

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。

基礎クラス Basic

パン作りに必要な基本の材料と、
計量から焼成まで基本の流れ
などを学び、パン作りの基礎を
身につけます(全12メニュー)。

リッシュクラス Riche

トレンドのメニューやさまざまな
配合と成形を学び、
バリエーションを増やします
(全36メニュー)。

マスタークラス Master

ストレート法以外の製法・酵母と
粉の組み合わせを学び、より本格
的な味わいのパンを作ります
(全12メニュー)。

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

基本の 材料

粉・イーストなど、パン作りに使う
正しい材料

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19万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
からない一生使える資格です。

150,000円(税込165,000円)



更新料
年会費
不要

発行料 20,000円
(税込22,000円)※送料込み
2024年1月ご契約分より

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



ザビ



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
8cm 4個



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 5個



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
19cm 1個



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

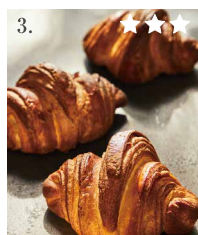
1・7月



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 6個



3
クロワッサン
10cm 6個



4
チョコレートバブカ
18cm 2個分



5
米粉湯種と和三盆の食パン
19cm 1個



6
フリユイ50
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種のバゲル〜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 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
19cm 1個

型を使うパン クープを入れるパン 具材を混ぜ込みするパン めん棒を使うパン

リッシュクラス Riche

1・4・7・10月

2・5・8・11月

3・6・9・12月



1. チャバタサンド
～ざばカレー&
レモンマヨ～
16cm 3個



5. ブレッツェル
ベーコンエビ
～トリュフナッツ&
トマトバジル～
18cm 4個



9. チャーシュー
メロンパン
9cm 5個



13. ピザモンキーブレッド
15cm 1個



17. きのことモッツァレラの
カルツォーネ
17cm 3個



21. とろける生ショコラ
10cm 3個



25. ビスマルクバゲット
25cm 2個



29. オリーブとチーズの
バゲット
20cm 4個



33. 抹茶のトロベジェンス
8cm 5個



2. 抹茶カステラ食パン
19cm 1個



6. ミルフィーユキューブ
6cm 5個



10. 塩こうじミルクブレッド
15cm 1個



14. ヘーゼルナッツ
ショコラ
8cm 6個



18. スイートポテトブレッド
10cm 6個



22. メープルミルクタイー
11cm 5個



26. ホワイトコルネ
10cm 5個



30. 苺のマカロン・
パネトーネ
15cm 1個



34. アップルシナモンロール
23cm 1個



3. ブレッツェル
～アーマンド&
ショコラ～
13cm 4個



7. スモークチーズと
ペッパーの
フォカッチャ
24cm 1個



11. セサミツOPP
～コーヒーマルチ～
24cm 2個



15. バナナベリー
クランブル
18cm 1個



19. リッチバターブレッド
19cm 1個



23. 玉ねぎとアンチョビの
シャンビニオン
8cm 5個



27. クラックロール
14cm 5個



31. 明太チーズの
ダッチブレッド
12cm 3個



35. はちみつバターバトン
24cm 6個



4. 雑穀ショコラ
カンバーニュ
17cm 1個



8. ホワイトショコラレモン
8cm 6個



12. ザクコロビーフシチュー
8cm 5個



16. 抹茶あずきバゲット
20cm 4個



20. 紅茶香るレアチーズ
クリームパン
23cm 1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. ソイラテ&
キャラメルナッツ
17cm 2個



32. 米粉のハーブベジ
フーガス
22cm 2個



36. 濃厚ブラウニー
クグロフ
18cm 1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)

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)

※審査合格後のライセンス取得となります。
※2024年1月以降に契約したABCライセンスは、
盾の発行料20,000円(税込22,000円)が必要です。
※お支払いはクレジットカード決済のみとなります。

※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ます(最長3年)。2024年12月までにご入会の方は最長4年。

