

# ACON2020 プログラムガイド



プログラムNo.	B12		
プログラム名	「ドS松本の石窯パン工房」		
どんなことするの？	3日間の罪滅ぼし。家族への愛をこめてパンをこねよう!!		
実施日時	20日 9時00分～12時00分 21日 9時00分～12時00分 22日 9時00分～12時00分		
募集人員（各回）	10 人	最少催行人員（各回）	1 人
予約	あり なし	最終受付時間（各回）	前日の21:00まで
実施内容			
<p>はやまの森野営場「石窯プロジェクト」がお届けする、本物の石窯で焼き上げるパン教室。家族へのお土産にしてもいいし、焼き立てを食べてもいいプログラム はやまの森野営場利用促進・石窯プロジェクト永久会員新規入会キャンペーン</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・ドイツ風田舎パン作り(お持ち帰り可)</li> <li>・ This is my Focaccia(お持ち帰り可)</li> </ul> <p>会員登録特典 初日石窯プロジェクト永久会員にご登録いただくと、その場で食べる1品サービス♡</p>			
持ち物		実施場所	
<p>マスク、タオル、エプロン、作業用手袋(きれいな物)</p> <p>消毒液、調理用手袋、製パン材料、用具は主催者で用意します。</p>		<p>施設配置図</p> <p>★ ←集合場所 ○ ←実施予定場所</p>	
服装・留意点			
<p>特記事項&amp;こもれびカフェで事前にやっておける事</p>			
<p>フォカッチャ (Focaccia) とはイタリア料理の平たいパンである。オリーブオイルやハーブで味をつけ、そのまま食べるか、ハムや肉や野菜、チーズをはさんでサンドイッチとして食べる事も多く、ピザの原型でもある。前菜の更に出されるおつまみとして、また、料理のつけあわせや、パンと一緒に出されることもある。イタリアのプーリア、リグリア地方のものが特に有名で、所によっては家族のお祝いごとに普段料理をしない父親が作って提供する習わしがある。</p>			