZOチーフシェフ 奥山 丈

応募方法：一部、二部のみ参加又は両方とも参加可能
費用：一部 ¥1,500 二部 ¥2,000 (ワイン、地酒提供)

主催：Otomo's bread(オートモズ フレッド)

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

販売は道の駅やよい、市役所売店、9イン、直川キャンプ場、まるごと市場で

