pal*system
パルシステム山梨 長野

はじめての Workshop

こだわりの
パン教室



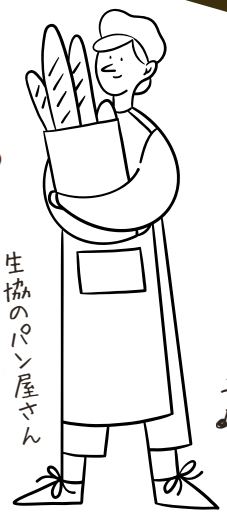
パンとコーヒーの
香りに包まれて、
癒しの時間を！

-こだわりの材料で作るはじめてのパン-



みなさん、
パンは好きですか？

パルシステムの
パンで何が一番
推し♡ですか？



楽しくパン作りをしましょう♪

生協のパン屋さん





日時 2026 **12.2**(水) **10:00-13:30**
（終了予定）

会場 パルシステム山梨 長野
西桂センター　調理室・会議室
（山梨県南都留郡西桂町小沼８６９－１）

このワークショップでは、PB（プライベートブランド）商品のパンを作っている株式会社パルブレッド様を講師にお迎えし、パン教室を行います♪
食事系や甘い系のパンを生地をこねるところからはじめるパン作りです！
パルシステムのパンのことも教えてもらいながら、焼きたての香りに包まれて、パンランチを一緒に楽しみましょう☆彡

詳しくは
裏面を
チェック

たくさんのご応募お待ちしております！

発行責任者：管理・運営本部　池谷好司

pal*system
パルシステム山梨 長野

はじめての



Workshop

-こだわりの材料で作るはじめてのパン-

INSTRUCTOR

株式会社パルブレッド 様

パルブレッドは、パルシステム生活協同組合連合会の子会社です。組合員の声を元に素材や製法を妥協せず、主役の小麦粉の風味をめいっぱい引き出した、安全で安心なおいしい“ほんもの”のパンを作り続けています。



2026

日時 **12.2(水) 10:00-13:30**
（終了予定）



会場 パルシステム山梨 長野
西桂センター　調理室・会議室
（山梨県南都留郡西桂町小沼８６９－１）

定員 15名程度 ※応募多数の場合は抽選

参加費 300円（税込み）

持ち物 筆記用具、エプロン、三角巾
手拭きタオル、水分補給用飲み物

定員 15名程度 ※応募多数の場合は抽選

TIME SCHEDULE
（予定）

09：45	受付
10：00	パン教室スタート☆
	＊生地を捏ねる
	＊発酵
	＊形成・発酵
	＊焼く
12：15	パンランチ試食・交流
13：30	終了

注意事項
＊パン生地に、卵・牛乳・小麦を使用します。
その他、具材等につきましても、今回はアレルゲン対応はしておりませんのでご了承ください。



パンランチ MENU（予定）

手作りパン 3種
・クリームパン
・ピザパン
・塩パン

サラダ・スープ
ドリンク付き



申込方法

お申込フォーム
2次元コードを読み込み、お申込ください。

お電話
活動支援課：055-243-6341 へご連絡ください。
（受付：月～金曜日9：00～17：00）

申込〆切
11/22(日)
※お電話の場合は11/20（金）まで

お問合せ先

yamanashi-katudou@pal.or.jp
055-243-6341（受付：月～金曜日9：00～17：00）
組織運営部 活動支援課　担当：輿石