

集中してパンづくりを身につけたい人に最適

11種類のパンづくりを2日間で学べる 初の特別講座

夏の短期集中講座 7/26～8/31まで 全国の教室にて開催

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)では、主婦やOL、男性やお子様と、幅広い方を対象に料理教室を運営しており、「家庭でもつくれるようになること」をコンセプトに、パン・ケーキ・料理などいろいろ選べる13コースでたくさんの方に楽しく手づくりを学んでいただいております。

このたび人気のパンコースで、短期間に集中してパン作りを身につけたいという方のための「夏の短期集中講座」を開催いたします。普段仕事が忙しくて定期的に通えない、夏休みに集中して授業を受けたいなど、習いたいと思いつながらなかなか実現できなかった方々のニーズにこたえ、短期間でもしっかり基礎が身につく集中講座です。メニューは、パンコースのパートI(基礎)6回分を2日で、パートI&II(12回分)を4日で、またパートI～III(18回分)を6日間で学ぶコースを希望に応じて開催いたします。

◆夏の短期集中講座 開催概要

- ・開催期間 : 平成22年7月26日(月)～8月31日(土) 教室ごとに日程を設定してあります。
- ・授業時間 : 2日間(1日約6時間) 10:00～16:00など 教室により異なります。
- ・受講料 : パートI(6回分) 22,320円 (入会金10,500円が無料!)
- ・持ち物:エプロン、ハンドタオル、筆記用具。
- ・お申し込み : 各教室へお電話で直接お申し込み下さい。
- ・受付日時 : 7/16～8/15まで 平日のみ 10:00～17:00

※教室電話番号その他詳細は下記のホームページからご確認下さい。

⇒ <http://www.homemade.co.jp/>

※本講座の受講で学べるパンの種類



ナッツパン・コーンマヨ



ピザ



ブレッチェン・ウインナー



あんぱん・チーズパン



ミニイギリスパン・甘食ロール



バターロール・うぐいすロール

ホームメイド協会の受講システムについて

～ステップアップで学んで、将来的には自宅で教室の開校も～

ホームメイド協会の手づくりコースは、着実に技術が身につくステップアップで講習が組まれています。9つのコース（*）では、パートⅠ～Ⅳ、師範科と進み、免許状を取得すると講師資格を取得できます。「ホームメイド協会講師」の資格を取得した方が、講師として生徒に教えるためのノウハウを学ぶ「マイスター講座」を修了し、承認証を取得すると【ホームメイド協会指定校】の看板を掲げ、手づくりの製法やオリジナルレシピを使った教室を開くことができます。現在約7,400の指定校が全国で開校されています。

*パン、天然酵母パン、和菓子、ケーキ、ホームクッキング、シュガークラフト、カービング、工芸パン、フラワーデザインの9コース

ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に120箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

→ホームメイド協会についてのお問合せ先

ホームメイド協会 教務部 TEL:03-3276-1889 受付時間 月～金 9:00～17:00

→その他のお問合せ先

ホームメイド協会(株式会社サンリッチ本社) TEL:03-3276-1888