



こなもん
“KONAMON アンバサダー”が
名店店主・専門家による直接の指導を体験!
ライブレッスンを実施!

こなもん
KONAMONアンバサダーが「メゾンカイザー」木村周一郎氏より
直接ご指導いただきました! (2/9 丸の内スタジオにて)
その様子を全国の講師はライブで視聴。ライブラリーでくり返し学びました。



直接指導を受けた感想



うどんやパスタと違い、イーストが入っているパン・ピザ生地はデリケートなイメージがあったので、生地を足で踏み、こねる工程に驚きました。
実際に踏んでこねる体験をし、踏んだ後の生地の滑らかさや艶に驚きました。生地の扱い方、中のガスを逃がさないようにし、**生地**の端をつかみ重みを利用して伸ばす成形の仕方もわかりやすく教えて頂き、とても参考になりました。
焼きたてのピザはミミの部分までふっくらもちもちとしていて、とても美味しかったです。
とても貴重な体験をありがとうございました。

著名な方なのに、とても穏やかで楽しいレッスンでした。
たくさんの質問にも笑顔で答えてくださり、「パン作りは楽しく」とおっしゃっていたことが忘れられません。
「メゾンカイザー」の木村社長直々のレッスンを受けたお話を生徒様にすると皆さん興味をもって頂き、1dayレッスンを楽しみにしてくださっています。
名店の技に触れ、こなもんに関する知識を得て、それを生徒様にお伝えできるのは、KONAMONスマイルプロジェクトのおかげだと思います。ありがとうございます。

