

くのパン教室



さとみ
さとみ

公式サイト ブログ Facebook

料理教室名	くのパン教室
住所	茨城県那珂市 【無寄り駅】JR水郡線：上菅谷
連絡先	なし
ジャンル	パン

Cooking classes
料理教室のご案内



オススメレシピ
みるくパン

レシピの詳細を見る

先生へのインタビュー



やわらかいパンの生地。生きる力を感じさせる膨らみ。焼きあがったときの、パンも心も温かい瞬間。優しくばかりを詰め込んだようなパン作りの工程は、くのパン教室の温かい雰囲気そのままを表しているようだ。主宰のさとみ先生がパンと出会ったのは、看護師として働いていたときだ。

「偶然イベントでパンを作ったその日から、その工程一つひとつに夢中になりました」パン作りとの運命的な出会いを果たし、大手パン教室にて勉強していくうちに、より一層、パン作りの魅力にはまった。



「朝、少し早く起きてパンを焼く。パンの美味しい香りが漂ってくる頃家族が起きてきて、焼きたてのパンに大喜びしてくれる。そんな日常がとっても幸せなんです。」
「生徒さんにも、そんなパン作りの楽しさ、焼き立ての香りや美味しさを心を込めて伝えたいと思い、教室を開くことにしました。」

教室開始にあたって、ご主人が大いに励まし応援してくれたというのも、特筆すべきだろう。

「家族が喜んでくれたり、生徒さん達と楽しい時間を過ごせることが、本当にありがたい事だと思っています。」

その感謝の言葉から、先生の優しい人柄とご家族への温かい思いがしのばれる。



レッスン場所である素敵なログハウスで、丸太の壁や薪ストーブ、ハンモックのブランコなどの温かくおしゃやかな雰囲気を存分に味わいながら楽しめるレッスンには、子連れのお母さんも多く通ってくる。一レッスンに一家族という少人数制で、ほぼマンツーマンで教わるため、子どもがいても落ち着いてレッスンを受けられる。

「お子さんたちを含め、教室を楽しめて、リフレッシュできる雰囲気にしたい。」という先生の思いが通じて、「お茶したり子育て相談したりできる友人と過ごしているかのような」心温まる時間を過ごせるのだ。



「生徒さんには、自宅でも美味しいパンを作ってご家族の皆さんにも喜んでもらいたいので、購入しやすい材料を使い、一般家庭で使う電気オーブンやホームベーカリーでも美味しく焼けるパンのレシピを提供しています。私が生徒さんの要望から学ぶことも多く、型にはまらず自由にパンを焼きたいと考えています」

試食時間は、スープとサラダ付きで焼きたてパンを栄養バランスよくいただけるランチ形式だ。レッスンの細部に至るまで、一つひとつに先生の思いがこめられている。

先生のレシピ紹介



みるくパン

レシピ
を探す

料理教室
を探す

人気のレシピ

1位	ほっこりかぼちゃパン	日下知子先生
2位	タコのラグーパスタ	星野佳代先生
3位	人参嫌いが食べた人参サラダ	若松美保代先生

人気のレシピをもっと見る

新着レシピ

Green Gazpacho	白身魚のベーコン巻
ももこのカルピスクロ	Peperoni ripieni a...
ワッサン	

新着レシピをもっと見る

カテゴリからレシピを探す

- エスニック・アジア
- フランス料理
- イタリア料理
- お菓子
- 和食
- 家庭料理
- パン
- マクロビ・ベジ
- おもてなし料理
- 中華料理
- スペイン料理
- ローフード
- その他

料理教室を探す

- 東京都
- 神奈川県
- 千葉県
- 埼玉県
- 徳島県
- 京都府
- 茨城県
- 岡山県
- 北海道
- 香川県
- 広島県
- 愛知県

トマト	玉ねぎ	ブロッコリー	生クリーム
卵	ベーコン	バゲット	人参
バター	塩	牛乳	野菜
調味料	果物	鴨肉	グレープフルーツ
胡椒	オレンジ	エンタイブ	粒マスタード
プチトマト	オリーブオイル	肉	鶏もも肉

和食	フランス料理	パン	イタリア料理
お菓子	食育	おもてなし料理	マクロビ・ベジ
家庭料理	オーガニック	アジア料理	各種料理
薬膳料理	精進料理	中華料理	その他
スペイン料理	ローフード	お茶	