

イタリアのパン教室開講のお知らせ

パン職人のエルマイ・モハメド氏が、イタリアのパンを教える教室が開講します。

イタリアのパンは地方によって作り方や味、形などがまったく違い、種類がとても多く 3000～4000 種ともいわれているそうです。イタリアの様々な地方でパン作りを学んだモハメド氏が、お家のオープンでも手軽に作れるように改良したレシピをお教えます。現在、日本ではイタリア料理は大人気ですが、この機会にイタリアパン作りを通じ、更に深くイタリアの食文化、そして歴史を感じてみませんか？

・・・3ヶ月コース・・・

8月の開講日は**8月27日(金)**と**8月30日(月)**です。

デロンギのオープンを使ってグリッシーニ (grissini) と詰め物の入ったパネ・リピエノ (pane ripieno) というパンの2種類のパンを作ります。

- 時間 8月27日 18:30～21:00
8月30日 14:00～16:30
- 場所 渋谷スタジオ
- 受講料 1回 6,000円
- 定員 10名まで



※レッスンの最後にパンに合わせたアドリアーナ先生の作ったサイドメニューと飲み物をご用意しています。皆さんと楽しいひと時を過ごしましょう♪



El Mahi Mohamed

エルマイ・モハメド

モロッコに生まれ 11歳からイタリアで育つ
2006年より東京在住

イタリアの様々な土地に移り住み、各土地のパンを学ぶことに従事する。
2006年来日し、パン及びピッツァ職人として都内イタリアンレストランに勤める。
2008年からイタリア食材専門店「イータリー代官山」で、パン職人として現在も活躍中。清潔感のあるモデルのような佇まいと甘いマスクは、女性から人気です。

●渋谷スタジオ

〒150-0002
東京都渋谷区渋谷 3-13-5
イブセ渋谷 609

【交通機関】

東急東横線 渋谷駅より徒歩7分
JR 山手線・埼京線 渋谷駅新南口より徒歩4分

