

2026

パンとクロワッサン、ドーナッツそしてピッツァ ～パンやドーナッツの生産ライン、 のちの石窯開発など設計者が語る40年～

コミュニティ・カフェ高輪 In HUG

9月15日(火)
14時00分～

場所

HUG高輪2階

高輪区民協働スペース

港区高輪1-5-38

参加費は無料です。

当日自由にお越しください。

講演者 アイランス キッチン 事務局
CCクラブ会員18期 福原庸行（近江庸行）様



協働運営

高輪地区CCクラブ
高輪地区総合支所
高輪区民センター

バゲットなどのフランスパンは皮を食べる？
デニッシュペストリー、イングリッシュマフィンと普通のマフィンは何が違う？
クロワッサンやドイツで好まれているブレツェルは何故あんな形？
イーストドーナッツとケーキドーナッツ どう違う？
アルチザナル ブーランジェリーの職人技・感覚がすごい！
パンのおいしさが決まる窯のメカニズム。
ナポリピッツァは世界一美味しい！ なぜ？
などなど パンにまつわる素朴な疑問、色々なエピソードをお話しします。

問合せ先 高輪地区CCクラブ
太田則義

noriohta@cscpt.jp

090-2556-0222

