

今年も花酵母パンを楽しもう！

とき **11月23日(日曜日)、24日(祝日)**

ばしょ：**桜ホール オープンキッチン(二部制で開催)**

一部 23日(日曜日) 17:00～19:00 花酵母パンとお酒の驚愕のペアリング

東京のPan-nomi Bar+BUNZO監修の花酵母パンとお酒に佐伯地産品のペアリングを楽しめます。美味しい時間を過ごしましょう。

* 佐伯地産品と花酵母パンの意外なコラボ（ワイン、日本酒）

二部 24日(祝日) 10:00～13:00 花酵母でパンを焼こう

佐伯の花酵母を使ったフォカッチャを一緒に焼きましょう！
フォカッチャを使った季節のピザにもチャレンジ

* 安全・安心な食事のススメ、発酵食品、腸内菌叢、美腸活

講師：BILJ ベーカリーイノベーション研究所 所長 田中 康之
Panya+BUNZO花酵母パンマイスターシェフ 奥山 丈

応募方法：一部、二部のみ参加、一部二部両方参加可能

費用：一部 ¥2,000（ワイン、地酒提供） 二部 ¥1,500

Otomo's bread(オートモズ フレッド)

住所：大分県佐伯市直川大字赤木1286 直川キャンプ場

電話番号：080-5456-8681

営業日 時間：パン製造日 月、木、金 6時～15時

販売：道の駅やよい、市役所売店、9イン、直川キャンプ場、まるごと市場



Pan-nomi Bar
+BUNZO

