

Tokyu card presents
読者限定招待イベント



第13回

各回10組20名様
計40名様を
無料ご招待

PROGRAM

オリジナルブレッド&ジャム作りと
フレイバーティーを楽しむ講座
[講師: 井上慶子]

- ・米粉パン作り (一次発酵のない米粉と白神こだま天然酵母を使用)
- ・ジャム作り (添加物を使わない健康的なジャム作りから瓶詰め方法まで)
- ・パンとジャムに相性抜群のフレイバーティーを楽しむアドバイス



※写真はイメージです

自然の酵母が持つ豊かな風味を 柔らかな時間と共にじっくり楽しむ

新緑がまぶしい5月。香ばしく晴れた空の下、今回は特別な天然酵母と米粉を使った話題の“ヘルシーブレッド”教室を開催。卵もバターも使わずに焼き上げる、驚くほどふっくらもちもちとした至高の味わいを、ぜひその舌でお確かめいただきたいと思います。

さらにパンの焼き上がりを待つ間に、紅茶専門店「ルピシア」の茶葉を使った本格的なティ

ー講座をご用意。旬の果物を使った手作りジャムも一緒に囲んでの、格別なティータイムを同時にお届けいたします。春の日にふさわしい、柔らかく優雅なひとときをご堪能ください。

講師 井上慶子 (いのうえ・けいこ)

天然酵母パン教室“Emue”(エミュ)主宰。フランスにて研修を受けディプロマを取得。天然酵母や国産小麦に魅了され、抵抗力の弱い子供や闘病中の方も美味しく食べられるパン・お菓子作りを目指し、幅広い分野で活躍中。

「ルピシア」の紅茶と共に楽しむひととき。
無添加・天然酵母で焼く
ヘルシーブレッド教室

EVENT DATA

日にち ■2009年5月15日(金)
時間 ■【第一回】10:00~13:00 【第二回】14:30~17:30
会場 ■TYキッチンスタジオ
〒151-8531 世田谷区奥沢5-14-12 ガーデニア奥沢101号室
交通 ■東急目黒線奥沢駅北口より徒歩2分
東急東横線・大井町線自由が丘駅南口より徒歩7分



応募締切り 4月9日(金)の到着日まで有効

応募方法 ホームページ、ハガキ、FAXからの受付となります。詳しくは、同封の「Qualité読者限定イベント&キャンペーン応募用紙」をご覧ください。
※2008年00月00日から遡って直近1年間でのクレジットご利用額が100万円以上の場合、自動的に当選確率が「3倍」、80万円以上の場合、当選確率が「2倍」となります。

当選発表 ご応募いただいたお客様の中から抽選で仮当選者を決定します。仮当選された方には、東急カードから詳しいご案内とご参加確認書を封書にて郵送いたします。ご参加確認書にて同行者のお名前などをご返送いただきますよう、お願いいたします。締切りまでにご返送がない場合は自動的にキャンセルになります。あらかじめご了承ください。

“天然酵母”が持つ味わいの秘密

パン生地がふっくらと膨らむのは、菌が「発酵」する時に発揮する力のおかげ。この「発酵」を行ってくれる菌が酵母です。天然酵母とは、穀類や果実などに付着して自然に自生していた酵母をそのまま培養したもの。化学的に分離され培養されたイーストと比べると発酵力そのものは劣りますが、酵母の種類ごとに実にさまざまな特性や風味があります。そのため、原料となる素材・レシピ・作り手によって、味も発酵具合も千差万別。使っている酵母種ごとの味わいの違いを見つけるのもまた楽しいものです。

