

「Satosato Bread Class」体験教室行ってきました！



体験教室で「Satolぱん工房」先生が教えてくれたのはカフェチョコナッツパン。ちょっぴり大人なコーヒーの香りと生地に練りこんだナッツが香ばしいパンです。人生で数度、パンを焼くことに挑戦したことがあるものの、まともに発酵させられたことがなく、苦手意識のあるパン作り。でも、親切丁寧なSatolぱん先生のおかげで無事おいしいパンを焼くことができました！ありがとうございます！

ハコイチ初出展からもう2年ほど経つ「Satolぱん工房」さん、お客さまはもちろん作家さんにもファンが多いです。今でこそ焼

き立てパンの味を届けてくれるパン屋さんですが、始まりは自宅でのパン教室「Satosato Bread Class」から。料理を習いに行ったはずのABCクッキングスタジオで、気が付いたらパンクラスに在籍、そこから通い詰めてなんと師範免許を取得。それから20年ほどパン教室をされています。パンを売るパン屋になったのは、ここ10年ほど。お知り合いなどに配っていたところ売ってほしいとの声多数で、「Satolぱん工房」が誕生しました。

自宅のキッチンがパン教室の会場です。文字通りアットホームなので、緊張することもなく、友達の家感覚でパン作りを習うことができます。お子連れも歓迎だそうですよ。お子様向けのメニューもあります。長期休みの時はお子様向けパン教室も開講です。

材料や道具、もちろんぱっちり準備されています。今回の学びの一つ、スケッパーという道具がめちゃ大事です。スケッパーがないとパン作れないってくらい。それと計量後の材料の配置も重要ポイントでした。パン作りの発酵とは、イースト菌が活動すること。寝ているイースト菌を目覚めさせて（温め



た牛乳)ご飯(砂糖)を上げて活動してもらうわけ。材料の混ぜ方や、こね方、スケッパーの使い方など、レシピを読んだだけではわからないところがありますよね、でも教室だと実際に自分で体験するので正しく理解で

きます。そして、きれいに膨らんで発酵してる～！という喜び、パン作りって思ったよりも待ち時間が多いんだな～という気づき。合間にハッピーおやつタイム。そしてなによりも焼き立てパンのふっくらふわふわなおいしさ！！この

おいさを味わってみたいのでぜひ「Satosato Bread Class」へ！体験は3時間ほど、お値段1500円です。



Satolぱん工房

令和4年11月19日発行
発行人：合同会社ハコイチ



ここ最近のハコイチ山部活動記録



11月に入っても天気よくあたたかい日が続きましたので、冬山前追い込み登山をしました。三日連続、山山山！で十坊山、九千部山、新立山に登りました。もはや修行かというレ

ベルです…。さて、みんなでワイワイ登るならどの山がいいでしょうか。山部活動、次回企画しますね。

そうそう、平尾台も良かったです。貴山、遠足の保育園児も登ってたよ…健康と体力維持にトレーニングあるのみですね～。



住宅街の一角にあるおやつ屋さん「たんぽぽ」

箱崎路地裏散歩で出会った手作りおやつのお店「たんぽぽ」さん。お饅頭やどらやきなど和菓子をメインに、ケーキやフロランタンなど洋菓子もラインナップにある、ちいさなお菓子屋さんです。ピンポ～♪窓からこんにちは～して買うシステムが楽しいですよ。

手作りおやつのお店「たんぽぽ」

福岡市東区箱崎1丁目28-20
火～土曜：10時半～
定休日：日・月・祝