



自家製酵母の

# ごまきなこシュトーレン



麴使用の  
自家製酵母でしっとり！  
ホロっとした  
口どけの良い食感

毎年大好評！兵庫県西宮市キッチンひろばChuraの管理栄養士が  
お届けする麴を使った**自家製酵母のシュトーレン**！

今年は、**ごまきなこ生地**にたっぷりドライフルーツを入れてしっとりおいしく仕上げました。  
1年頑張ったママへ自分へのご褒美に。お世話になった方へ年末のご挨拶に。  
使い方はいろいろです、じっくり味わってくださいね。



11/29 (木)

12/12 (水)

11:00~14:00



料金：6,580円 (税込)  
(講座費 5,500円 + お弁当代 1,080円)

ご予約&お問い合わせ  
(TEL) gomacro Salon 075-257-5096  
(WEB) <https://gomacro.resv.jp/>



管理栄養士／発酵食スペシャリスト／離乳食インストラクター／母子栄養指導士



講師

木下 麗子

兵庫県西宮市出身、2児の母。  
武庫川女子大学食物栄養学科卒業後、委託給食会社にて栄養士、店長を経験。結婚後、保育園給食など子どもの食育に携わる仕事を経験し、2016年～離乳食・幼児食から楽しい食を提案する料理教室 KitchenChuraを運営。ごはんをしっかり食べて元気に育つ楽しい食卓づくりをモットーに、お料理や手作りパン、離乳食、幼児食の講座を展開しています。