

アットホームな環境でプロの技を学ぶ



熱心に指導する横谷先生（右から三人目）

Y・E・S パン・ケーキ教室

所在地 新清水町西掛市 110-1
 代表者 横谷 ひろみ
 TEL 0791-66-2575
 ブログ <http://yesbread.blog130.fc2.com/>

○はじまりは

小さい頃からパンやケーキ作りが好きで、レシピを考えたり人に教えることも大好きでした。ジャパンホームベーキングスクールで講師の資格を取得し昭和六十一年に相生で開校。三十年以上に亘り生徒さんに教えています。少し環境を変えようと移転先を探していたところ、元々の生徒さ

んにも負担が少ない当地で理想の物件と出会い二年前に移転しました。新しい方も増え現在約一三〇名の生徒さんがいます。

教室を開く前に一通り講師としての勉強はしてきましたが、もっと正しい技術・指導法を身につけようと勉強を続け、国家資格であるパン製造技能士、洋菓子製造技能士（いずれも一級）のほか、製



プロのような作品が完成

菓衛生師やプロのパティシエを指導できる職業訓練指導員免許も取得しました。

またジャパンシュガークラフトコンテストで総合優勝した実績などコンテストでの入賞実績も豊富にあります。同じような教室は沢山ありますが、努力量と腕前には自信があります。

○教室の魅力は

私の教室では粉の計量に始まり、焼き上げやデコレーションまでイチから全て生徒さんに行っていたできます。既に発酵した状態からスタートする教室が大半ですが、それでは重要な生地の温度管理などが学べず自宅で再現できません。大切な家族に作ってあげられるようお手伝いすることが目的です。例えバスキュールなど通常のお宅

には無い材料は極力使わず、どの家庭にもある卵と牛乳で代用するなど調整しています。

○コースの種類・内容は

温度管理や発酵タイミングなども学べる「パンクラブ」のほか、天然酵母にこだわった「天然酵母クラス」、タルトやパイなどの「焼き菓子クラス」、プロのようなケーキが作れる「ケーキクラス」の四コースでいずれも月一回の教室（月謝三千元〜五千元「税別」）です。もちろんレシピは毎月異なる完全オリジナルで、完成品をそのまま持ち帰りいただけます。月々の内容やレッスン時間などはブログで案内していますので、是非一度ご覧ください。体験レッスンも受付しています。

