

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



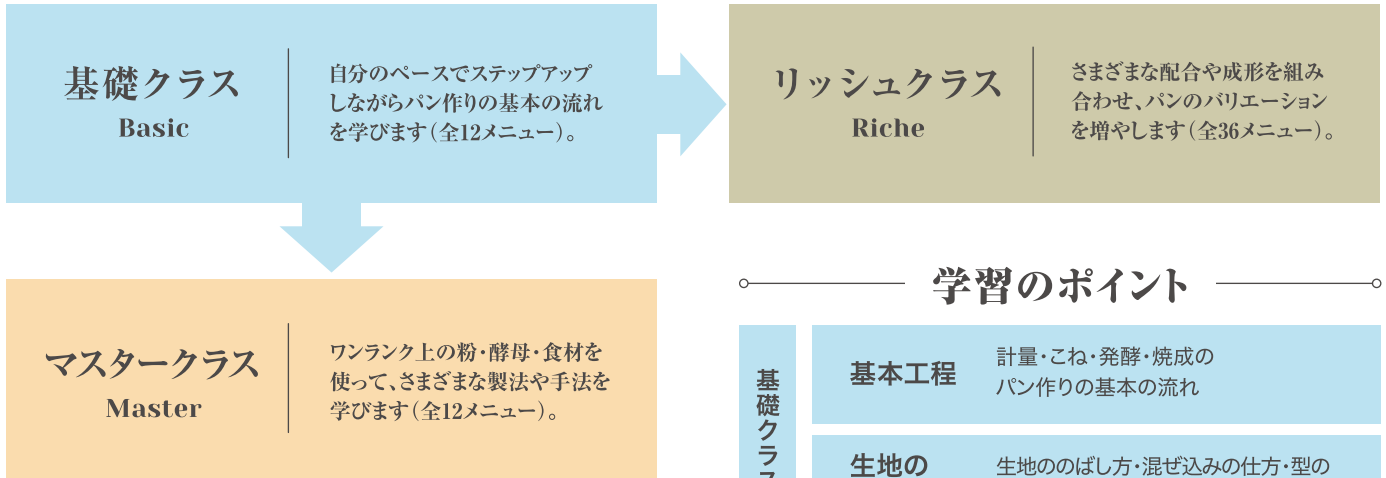


同じパンでも、作る人によって
表情が変わるのがパンの魅力。
形を変えて、ふくらんで
まるで魔法使いになったみたい。

カリキュラム

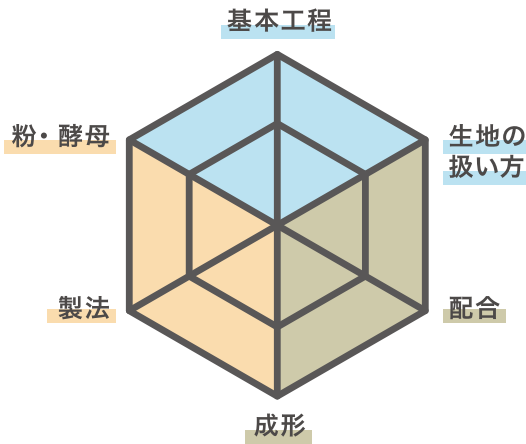
Curriculum

計量から始めて2時間で焼き上がる、ABCのオリジナルの製法でさまざまなパンを作ります。基礎クラスでパン作りの基本の流れを学び、マスターでさまざまな製法、リッシュで成形のバリエーションを並行して学ぶことでパン作りの技術をひと通り学ぶことができます。



学習のポイント

基礎クラス	基本工程	計量・こね・発酵・焼成のパン作りの基本の流れ
	生地の扱い方	生地ののばし方・混ぜ込みの仕方・型の使い方など、生地を扱うために必要な技術
マスタークラス	粉・酵母	基礎とは異なる、パンに合わせたさまざまな粉と酵母
	製法	中種法・液種法・湯種などの基礎とは異なるさまざまな製法
リッシュクラス	配合	生地にさまざまな材料を組み合わせた、配合のバリエーション
	成形	型やクーブナイフなどの道具を使いこなしたさまざまな成形の方法



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18万人の生徒さまが取得しています。

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(税込165,000円)



② 仕事に生かす

- ・ABCで働く⇒ABC認定インストラクターとして登録。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

2. 最新のレシピでレパートリーが広がる



ピザ



3. ライセンス取得者特別価格でずっと通える

※一部適用外のクラスがございます。

基礎クラス Basic



1
あんバターサンド
9cm 5個



2
たっぷりクリームパン
直径8cmイングリッシュマフィン型 4個分



3
ポルチーニとソーセージのピザ
24cm 1個



4
天使のたまごコッペ
13cm 5個
(たまごコッペ2個/プレーンコッペ3個)



5
全粒粉の塩バターロール
15cm 5個



6
オリジナル
(aベーコンオニオン/bストロベリーショコラ/
cオレンジショコラ/dツナコーン)



7
ガナッシュ・ショコラキューブ
6cm キューブ型 5個分



8
ライ麦パンズのハムチーズサンド
11cm 4個
(ハムチーズサンド2個/プレーン2個)



9
キャラメルチョコ&ベーコンチーズ
キャラメルチョコ 17cm 1個/
ベーコンチーズ14cm 3個



10
とろーりチーズの焼きカレーパン
13cm 6個



11
リッチホテルブレッド
食パン型 1個分



12
シーズン ※2ヶ月毎に変わる期間限定メニュー

マスタークラス Master

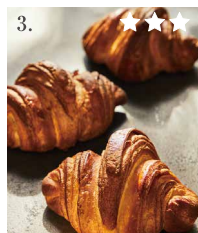
1・7月



1
リュスティックパンチェッタと
ルッコラ&ブラリネマロン
10cm 各3個



2
クイニーアマン
8cm イングリッシュマフィン型 6個分



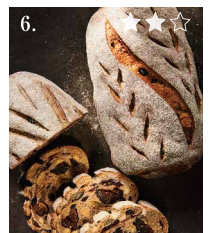
3
クロワッサン
10cm 6個



4
チョコレートバブカ
18cm バウンド型 2個分



5
米粉湯種と和三盆の食パン
食パン型 1個分

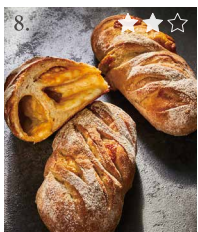


6
フリユイ150
15cm 2個

4・10月



7
メロンクリームパン
10cm 5個



8
クワトロフロマージュ
18cm 3個



9
液種法で作るバゲット
30cm 2個



10
2種のベーグルプレーン&
クランベリーチーズ
10cm 各2個



11
(6月)リング&レモンクリーム
ドーナツ リング 10cm 3個
レモンクリーム 8cm 3個
(12月)バターチキンカレーパン
8cm 6個



12
トリュフカンパーニュ
&リエット
コルブ型 1個分

リッシュクラス Riche

1・4・7・10月

惣菜系

ランチや軽食にぴったりのパン



チーズハットグ
18cm 4個



米粉のベーコンエビ〜pleasant〜
チーズ・青じそ〜
24cm 2個/直径18cm 1個



チャーシューメロンパン
9cm 5個

スイーツ系

ティータイムに合う甘いパン



メープルクッキークリーム
8cmイングリッシュマフィン型5個分



甘酒仕込みのあん食キューブ
6cm キューブ型 6個分



パンプキンフロマージュ
8cm 5個

食事系

料理に合わせてやすいシンプルなパン



サワーオニオンのダッチブレッド
9cm 5個



スモークチーズとペッパーの
フォカッチャ 24cm 1個



ミニラウンドブレッド
〜メープルカフェ&ベリー〜
13cm ミニ合わせ型 2個分

ハード系

香ばしい粉の風味が楽しめるパン



2種のハードブレッド
〜大納言&桜海老〜
大納言15cm 3個 桜海老12cm 3個



ピスタチオとベリーのヴィエノワ
22cm 各3個



カレーとベーコンのクローンヌ
22cm 1個

※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。

リッシュクラス Riche

2・5・8・11月

3・6・9・12月



13. ほうれん草のキューブカレー
6cmキューブ型 5個分



17. 2種のボンデケージョ
〜チェダー&キャラメルモカ〜
5cm 各12個



21. ピザマウンテン
9cm 5個分



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・アヒージョ〜
18cm 各2個



14. マロンコルネット
11cm 5個分



18. スイートポテトブレッド
10cm 6個



22. メープルミルクティー
11cm 5個



26. 蜜いもマープル
18cm 6個



30. 苺のマカロン・パネトーネ
15cm丸型 1個分



34. リッチシナモンロール
8cm イングリッシュマフィン型 5個分



15. バインミー
〜ベトナム風サンドイッチ〜
バインミー3個・パンズ2個(14cm)



19. リッチバターブレッド
食パン型 1個分



23. 生ハムチーズリング
18cm リング型 1個分



27. グラデーションブレッド
食パン型 1個分



31. 明太もちチーズ
28cm 3個



35. バターフレイキー
9cm ミニバウンド型 3個分



16. 抹茶あずきバゲット
20cm 4個



20. イカ墨とチェダーのBLTサンド
BLTサンド 2個・イカ墨とチェダー 2個
(10cm)



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. くるみあんフーガス
25cm 2個

ブレッドコース料金表

Price List

基礎

学割

…学割対象のクラス

ラ

…ライセンス取得者特別価格

6回クラス 有効期限6ヶ月 学割 ラ 29,700円(税込32,670円)

12回クラス 有効期限12ヶ月 学割 ラ 57,000円(税込62,700円)

マスター

6回クラス 有効期限8ヶ月 学割 ラ 46,800円(税込51,480円)

12回クラス 有効期限18ヶ月 学割 ラ 88,800円(税込97,680円)

リッシュ

8回クラス 有効期限8ヶ月 学割 40,000円(税込44,000円)

16回クラス 有効期限16ヶ月 学割 79,200円(税込87,120円)

24回クラス 有効期限24ヶ月 学割 117,600円(税込129,360円)

32回クラス 有効期限32ヶ月 学割 155,200円(税込170,720円)

40回クラス 有効期限40ヶ月 学割 192,000円(税込211,200円)

レッスン料
材料費

※上記の料金がすべて
含まれています。

ABCブレッドライセンス

ライセンス取得料 150,000円(税込165,000円) ※考査合格後のライセンス取得となります。

※基礎クラス12回・マスタークラス12回同時契約で6,000円(税込6,600円)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ず(最長4年)。

