

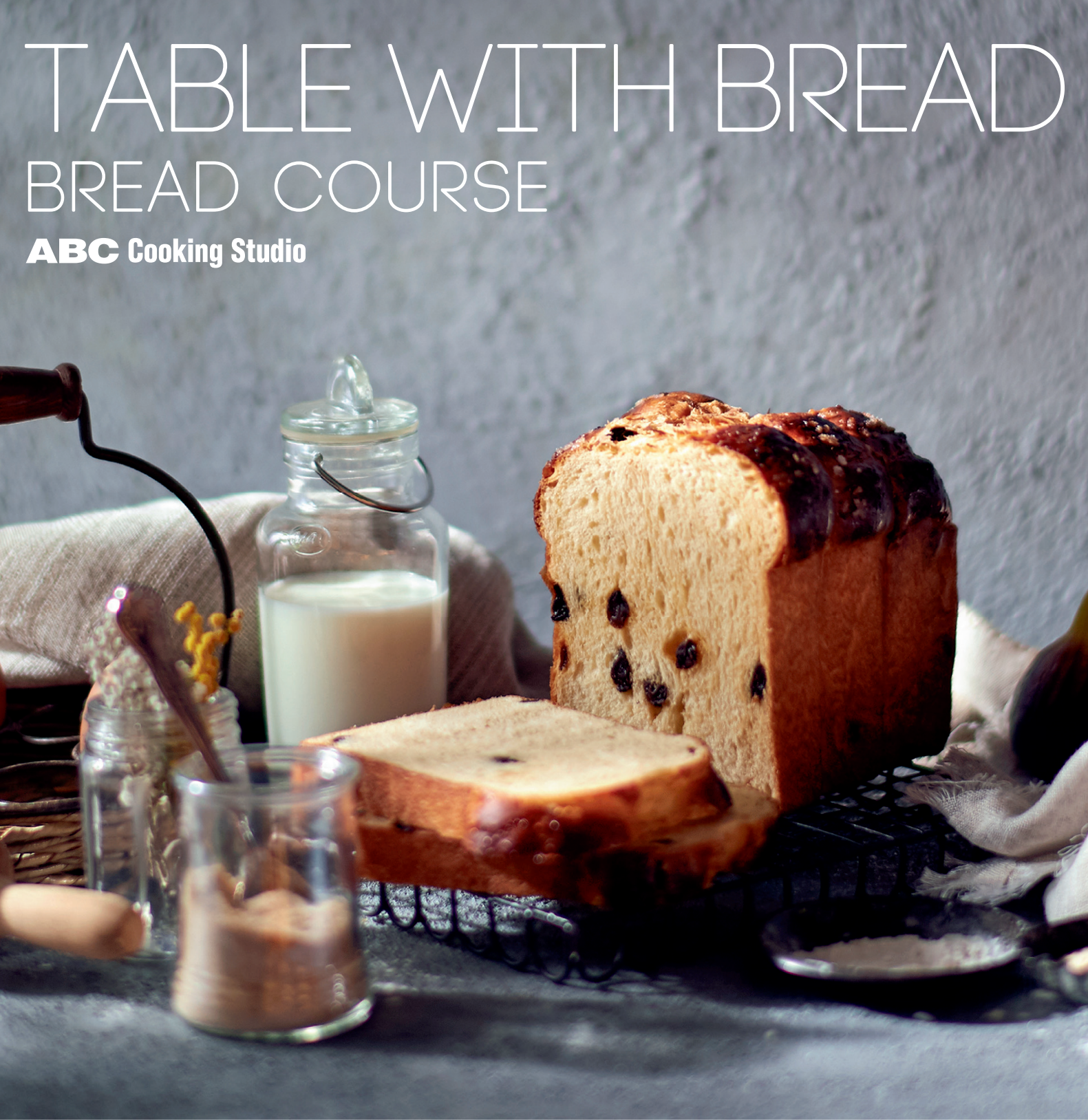


TABLE WITH BREAD

BREAD COURSE

ABC Cooking Studio



作って楽しい私だけの時間

混ぜて、こねて、ふくらんで
パン作りは私だけのとっておき
「今日もおいしく仕上がるかな」
焼き上がりの香りは最高に幸せ



カリキュラム

Curriculum

パンは、材料・酵母・製法の組み合わせで味が決まります。
ブレッドコースでは、基礎・マスター・リッシュの3つのクラスで、材料・酵母・製法を一通り学ぶことができます。

基礎クラス Basic

生地の配合を学びます。
(全12課程)



リッシュクラス Riche

レパートリーを増やします。
(全36課程)



マスタークラス Master

新たな製法を学びます。
(全12課程)



ABCライセンス License

各コースの知識・技術レベルを認定する資格で、のべ約15万人の生徒さまが取得しています。考査に合格された方はABCクッキングアカデミー本会員として認定されます。

① 技術を習得した証となる

ABCライセンスは更新料も年会費も
かからない一生使える資格です。
150,000円(税抜)



更新料
年会費
不要

② 仕事に生かす

- ・ABCで働く⇒
ABC認定講師として登録。1次選考が免除されます。
- ・趣味を生かして働く⇒
個人料理教室主催や受注販売等



③ 技術維持ができる

1. 動画で見極め・復習ができる

卒業しても失敗しない技術サポート



こねの見極め 発酵の見極め 成形の仕方 道具・型の使い方

2. 最新のレシピで流行がわかる

基礎クラス・シーズンメニューの閲覧も可能です



3. アカデミー価格でずっと通える

※一部適用外のクラスがございます。

※ブレッドコースは、全クラス重複受講が可能です。受講済みのメニューも繰り返し受講いただくことが可能です。ご予約の際はご注意ください。

基礎クラス

Basic

はじめての方でも、計量から始めてたった2時間で本格的なパンを焼き上げます。
パン作りに必要な基礎技術と知識を学びます。

※通年開講しています。※季節に合わせたシーズンメニューも2ヶ月に1回登場します。

1.



基本の生地〜3種の野菜
のベジランチ〜
10cm 6個

2.



ハニーアブリコッタ
14cm 3個

3.



チェリー&ベリー
7cm 6個

4.



ジェノベーゼ
12cm 6個

5.



ベイクドビーフカレー
9cm 6個

6.



オリーブ&オニオン
20cm 4個

7.



グラハムナッツ
24cm 4個

8.



セーグルフリュイ
(aいちじく&カレンズ/b2種の
レーズン&クランベリー)
18cm 4個

9.



山型食パン
(aプレーン/bチェダー&
バルメザン)
食パン型 1個

10.



プレミアムクリームパン
(aリッチカスタード/
bショコクリーム)
6cmキューブ型 6個

11.



ショコラカシ
コルプ型 1個

12.



あんぱん
〜ぶれーん・まろん・ちーず〜
8cm 6個 (3種×2個)

マスタークラス

Master

基礎クラスの知識と技術をいかし、新たな製法を学びます。
製法に合わせて酵母や粉を使い分け、12過程を通じてさまざまな経験を重ねます。

1.



ダッチブレッド
6個

2.



バゲット
2個

3.



フルーツデニッシュ
6個 (2種×3個)

4.



クロワッサン&チョコクロ
ワッサン6個 (2種×3個)

5.



メロンパン
4個 (2種×2個)

6.



チャパタートマト&オリーブ〜
3個

7.



ベーグル
4個 (2種×2個)

8.



湯種食パン
食パン型 1個

9.



パン・オ・セーグル&
フルーツコンポート
コルプ型 1個

10.



カレーパン&ドーナツ
6個 (2種×3個)

11.



クグロフ&パン・デビス
クグロフ クグロフ型 1個
パン・デビス ミニバウンド型 1個

12.



ラウゲンブロット
6個



リッシュクラス

Riche

惣菜系、スイーツ系、食事系、ハード系のさまざまなパンが学べるクラス。
リッシュでしか学ぶことができない配合や成形のテクニックを身に付けて、パンのレパートリーが増やせます。

惣菜系

ランチや軽食に
ぴったりのパン

スイーツ系

ティータイムに
合う甘いパン

食事系

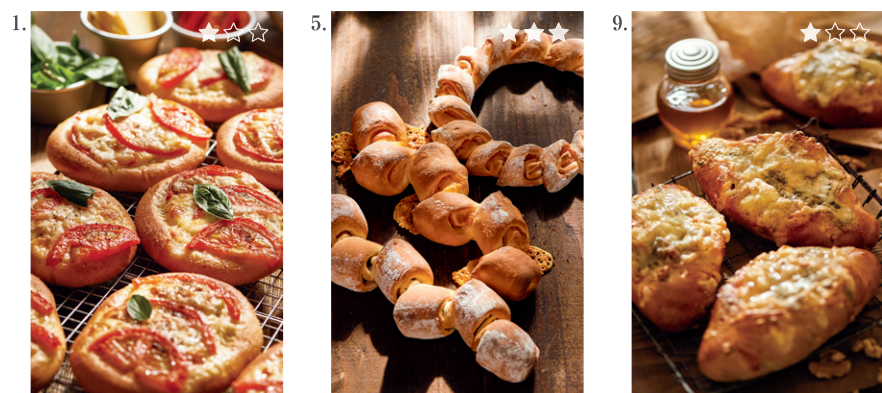
料理に合わせやすい
シンプルなパン

ハード系

香ばしい粉の
風味が楽しめるパン

※写真はイメージです。実際の作品とは色味・形が異なる場合があります。※メニューと材料は変更になる場合がございます。あらかじめご了承ください。

1・4・7・10月



1. カプレーゼ
12cm 5個

5. 米粉のベーコンエビ〜ブレン・
チェダー・青じそ〜
24cm 2個/直径18cm 1個

9. フロマーージュクッペ
16cm 4個

2・5・8・11月

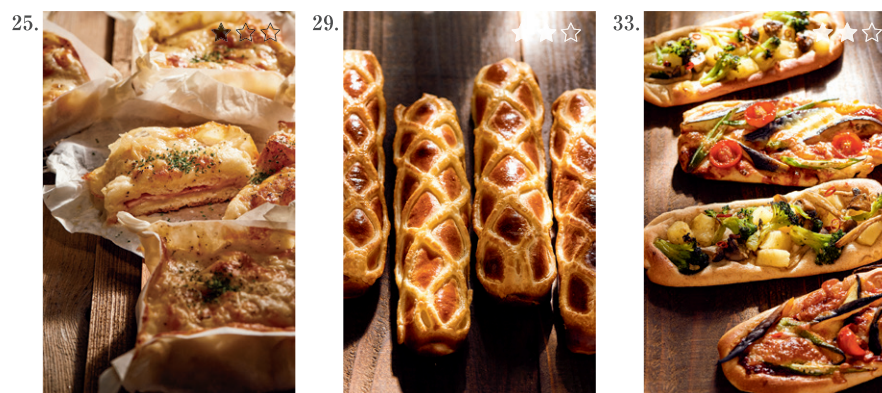


13. グリーンカレー
8cm 8個

17. ボンデケージ〜ブレン&トマト〜
4cm 各16個

21. カルツォーネ
12cm 6個

3・6・9・12月



25. クロックムッシュ
10cm 3個

29. ウィンナードッグパイ
24cm 4個

33. タルティース
〜トマト&ベジ・アビージョ〜
18cm 各2個



2. メープルクッキークリーム
イングリッシュマフィン型 8cm 5個

6. 甘酒仕込みのあん食キューブ
6cm キューブ型 6個

10. フルーツタルトレット
タルトレット型 6個



14. マロンコルネット
11cm 5個

18. ショコラ・ブラン
20cm 4個

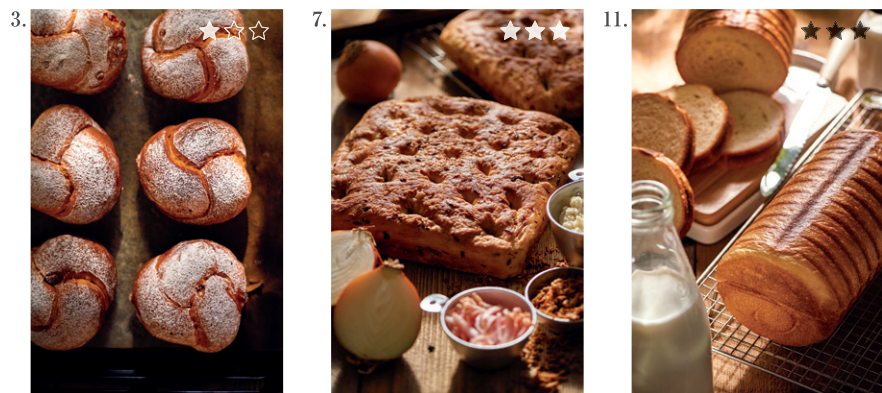
22. カフェ・ショコラ
15cm 2個



26. 蜜いもマーブル
18cm 6個

30. シュトロイゼルクーヘン
スクエア型 1個

34. シナモンロール
10cm 4個



3. スイートダブルトマト
11cm 3個

7. ポテトフォカッチャ
スクエア型 1個

11. 生クリームブレッド
合わせトヨ型 1個



15. オニオンチーズスクエア
14cm 8個

19. 白パン
10cm 5個

23. 生ハムチーズリング
18cm リング型 1個



27. ハニーサワーレーズン
食パン型 1個

31. 明太もちチーズ
28cm 3個

35. バターフレーキー
9cm ミニパウンド型 3個



4. 黒糖カレンズ
15cm 4個

8. 抹茶コルブ
コルブ型 1個

12. クレセント
13cm 4個



16. ヘーゼルナッツカフェ
コルブ型 1個

20. 柚子マロン
8cm 5個

24. りんごとクリームチーズの
ライ麦ブレッド
18cm 4個



28. セーグル・カマン
8cm 5個

32. フランボワーズ
〜ラズベリーのバゲット〜
22cm 3個

36. はちみつとマロンのライ麦パン
22cm 3個



同じパンでも、作る人によって
表情が変わるのがパンの魅力。
形を変えて、ふくらんで
まるで魔法使いになったみたい。

.. ————— ブレッドコース料金表 ————— ..

Price List

基礎				学割	…学割対象のクラス	ア	…ABCクッキングアカデミー価格対象のクラス
6回クラス	有効期限6ヶ月	学割	ア				29,700円
12回クラス	有効期限12ヶ月	学割	ア				57,000円

レッスン料
材料費
レシピ
※上記の料金がすべて
含まれています。

マスター				学割	ア		
6回クラス	有効期限8ヶ月	学割	ア				46,800円
12回クラス	有効期限18ヶ月	学割	ア				88,800円

ABCブレッドライセンス				ライセンス取得料	150,000円	※審査合格後のライセンス取得となります。
--------------	--	--	--	----------	----------	----------------------

リッシュ				学割			
8回クラス	有効期限8ヶ月	学割					40,000円
16回クラス	有効期限16ヶ月	学割					79,200円
24回クラス	有効期限24ヶ月	学割					117,600円
32回クラス	有効期限32ヶ月	学割					155,200円
40回クラス	有効期限40ヶ月	学割					192,000円

レッスン料
材料費
レシピ
※上記の料金がすべて
含まれています。

(税抜)
※入会時、2コース同時契約で3,000円(税抜)割引、3コース同時契約で6,000円(税抜)割引になります。一部適用外のクラスがございます。
※基礎クラス12回・マスタークラス12回同時契約で6,000円(税抜)割引になります。一部適用外のクラスがございます。詳しくはスタッフまたはWEBにてご確認ください。
※複数クラスをご契約の場合、有効期限が合算されます(最長4年)。