

-NEWS RELEASE-

**多森サクミ先生が米粉パンをおいしく焼くためのポイントを直伝
「グルテンフリーアレンジパン教室 ～タイガー スペシャルレッスン～」
11月17日(土)・18日(日)に開催決定!
～抽選で限定20組40名様をご招待～**

タイガー魔法瓶株式会社(社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市)は、2018年11月17日(土)、18日(日)の2日間、タイガー魔法瓶東京支店にてグルテンフリーアレンジパン教室「タイガー スペシャルレッスン」を開催いたします。

両日合わせて抽選で限定20組・40名様をご招待。9月20日(木)から10月21日(日)まで特設キャンペーンサイトまたは応募はがきにてどなたでも応募いただけます。特別講師には、予約が取れないほどの人気を誇る米粉のパンとお菓子の教室「あれこれキッチン」を主宰する、多森サクミ先生をお招きいたします。



当日は多森先生のレクチャーを受けながらタイガーIHホームベーカリー<やきたて>を使ったアレンジパンづくりに挑戦! 調理後はやきたてパンのご試食をしていただけます。

さらにご参加いただいた方には、当社より8月に発売された「グルテンフリー米粉」とIHホームベーカリーで作るグルテンフリーアレンジパンのレシピ集のプレゼントもごさいますので、ご家族やお友達をお誘いの上、奮ってご応募ください。

【開催概要】

名 称: 「グルテンフリーアレンジパン教室 ～タイガー スペシャルレッスン～」

開催日時: 2018年11月17日(土) 10:00～12:00/14:00～16:00

18日(日) 10:00～12:00/14:00～16:00 (全4回)

※終了時間は前後する可能性があります。

開催場所: タイガー魔法瓶株式会社 東京支店

東京都豊島区北大塚1-13-15 (JR大塚駅より徒歩4分)

講 師: 多森サクミ先生(米粉料理研究家/あれこれキッチン主宰)

募集人数: ペア20組合計40名様(各回ペア5組合計10名様) ※応募者多数の場合は抽選

応募期間: 2018年9月20日(木)～10月21日(日)

応募方法: キャンペーンサイト専用フォームまたは店頭のお申し込みはがきよりご応募ください

キャンペーンサイトはこちらから <https://www.grandx.jp/special/komeko/>



アレンジパンのイメージ
(グルテンフリーサンドイッチ)

レッスンメニューは当日までのお楽しみ!

【特別講師】



多森 サクミ(たもり さくみ)先生

川崎市の古民家にて、米粉のパンとお菓子の教室「あれこれキッチン」を主宰。常に新しいグルテンフリーメニューの研究開発にいそしむ。著書:『はじめてでもおいしく作れる 米粉のパウンドケーキ』、『フライパンでできる 米粉のパンとおやつ』、『発酵いらずですぐおいしい かんたん米粉パン』 他。

<https://www.grandx.jp/product/use/hito/tamori/>

【レッスンで使用する商品について】

・IHホームベーカリー<やきたて> KBD-X100



小麦の食パンだけでなく、米粉100%の無添加グルテンフリー食パンをおいしく焼くためのメニューを搭載。独自のIH加熱技術を利用し、発酵温度をコントロール、高火力で一気に加熱することで、米粉100%の無添加でふっくらとしたグルテンフリー食パンの焼きあげを実現しました。

<https://www.grandx.jp/product/lineup/kbd/style.html>

・グルテンフリー米粉 KBD-KM10



無添加グルテンフリー食パン

小麦や乳などの7大アレルゲン*を持ち込まない米粉専用工場で、安心・安全にこだわって製造された熊本製粉の国産米粉を使用したグルテンフリー米粉。1斤分250gの小分けのパックになっているので、IHホームベーカリーでパンを焼く際に計量の手間がなく、そのままお使いいただけます。

※乳・卵・小麦・そば・落花生・えび・かに

<https://www.tiger.jp/front/productdetail/confirm?productId=KBD-KM>



世界中に幸せな団らんを広める。
 Spreading joyous harmony throughout the world.

