



クラブ・ド・サントノーレ 2019年

<製パンセミナー>

石窯パン工房サフランが提案する 新しい食パン

<講師>

石窯パン工房サフラン オーナーシェフ
小川 佳興氏

千葉の人気ベーカリー店「石窯工房サフラン」は郊外型石窯ベーカリーを
全国に先駆けて展開してきたパイオニアです。

小川社長は現在も毎日工房に立ちパンを作っているらしいです。

今回は特別に、昨年6月にオープンした「丘の上のサフラン」にて
定休日の工房を見せて頂きながら、実際に販売している商品を実演して頂きます。
そしていかにして人気店になったのかという極意もお聞きしたいと思います。

店舗での講習会というなかなかない機会ですので
是非小川社長のお楽しいお話を聞きにいらして下さい。

クラブ・ド・サントノーレ 幹事一同

記

日時) 2019年7月10日(水) 13:00~16:00

場所) 丘の上のサフラン
流山市西平井根郷1441-1

行き方) 北千住駅よりつくばエクスプレスで
20分「流山セントラルパーク」で下車。
駅からお店まで徒歩15分程度。
12時~12時45分まで「流山セントラル
パーク」駅前よりお店まで車で送迎します。
「クラブ・ド・サントノーレ講習会」という
プレートを持ってお待ちしています。
12時45分を過ぎて駅に到着された方は
ご自身でお店まで来て頂くようお願いします。
「流山セントラルパーク」駅より徒歩15分程度です。
車で直接お店に来場可。
店舗前の駐車場に駐車して下さい。



会費) 4,000円

申込み先) <http://club-de-sainthonore.jp/index.html>
※サントノーレHP内、セミナー出欠から出欠登録をお願い致します。

問い合わせ先) club.de.sainthonore@gmail.com

※キャンセルの場合は必ずご連絡いただくようお願い致します。
前日・当日の電話連絡先: 080-5894-1570 (立木)