

# イタリアのパン教室開講のお知らせ

※ 皆さんで作ったパンはお持ち帰りできます！

※ レッソンの最後にパンに合わせたアドリアーナ先生特製のスペシャル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♪

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。  
イタリア各地でパン作りを学んだモハメド氏が、ご自宅のオープンでも手軽に作れるよう  
考案したスペシャルレシピをお教えします。  
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？

★★★11月の開講日★★★

★11月26日(金) ★11月29日(月)

- 時間 24日(水) / 18:30 ~ 21:00 29日(月) / 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

デロンギのオープンを使って2種類のパンを  
作ります。

今回は...

- ★Chiocciolo モzzarellaと野菜のカツムリパン (野菜たっぷりのお素材のパン)
- ★Pane all'olio オリーブオイルのパン (子供にダイ人気)



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年に来日し、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。

## ■お問い合わせ■

e-mail: lamiaitalia1210@yahoo.co.jp

website: http://lamiaitalia.jp/

## La mia Italia イタリア家庭料理教室

★ 渋谷スタジオ 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