

岡山市立石井中学校区
スクールランチセミナー
米粉パン教室
講師紹介



加藤先生

「米粉パン教室 | ぱんのちはる」

講師:米粉パン教室 | ぱんのちはる 加藤氏
(中国四国米粉食品普及推進協議会 会員)
料理教室住所:岡山市中区(ご自宅)
開講日:毎月約4回(毎週水曜日と土曜日1回)

令和7年11月に自宅で米粉パン教室を開講。
元々大手料理教室で講師として13年間勤務。その後料理教室の世界から離れたが、自身でパン教室をしたいという想いがあり、育休中に米粉パンの勉強に励む。そして念願叶い昨年11月にご自宅で米粉パンの教室をオープン。

はじめてクラス・基礎クラス・応用クラスの3コースを開講し、初心者にも分かりやすく、丁寧でポイントを押さえた指導により、毎回の教室は満席。

今後多くの人に米粉パン作りの楽しさや魅力、そして焼きたてパンの美味しさを届けたいとの思いから、『焼きたてを、ひとくちほおばる、しあわせ。～国産米粉でつくるグルテンフリーの米粉パン教室～』として、活動を続けている。

