

CAMPでパン焼き！

達人と一緒に石窯でパンを焼こう！



当キャンプ場自慢の石窯を使って、

達人と一緒にパンを

作って焼いて食べましょう！

もちろんそのまま出来立てアツアツ召し上がれます！

食べきれないパンは明日の朝食に！

講師は麻布十番モンタボー

の元パン職人さんです！

町内在住で元パン職人の田中繁さんに教えていただきながら楽しく作って焼いて食べましょう！

パンが発酵してる間にピザも焼いちゃおう！

ついでにイチゴジャムも作っちゃおかな？

パン焼きには発酵時間（40-50分）が必要です。一次発酵の待ち時間にプレーンピザも焼いちゃいましょう！（写真みたいに豪華ではないです^_^;）二次発酵の時に時間があったら地元のイチゴを使ったイチゴジャムも作っちゃおかな？焼き立てパンと一緒に食べるとおいしいよね！

2019年6月15日(土) 14時から2時間30分程度

赤礁崎オートキャンプ場 バーベキュー棟にて

先着8組様（当キャンプ場宿泊者限定）参加費：¥2000/組

赤礁崎オートキャンプ場

〒919-2101福井県大飯郡おおい町大島21-95