

2024 Dasenka bread cake class

2024年パン・ケーキ教室のご案内



手づくりするとおいしさ2倍！



緑と風のダーシェンカでは、パン・ケーキの教室を開催しています。
パン教室は今年で25年目を迎え、1000人を超える生徒様とパン作り、
ケーキ作りを楽しんでまいりました。
生地感触と、香りに癒されながら、
楽しくおしゃべりしながら、パン・ケーキ作りをあなたもしてみませんか？

～ダーシェンカパン・ケーキ教室の特徴～

- お店と同じ安心・安全な厳選材料を使い、
体に嬉しい、優しいパンやケーキを焼き上げていきます。
- レッスンで焼いたパン、ケーキはすべてお持ち帰りいただけます。
- レッスン後、講師が焼いたものをご試食にお召し上がりいただきます。
- パン作り、ケーキ作りを基礎から学べ、ご自宅でも知識を活かし、
手軽に焼くことができるようになります。
- 受講日はお店のパンが10%オフで購入できます。

パン定期コース

毎月1回レッスンがある、
1年間の充実コース

※11回連続（8月はお休み月）

パン Aコース

ベーシックな作り方で、人気のパンを作れるコース。
パン作りが初めてでも大丈夫です！
1回あたり4,800円（税込）

パン Bコース

自分で捏ねる生地＋自家製酵母生地のパンを作ります。
珍しいパンにも挑戦できるお得なコース！
1回あたり5,500円（税込）



ケーキ定期コース

毎月1回レッスンがある、
1年間の充実コース

※11回連続（8月はお休み月）



ケーキ基礎コース

いろいろなお菓子作りの基本的な技術を学べるコース。
お家でのお菓子作りに活かせる知識がたくさん！
1回あたり5,400円（税込）



ケーキ応用コース

本格的でケーキ屋さんのように美しいケーキ作りを学べるコース。
ケーキ屋さんより美味しいケーキが焼けるかも！
1回あたり6,100円（税込）



ケーキ焼き菓子コース

タルトやバターケーキなど、日持ちのする焼き菓子の作り方を
学ぶことができます。作ったお菓子を贈り物にするのもgood！
1回あたり5,100円（税込）



パン作り・ケーキ作り体験教室



体験教室



1回完結型の気軽にご参加いただける教室
毎月開催しています。

パン教室 4,000円（税込）

ケーキ教室 4,800円（税込）



親子体験パン教室、ケーキ教室



お子様とパン作り、ケーキ作りにご参加いただける体験教室

パン教室 1組4,000円（税込）

※1組大人1名+お子様1~2名様

ケーキ教室 1組4,800円（税込）



パンAコース

●8月を除く毎月1回



パン作りに必要な基礎知識が身に付けられます。
Aコースではイーストを使ったパンの基本的な作り方を学べます
回数を重ねるうちにコツが掴めて上達していきますよ！

時間：9時30分~13時00分頃

料金：1回あたり 4,800円

※年間受講料 一括 52,800円 (税込)

●半期だけの受講もok

※前期は4月~10月(8月を除く6回)、
後期は11月~3月(5回)です。



パンAコースメニュー

メニューは材料の関係等に変更することがあります。



4月 パン・オ・ソン (グラハム粉のパン)

荒く引いた全粒粉を使用した田舎パン。素朴な風味でいろんな食材と合います。

5月 レーズンブレッド

バター、砂糖を使用したリッチな仕上がりのレーズンパン。
1斤型サイズとプチパンサイズの2種を作ります。



6月 タイガーブレッド

表面のひび割れ模様が特徴的なタイガーブレッド。
模様が出るための秘密の材料はあのおなじみの食材！？



7月 フロマーージュ・ブレッド

みんな大好き！たっぷりチーズを包んだパンを作ります。
色々なバリエーションの効く生地の作り方を学べます。



9月 マイチバイ、テッシーナブロート

乙女の足という変わった名前のスイスのパン「マイチバイ」は中にヘーゼルナッツのプラリネの入った甘い菓子パンです。テッシーナブロートもスイスのちぎりパンです。



10月 ブリオッシュ・オレンジ

バターや砂糖をふんだんに使用した柔らかくリッチなオレンジのパン。



11月 クグロフ

フランス発祥の発酵菓子クグロフ。陶器でできた王冠のような専用の型で焼き上げます。



12月 チョコシュトーレン

チョコレート、ドライフルーツ、ナッツなど贅沢に使ったシュトーレン。クリスマスを祝うドイツの伝統的な菓子パンです。毎年大人気のメニュー。



1月 ベーグル

茹でてから焼くことでモチモチの食感を作りだすベーグル。
好みの具材を選んでオリジナルのベーグルを作ります。



2月 バブカ

卵や砂糖とバターをたっぷり練り込んだ生地、チョコレートをたっぷり使った編み込みで作った大きな長方形のパンです。

3月 プレッツェル

ドイツパンの中でも代表的なプレッツェルを色々な形で作ります。
ウインナーに生地を巻いて作る珍しいプレッツェルも作ります。





パンBコース



●8月を除く毎月1回

主に二種類のパンを作ります。手ごねのイーストの生地のパンと、低温熟成した自家製酵母のパン生地を取り入れます。

酵母生地の扱い方も学べ、またイーストとは風味の違う、味わい深いパンも焼き上げられる人気のコース！

時間：9時30分~13時00分頃

料金：1回あたり 5,500円

※年間受講料 一括60,500円 (税込)

●半期だけの受講もok

※前期は4月~10月(8月を除く6回)、後期は11月~3月(5回)です。



パンBコースメニュー

メニューは材料の関係等で変更することがあります。

4月 桜のちぎりパン/マーブル食パン

桜あん入りのちぎりパン。見た目も満開のちぎりパンのイメージです。
あんこシートを使ってマーブル食パンを作ります。



5月 パン・オ・ディジョン/ 抹茶のリュスティック

ゴロゴロベーコンとマスタードをたっぷり使ったフランス生地のパンと、
無農薬玉露を使った抹茶の香るリュスティックです。



6月 フーガスとアリコヴェール/ クノーテンレザン

葉っぱの形の「フーガス」とうぐいす豆のパン「アリコヴェール」。
「クノーテン」はキュッと結んだかわいらしい見た目のパンです。



7月 クワトロフロマーージュ/ カレリアンピーラッカ

4種のチーズのパンとフィンランド発祥のマッシュポテトのガレットを作ります。



9月 パン・オ・ポム/秋のキッシュ

甘酸っぱいりんごをふんだんに使用したパンと、秋の味覚のキッシュを作ります。



10月 ブリオッシュ・レモン/ ヌスボイケル

バターや砂糖をふんだんに使用したリッチな生地で作るレモンのパンとU字型が特徴の、オーストリアのナッツのパン「ヌスボイケル」を作ります。



11月 マロンクグロフ/ うずまき芋バター

秋の味覚「栗」のクグロフと、同じく秋を代表するサツマイモを使ったうずまきパンを作ります。



12月 ベリーシュトーレン/ パン・ド・セーグル

ベリー系のドライフルーツをベースにシュトーレンを作ります。「パン・ド・セーグル」はライ麦を65%使うフランス発祥のパンです。



1月 クロワッサン・ペストリー

デニッシュ生地で色々な形のパンを作ります。手早く生地温度を調整して折り込むのがコツです。



2月 ヌスシュネッケン/ ブッタークーヘン

ナッツを巻き込んだぐるぐるのカタツムリを表す「シュネッケン」とバターたっぷりのドイツの菓子パン「ブッタークーヘン」を作ります。



3月 リクエストマンス

2024年度で作ってきたメニューの中からリクエストの多いメニューを作ります。



ケーキ基礎コース

●8月を除く毎月1回



パン作りに必要な基礎知識が身に付けられます。
Aコースではイーストを使ったパンの基本的な作り方を学べます
回数を重ねるうちにコツが掴めて上達していきますよ！

時間：10時00分~13時30分頃

料金：1回あたり 5,400円

※年間受講料 一括 59,400円（税込）

●半期だけの受講もok

※半期は4月~10月(8月を除く6ヶ月間)、
11月~3月(5ヶ月間)です。



ケーキ基礎コースメニュー

メニューは材料の関係等に変更することがあります。

4月 タルト・フローズ

イチゴたっぷりのタルト。
カスタードクリームも作ります。



5月 カトル・カール

小麦粉・バター・砂糖・卵で作る
ケーキの基本を学びます。



6月 ロールケーキ

しっとりとしたスポンジ生地に
ふわふわ生クリームを巻き込みます。



7月 マドレーヌ、フィナンシェ

焦がしバターを使って作る焼き菓子。
似ているようで似ていないお菓子を食べ比べて下さい。



9月 ベイクドチーズケーキ

フランス産のクリームチーズを使った
チーズケーキです。



10月 りんごのタルト/キッシュ

タルト生地にアーモンドクリームと
ソテーしたりんごを入れます。



11月 シュークリーム

シュー生地にプラリネ(ナッツペースト)
クリームをたっぷり。



12月 ブッシュド・ノエル

切り株をイメージした定番のクリスマスケーキです。
自由にかわいく飾りつけしましょう。

1月 ガトーショコラ

ベルギー産のチョコレートを使った、
ずっしり濃厚なケーキです。



2月 ガトーフレーズ

フランス語でイチゴケーキのこと。
旬のイチゴと生クリームの組み合わせは
誰もが笑顔に。



3月 パン・ド・オ・フリュイ

サクサクのパイにカスタードクリーム、
そしてたっぷりフルーツ。
1年間の最後を飾るにふさわしい
華やかなケーキです。





ケーキ応用コース

●8月を除く毎月1回



パン作りに必要な基礎知識が身に付けられます。
Aコースではイーストを使ったパンの基本的な作り方を学べます
回数を重ねるうちにコツが掴めて上達していきますよ！

時間：10時00分~13時30分頃

料金：1回あたり 6,100円

※年間受講料 一括 67,100円（税込）

●半期だけの受講もok

※半期は4月~10月(8月を除く6ヶ月間)、
11月~3月(5ヶ月間)です。



ケーキ応用コースメニュー

メニューは材料の関係等に変更することがあります。

4月 タルト・ショコラ・フリュイ

生地も中に入れるクリームも ショコラのタルト。
フルーツをたっぷりのせて仕上げます。



5月 シャルロット

ビスキュイを焼き、フィリングには ムースを作ります。
貴婦人の帽子に見えるよう組み立てます



6月 ティラミス

イタリアンデザート。たっぷりお持ち帰りできます。
容器はご用意します。



7月 エクレア2種

プラリネクリームと
チョコレートクリームを挟みます。



9月 モンブランタルト

秋の代表的なケーキのモンブランをタルトで作ります。
生クリームの上にラム酒香るマロンクリームをのせた贅沢なモンブランです。



10月 アップルパイ

りんごをたっぷり使います。
サクサクのパイを焼きましょう。



11月 マスコット

スポンジ生地でプラリネ入りのカスタードクリームをサンドし、
キャラメリゼした香ばしいアーモンドをたっぷりと表面に貼り付けます。
見た目も味も重厚感抜群です。



12月 マロン・ブランククリスマス

ドーム型の中にマロンムース、チョコクリームを入れ、
組み立てます。
デコレーションもかわいく仕上げましょう。



1月 ミルフィーユ

サクサクのパイ生地にたっぷりの
カスタードクリームをサンド。
これだけでも美味しいのですが、季節のフルーツもサンドします。



2月 オペラ

ココアスポンジ生地でコーヒー風味の
リッチなクリームとガナッシュをサンドし、
ケーキ全体をチョコレートでコーティングします。



3月 フレジェ

フランスでは春の訪れを告げるケーキといわれています。
生クリームにホワイトチョコを入れた
コクのあるガナッシュが
旬のイチゴとよく合うケーキです。





焼き菓子コース

●8月を除く毎月1回



焼き菓子といえばクッキーのイメージですが、実はとっても奥深く、タルト、バターケーキ、サブレ、パイとバリエーションに富んだお菓子を作ります。生洋菓子に比べ保存も効くので、少人数のご家庭でもゆっくり楽しめます。

時間：10時00分~13時30分頃

料金：1回あたり 5,100円

※年間受講料 一括 56,100円 (税込)

●半期だけの受講もok

※半期は4月~10月(8月を除く6ヶ月間)、11月~3月(5ヶ月間)です。



焼き菓子コースメニュー

メニューは材料の関係等に変更することがあります。

4月 ガトー・バスク

バスク地方の伝統菓子。

サブレ生地でラムレーズン入りカスタードクリー



5月 タルト・ポワール

アーモンドクリームのカスタードクリームを入れ、

洋梨のコンポートを

きれいに並べて焼き上げる、おしゃれなタルト。



6月 タルト・フロマージュ

フランス産のクリームチーズを使用するチーズタルト。

仕上げのキャラメルソースが美味しさを引き立てます。



7月 スコーン、ガレット

さっくりとしたスコーンを作るコツを学びます。
シンプルながら奥が深い焼き菓子です。



9月 レモンクリームタルト

レモンの酸味がさっぱり、夏に食べたいタルト。
デコレーションのイタリアンメレンゲも学びましょう。



10月 りんごのクランブルケーキ

しっとりバターケーキに旬のりんごをたっぷり入れます。
トッピングのクランブルも学びましょう。



11月 ダックワーズ、フロランタン

フロランタンはキャラメルアーモンドの
焦し具合がポイントのザクザク美味しいお菓子です。



12月 クグロフ

マロンを入れたバターケーキをクグロフ型に入れて焼きます。
クリスマスらしくアイシングし、渋皮栗・ナッツなどで飾りましょう。

1月 ガレット・デ・ロワ

新年をお祝いするフランスの伝統菓子です。
パイ生地にアーモンドクリームを挟み、
フェーブを隠して焼き上げます。



2月 チョコレートタルト

口どけの良いチョコレートをタルトに入れます。
バレンタインの贈り物にも。



3月 抹茶ケーキ

香り高い抹茶を入れた軽い食感のバターケーキに
大納言かの子豆を入れて焼きます。



受講時のお約束

※パン・ケーキ教室共通です。

年間コースの臨時休講や曜日の変更等の連絡について
台風や大雨などの自然災害時の開講の有無や臨時休業のお知らせ等は
ダーシェンカパン・ケーキ教室連絡LINEでお知らせします。
年間コース受講の方は必ず加入をお願いします。



お守りください

- 15分以上の遅刻は入室をお断りする場合があります。ご注意ください。
- 各コースの実習メニューは材料の都合により一部変わる時もありますのでご承知下さい。
- 生地や材料を人数分準備しますので、休まれる場合は必ず**前日までに**連絡をお願いします。
当日の朝の連絡は振替の権利を無くしてしまいますのでご注意ください。
- 年間パン教室は受講開始後、お客様のご都合による退会につきましては、原則として返金できませんのでご注意ください。
- 妊娠・出産等の場合は、受講を中断して期間を延長する事ができます。
ご遠慮なく担当講師にご相談下さい。体調が回復してから受講コースへの復帰が可能です。続きのメニューから再開して学ぶ事が出来ます。
- 小さなお子様同伴で教室を受講されたい方は、事前に講師までご相談ください。

振替規定

※パン・ケーキ教室共通です。



- 振替えのご連絡は必ず【**ダーシェンカパン・ケーキ教室お知らせLINE**】へ入れていただきますようお願いいたします。
口頭、電話でのご連絡はLINEアカウントをお持ちでない方に限らせていただきます。
- 受講当日にお休みの連絡を頂いた場合、振り替え受講はお受けできません。
前日までにご連絡ください。
パン教室とケーキ教室間の相互振り替え受講もできませんのでご注意ください。
- 振替えの有効期間は前年度分まで有効です。(継続の生徒様に限る)
3月で退会した生徒さまは翌年度の4月末まで振り替え可能です。
- お休みになった教室は**同じ月の他の曜日、他の店舗**でも受講することができます。
その場合は希望日の空き状況を教室LINEにて確認の上ご予約下さい。
教室の設備の関係で人数に限りがありますので、必ず事前に連絡をお願いいたします。



Q & A



Q 駐車場はありますか？

A 幸田店は第二駐車場へお願いします。
大高店は生協病院の駐車場をご利用ください。

Q 申し込みはいつからできますか？

A 定期コースは2023年1月3日からです。体験教室は2か月前からご予約できます。

Q どれくらいお持ち帰りできますか？

A パン教室はコース、メニューによって異なりますが、
1家族4人のご家庭では1度に食べきれないくらいの量で
満足のお声を頂いております。
ケーキ教室はホール1台分お持ち帰りいただけます。



Q お持ち帰りのときの箱はどんなものがありますか？

A 焼きたてのパンが結露しないように、プラスチック製のものより
カゴや、箱が望ましいです。下に敷くペーパーをご用意しております。
清潔な段ボール箱が便利です。
底面積の大きいものをお持ちください。(30×40cmほど)



Q 休憩中に購入したパンを食べるスペースがありますか？

A 各店ございます。ぜひご利用ください。



Q レッスンを休みたいときはどうしたらいいですか？

A 必ず教室連絡用のLINEをご登録いただき、そちらからご連絡を
お願いいたします。振り替え受講ができますので、
詳しくは振替規約のページをご覧ください。

Q 材料券ではどんなものが買えますか？

A 教室で使用するものと同じものがご購入いただけます。
粉やドライフルーツだけでなく、ボウルなどの道具や、型などの購入にも
ご利用いただけます。教室掲示板に価格表がございますのでご覧ください。

Q 年度の途中から通えますか？

A 途中入校が可能です。5月から入校する場合は
10ヶ月分の料金のお支払いになります。(8月を除くため)
ただし、5月からの受講の場合、1年分の受講料を納めていただくと、
4月分は振り替え受講でレッスンを受けられ、
年間受講特典のパンチケットと材料券ももらうことができます。
詳しくは講師にお尋ねください。



Q 親子体験ケーキ教室のメニューは？

A 基本的には以下のように決まっていますが、変更することもあります。
ツクツクダーシェンカ、店頭掲示にてご確認をお願いいたします。

4月タルト 5月ケーキ 6月ケーキ 7月チーズケーキ 8月パフェ 9月パフェ 10月タルト
11月ケーキ 12月クリスマスケーキ 1月タルト 2月ケーキ 3月ケーキ



パン作り・ケーキ作り体験教室



好きな時に参加できます 季節に合わせて色々なメニューに挑戦!

年間コースとは違い、1回完結型の教室です。
初心者の方からお気軽にご参加いただけます。
初めてでも講師が丁寧に教えますのでご安心ください。
まずは体験から始めてみませんか？

時間 パン教室 9時30分~13時00分頃 ※10分前を目安に会場へお越し下さい。
ケーキ教室 10時00分~13時30分頃 ※メニューにより終了時間は延長する場合があります。

料金 1回1名 パン教室4,000円(税込)
ケーキ教室1回4,800円(税込)

お子さまと参加できる 体験教室も開催しています!



親子体験ケーキ教室は毎月開催!
親子体験パン教室は夏休み、冬休み、春休み、GWに開催します。
スケジュールはホームページからご確認ください。



お子様と一緒に粉から生地を捏ねます。
パンがどんどん膨らんでいく様子や、普段食べているパンがどんな素材で、
どんな工程で作られているかを体験することができます。
きっと特別な体験になることでしょう!
だいたい8~12個ほどのパンをお持ち帰りいただけます。



料金 1回2人1組 4,000円(税込)



おうちで作ると用意が大変なケーキ作りですが、教室には道具も材料も揃っています!
それも本格的な道具と材料!本物に触れてお子様の貴重な体験の一つになればと思います。お子
様の自由な発想で素敵なケーキを作ってくださいね。

★毎月第4日曜日に開催

料金 1回2人1組 4,800円(税込)





体験パン教室 メニュー

※メニューは変更することもあります。

4月 イングリッシュマフィンとバーガーバンズ

お肉やお野菜を「はさんで食べる」パンメニュー。
コーンミールをまぶすのが特徴のイングリッシュマフィン。ミートパティとレタスが
相性ぴったりなバーガーバンズ。



5月 抹茶パン3種（あん・クリーム・めろん）

新茶の季節に抹茶の香る3種の菓子パンを作ります。
香りの良い無農薬玉露を使います。



6月 フォカッチャ

イタリアの食卓に欠かせないもちもち食感のパン。
オリーブオイルとオレガノが練り込まれたいろいろな料理に合うパンです。



7月 カレーパン

油で揚げない焼きカレーパン。中のフィリングも手作りです。
包みやすい固さに仕上げるのがポイント！

8月 親子体験パン教室 キャラクターパンをつくろう！

パパ、ママ、おじいちゃん、おばあちゃんと一緒に
大好きな動物やキャラクターのパンを作ろう！



9月 芋・栗・かぼちゃのキッシュ

秋の味覚をキッシュに閉じこめた甘いパンキッシュ。



10月 ブリオッシュ・シュクレ

バター、卵をたっぷり使ったリッチな生地のブリオッシュ。
「甘いもの」を意味するシュクレのとおり、スイートな菓子パンです。



11月 フルーツシュトーレン

ドライフルーツ、ナッツを詰めこんだ、クリスマスを祝うドイツの伝統的な菓子パン
です。毎年大人気！ ※シュトーレン特別料金5,000円（税込）

12月 抹茶orほうじ茶のシュトーレン

ベースの味を抹茶とほうじ茶から選べる「和」素材のシュトーレンを作ります。
※シュトーレン特別料金5,000円（税込）



1月 モンキーブレッド

型に小さな生地をたくさん詰めて焼き上げる、
甘いシロップがかかったちぎりパンです。



2月 ショコラのぼうしパン

ぼうしパンやUFOパンと呼ばれるかわいい形のパン。
ココアを混ぜてショコラの帽子を焼きましょう。



3月 ソーシソン・プレッツェル

アルカリ性のラウゲン液に浸して作るドイツのプレッツェル。
独特な風味が人気です。ウイナーに生地をくるくると巻き付けた
プレッツェルを作ります。





体験ケーキ教室 メニュー

※メニューは変更することもあります。

4月 バタフライケーキ

まるで蝶がとまっているようなカップケーキ。
コーヒークリームを入れます。



5月 ブッシュェ

ビスキュイ生地を小さな円形に焼き、
ガナッシュをサンドするサクサクお菓子。



6月 ココナッツサブレ、マンゴープリン

ココナッツ香るサブレとリッチな味わいのマンゴープリンを作ります。

7月 ケーク・ココ

パイナップルとココナッツを入れたバターケーキを作しましょう。



8月 タルト・ココ・バナーヌ

バナナのソテーとココナッツクリームを入れた夏らしいタルトです。

9月 シュークリーム

ふんわりシュークリームを作るコツを覚えましょう。



10月 かぼちゃのタルト

かぼちゃをたっぷり入れた秋にぴったりのタルトを焼きます。



11月 栗のケーキ・アルツデショア

栗の美味しさを味わう、
秋に食べたいしっとりマロンケーキを作しましょう。



12月 クグロフ

栗とチョコレートを使ったクグロフを焼きます。
クリスマスらしく、飾りつけも楽しみましょう。



1月 ガトーショコラ

しっとりと濃厚なチョコの風味がたまらない
人気のチョコレートケーキです。



2月 モカ・ロール

コーヒー香るほろ苦いロール生地に、コーヒーのクリームを入れた
大人のロールケーキです。

3月 いちごミルクケーキ

いちごジャムとクランブルをのせたバターケーキを作ります。





体験教室について



持ち物

- ・筆記用具 ・エプロン ・バンダナ(髪の毛が長い方は止めるものをご用意下さい)
- ・手を拭くタオル

パン教室

- ・作ったパンをお持ち帰りするもの

30×40cm程度の底面積があるダンボール箱など

※タッパー等密閉性がある物は焼きたてパンを入れると結露するのでNGです。

ケーキ教室

- ・作ったケーキをお持ち帰りするもの

直径18cmのケーキが入る大きさ、保冷剤(必要な方)



体験教室 注意事項

- ・開催月の2カ月前からご予約を開始しています。5名に満たないときは開催しない場合があります。その時はお店より連絡いたします。
- ・15分以上の遅刻は入室をお断りする場合があります。ご注意ください。
- ・各コースの実習メニューは材料の都合により一部変わる時もありますのでご承知下さい。
- ・生地や材料を人数分準備しますので、休まれる場合は必ず前日までに連絡お願いします。当日の朝の連絡はキャンセル料金が発生いたします。
- ・度重なる直前の予約キャンセルを繰り返される方はご予約をお受けできません。
- ・親子パン教室は、基本的には保護者の方1名につきお子様1人ですが、お子様2人まで、合計1家族3名様まで参加可能です。お子様が2人で、生地を倍に増やしたい場合は、追加で材料費1,100円(税込み)が必要です。申込時にお伝えください。
- ・アレルギーをお持ちの方は御相談下さい。出来る限り対応いたします。
- ・親子体験ケーキ教室は、広さの関係で、大人の方1名につきお子様1名のみのご参加でお願いいたします。



体験教室のお申込み

①Webサイト、ツクツクダーシェンカからお申込み

24時間お申込みいただけます。

②店頭でお申込み

ご来店の際にスタッフにお申し付けください。

③お電話でお申込み

ご希望の店舗(幸田店または大高店)へお電話ください。



ツクツクはこちら！

幸田店:0564-63-3273

大高店:052-626-0141

体験教室のキャンセルについて

6日以前～当日のキャンセルはキャンセル料(全額)が発生します。

受講開催日から1週間前のキャンセルまでは無料。

例) 4/10受講日の場合・・・4/3 23:59迄はキャンセル無料。4/4 0:00～当日はキャンセル料が発生します。

もし、2重の注文をしてしまっても1週間前なら未決算なのでツクツクダーシェンカからご自身でキャンセルできます。同月内の同じメニューなら他の店舗でも振替ができます。幸田本店にお電話していただき、希望日の空き状況をご確認の上、「〇月〇日からの振替」とお伝えください。



定期コース申込方法

申し込み方法①

Webサイト、ツクツクダーシェンカからお申込み



「ツクツク ダーシェンカ」とはおすそわけマーケットプレイスツクツクとは、食・モノ・コトに関する商品を扱う オンラインマーケットです。こちらのサイトから24時間お申込みができ、クレジットカードなどで支払いができます。ポイントもたまりお得です!

【ツクツクダーシェンカ サイトご利用方法】

【パソコンの場合】

右上にあるアイコン【ログイン】を開く。

【ご利用登録（無料）はこちら】の画面にメールアドレスを入力。

※メールを制限されている方は「tsuku2.jp」「compy-town.jp」からのメールを受信できるように設定して下さい。

ツクツク事務局から【仮登録受付ました】とメールが来たら【本登録URL】を開き、ログインパスワードの設定、ニックネーム等を入力→【規約に同意して登録】をクリック。

完了後は【サインイン】を開くと【お客様情報】が表示されます。

【スマホの場合】

左上の小さい【☰】3本線をクリックし【サインイン】を開く。

【ご利用登録（無料）はこちら】をクリックしメールアドレスを入力→【規約に同意して送信】

ツクツク事務局から【仮登録受付ました】とメールが来たら【本登録URL】を開き、ログインパスワードの設定、ニックネーム等を入力→【規約に同意して登録】をクリック。

完了後は【サインイン】を開くと【お客様情報】が表示されます。

※サイト内の検索の🔍から【ダーシェンカ】と検索し、希望する店舗の体験教室のウェブチケット購入のお手続きをして下さい。

【ツクツクポイントとは?】

1ポイント1円で各店舗・サイト内でも次回より使えます!

- ・入会→100ポイント
 - ・友達招待→1人につき100ポイント
 - ・チケット購入→お買い物金額の3%ポイント還元されます。
- ポイント数や購入履歴はマイページより確認できます。



申し込み方法②

書類でお申込み

パンフレット後方の「ダーシェンカパン/ケーキ教室受講申込み書」に記入、またはダーシェンカホームページからダウンロードし、プリントアウトしてご記入ください。受講希望の店舗に持参されるか、FAXもしくは郵送でお申込み下さい。

店頭にも「ダーシェンカパン教室受講申込み書」をご用意しております。

各コースのお申込みは先着順で受け付けいたします。定員いっぱいになり次第募集終了いたします。

※定員に満たない場合は開催の有無を受講店から連絡いたします。



定期コースお支払い方法



①Webサイト「ツクツクダーシェンカ」から

初めての方はまず登録をお願いします。

→A)クレジット決算(一括)

必ず【備考欄】に[氏名・教室名・コース名・曜日] を記載下さい。下記参照。

→B)銀行振込

岡崎信用金庫 上地支店普通9048387(振込手数料はご負担下さい) 必ず[]氏名・教室名・コース名・曜日] を記載下さい。下記参照。入力ができなかったら受講店へ連絡下さい。

②振り込み (ゆうちょのみ)

[口座番号] 00860-3-124463 [加入者名] (有)ダーシェンカ 必ず【通信欄】に[氏名・教室名・コース名・曜日] を記載下さい。※下記参照

③初めての受講日に店頭でお支払い

現金払いとクレジット決済ができます。

※銀行振込・ゆうちょ振込の記載方法

振り込み者名の後にカタカナで例を参考に店舗名・コース名・曜日を入力下さい。

例) 幸田店でパン教室Aコース水曜日に受講希望の場合・・・イシガマパンコ コ エ スイ

店舗名 幸田店・・・コ 大高店・・・オ

コース名 パン教室Aコース→エ パン教室Bコース→ビ
ケーキ教室基礎→キ ケーキ教室応用→オ ケーキ教室焼き菓子→ヤ

受講曜日 水曜→スイ 木曜→モク 金曜→キン 土曜→ド 日曜→ニチ





講師紹介

小倉 喜八郎



- ・薪窯パンのダーシェンカの創業者
 - ・ダーシェンカ代表取締役。
- 自分の病気体験から食の安全・安心に目覚めオーガニックの材料を中心にしたパン作りを、お店・教室業務で実践中! 自然酵母を使用した薪窯パンのパイオニア的存在です。
- ・大型特殊車両以外のすべての車の運転免許を所有、ダイビングインストラクター、アーク溶接、自家用軽飛行機、フォークリフト、危険物取り扱い主任(乙3・4)、玉かけ技能士、アマチュア無線、2級船舶免許、社会福祉士、教員免許(各教科)、2級ボイラー免許等々。最近では何を持っていたか忘れる事も多々。。直近で取得した資格は「暗号資産アドバイザー」。
 - ・誰もが明るく楽しめる社交の場としてのパン教室を作ることが生涯のテーマ。「あなたと教室でお会いできることを楽しみにしています! 手作りすれば美味しさは2倍です!」
 - 4児と2匹(トイプードル)の父親でもある!



竹内 裕子



- 今田美奈子お菓子教室製菓コース師範
- ・今田美奈子シュガーデコレーション師範
- ・食育指導士取得
- ・ベルギー、フランスにてディプロメ取得
- ・栄中日文化センター製パン教室講師をへて、ダーシェンカへ!



ケーキ作りが初めての方でも美味しくケーキが作れますよ。
生地の混ぜ方、ホイッパーの持ち方、ゴムベラの使い方などなど基礎からお教えいたします。なかなか本を見てケーキ作りをするのは難しいことですね。混ぜること一つとっても色々あります。しかし教室で実際にケーキを作ってみれば全て解決。
少人数で授業が受けられます。ケーキを作りたいと思われる方、ぜひお待ちしております。
こんなに簡単に美味しいケーキが作れるなんてと思われそうですよ。

内田 智久



30歳から心機一転パンの世界に飛び込んだ、ダーシェンカ歴15年の2児の父です。
親切丁寧を心がけて、いつでも優しく明るく前向きにをモットーに頑張ります。
勤続15年で得た知識・ダーシェンカ愛を余すことなくお伝え出来たら…と思ってます。

大原 尚己



パン作りが大好き!
今まで学んできたパン作りの知識を活かして、みなさんと一緒に楽しくパン作りをしていきたいなと思います。明るく楽しい二児の母です!

平島 郁恵



パン作りを始めて、13年目になりました。子どもたちが手作りの優しいパンを美味しく食べてくれる姿を見ると、とっても幸せな気持ちになります。
一緒に楽しくパンを作りましょう!
そしておうちで「大切な人と手作りパンを食べる」という感動を味わっていただけたらと思います。

4月～7月 レッスンスケジュール

4月

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 | 日曜日 |
|-----|-----|----------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 1 | 2 | 3 大・体験 | 4 幸・A1 大・Bあ ケーキ・基A | 5 幸・B1 ケーキ・基B | 6 幸・体験 大・Bい ケーキ・基C | 7 幸・B2 ケーキ・基D |
| 8 | 9 | 10 幸・A2 ケーキ・応A | 11 大・Bう ケーキ・応B | 12 幸・体験 大・Aあ ケーキ・基B | 13 幸・B3 大・Bえ ケーキ・応C | 14 幸・B4 ケーキ・応D |
| 15 | 16 | 17 幸・B5 ケーキ・焼D | 18 幸・B6 大・体験 ケーキ・焼D | 19 幸・B7 大・Bお ケーキ・焼A | 20 大・Aい ケーキ・焼B | 21 幸・体験 ケーキ・焼C |
| 22 | 23 | 24 幸・体験 大・Bか | 25 幸・B8 大・Aう | 26 大・体験 | 27 幸・A3 大・Bき ケーキ・貸切 | 28 幸・B9 ケーキ・体験 |
| 29 | 30 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

5月

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 | 日曜日 |
|-----|-----|----------------------|------------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 29 | 30 | 1 大・体験 | 2 幸・A1 大・Bあ ケーキ・基A | 3 幸・B1 大・親子 ケーキ・基B | ④ 幸・親子 大・Bい ケーキ・基C | ⑤ 幸・B2 ケーキ・基D |
| 6 | 7 | 8 幸・A2 ケーキ・応A | 9 大・Bう ケーキ・応B | 10 幸・体験 大・Aあ ケーキ・基B | 11 幸・B3 大・Bえ ケーキ・応C | 12 幸・B4 ケーキ・応D |
| 13 | 14 | 15 幸・B5 ケーキ・焼D | 16 幸・B6 大・体験 ケーキ・焼D | 17 幸・B7 大・Bお ケーキ・焼A | 18 大・Aい ケーキ・焼B | 19 幸・体験 ケーキ・焼C |
| 20 | 21 | 22 幸・体験 大・Bか | 23 幸・B8 大・Aう | 24 大・体験 | 25 幸・A3 大・Bき ケーキ・貸切 | 26 幸・B9 ケーキ・体験 |
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 | 2 |

10月からは8月頃に教室の掲示、ホームページをご覧ください。

※パン教室は幸田店は1,2,3...表記

大高店はあ,い,う...表記です。

※日程は変更することもあります。

6月

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 | 日曜日 |
|-----|-----|----------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 幸・体験 大・Bい ケーキ・基C | 2 幸・B2 ケーキ・基D |
| 3 | 4 | 5 大・体験 | 6 幸・A1 大・Bあ ケーキ・基A | 7 幸・B1 ケーキ・焼B | 8 幸・B3 大・Bえ ケーキ・応C | 9 幸・B4 ケーキ・応D |
| 10 | 11 | 12 幸・A2 ケーキ・応A | 13 大・Bう ケーキ・応B | 14 幸・体験 大・Aあ | 15 大・Aい ケーキ・焼B | 16 幸・体験 ケーキ・焼C |
| 17 | 18 | 19 幸・B5 ケーキ・焼D | 20 幸・B6 大・体験 | 21 幸・B7 大・Bお ケーキ・焼A | 22 幸・A3 大・Bき ケーキ・貸切 | 23 幸・B9 ケーキ・体験 |
| 24 | 25 | 26 幸・体験 大・Bか | 27 幸・B8 大・Aう | 28 大・体験 | 29 | 30 |

7月

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 | 日曜日 |
|-----|-----|----------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 1 | 2 | 3 大・体験 | 4 幸・A1 大・Bあ ケーキ・基A | 5 幸・B1 ケーキ・基B | 6 幸・体験 大・Bい ケーキ・基C | 7 幸・B2 ケーキ・基D |
| 8 | 9 | 10 幸・A2 ケーキ・応A | 11 大・Bう ケーキ・応B | 12 幸・体験 大・Aあ | 13 幸・B3 大・Bえ ケーキ・応C | 14 幸・B4 ケーキ・応D |
| 15 | 16 | 17 幸・B5 ケーキ・焼D | 18 幸・B6 大・体験 | 19 幸・B7 大・Bお ケーキ・焼A | 20 大・Aい ケーキ・焼B | 21 幸・体験 ケーキ・焼C |
| 22 | 23 | 24 幸・体験 大・Bか | 25 幸・B8 大・Aう | 26 大・体験 | 27 幸・A3 大・Bき ケーキ・貸切 | 28 幸・B9 ケーキ・体験 |
| 29 | 30 | 31 | 1 | 2 | 3 | 4 |

8月は定期コースはお休みになります。
 親子体験パン教室、親子体験ケーキ教室を開催しています。
 詳しくは14ページをご覧ください。
 ※日程は変更することもあります。

8月

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 | 日曜日 |
|-----|-----|----------------------|-------------------|-------------------|----------------------------------|--------------------------|
| 29 | 30 | 31 | 1 幸・親子 大・親子 | 2 ケーキ・体験 | 3 幸・親子 大・親子 | 4 ケーキ・体験 |
| 5 | 6 | 7 幸・親子 ケーキ・体験 | 8 ケーキ・体験 | 9 幸・親子 大・親子 | 10 大・親子 ケーキ・体験 | 11 幸・親子 ケーキ・体験 |
| 12 | 13 | 14 | 15 | 16 ケーキ・体験 | 17 幸・親子 大・親子 | 18 幸・親子 ケーキ・体験 |
| 19 | 20 | 21 幸・親子 ケーキ・体験 | 22 大・親子 | 23 幸・親子 | 24 幸・親子 大・酵母(基本) ケーキ・体験 | 25 幸・酵母(基本) ケーキ・体験 |
| 26 | 27 | 28 大・親子 | 29 幸・親子 | 30 大・親子 | 31 | 1 |

9月

| 月曜日 | 火曜日 | 水曜日 | 木曜日 | 金曜日 | 土曜日 | 日曜日 |
|-----|-----|----------------------|-----------------------------|------------------------------|------------------------------|----------------------|
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 | 1 幸・B2 ケーキ・基D |
| 2 | 3 | 4 大・体験 | 5 幸・A1 大・Bあ ケーキ・基A | 6 幸・B1 ケーキ・基B | 7 幸・体験 大・Bい ケーキ・基C | 8 幸・B4 ケーキ・応D |
| 9 | 10 | 11 幸・A2 ケーキ・応A | 12 大・Bう ケーキ・応B | 13 幸・体験 大・Aあ | 14 幸・B3 大・Bえ ケーキ・応C | 15 幸・体験 ケーキ・焼C |
| 16 | 17 | 18 幸・B5 ケーキ・焼D | 19 幸・B6 大・体験 | 20 幸・B7 大・Bお ケーキ・焼A | 21 大・Aい ケーキ・焼B | 22 幸・B9 ケーキ・体験 |
| 23 | 24 | 25 幸・体験 大・Bか | 26 幸・B8 大・Aう | 27 大・フランス | 28 幸・A3 大・Bき ケーキ・貸切 | 29 幸・フランス |
| 30 | 1 | | | | | |

2024年度ダーシェンカケーキ教室申込書

受講ご希望店 幸田本店

ご希望のコース 基礎コース 記号番号【 】 () 曜日
応用コース 記号番号【 】 () 曜日
焼き菓子コース 記号番号【 】 () 曜日

第二希望 () コース 記号番号【 】 () 曜日
第一希望が満員になりましたら連絡いたします。

ツクツクからお申し込みされていますか？ はい いいえ

支払い方法 ツクツクにてクレジット決済 ツクツクにて銀行振り込み
ゆうちょ振り込み 現地でお支払い

住所 〒 —

ふりがな
氏名

ご連絡先 ご自宅
FAX
携帯電話

ご職業

受付担当者

年 月 日

お客様の個人情報は運営業務に必要な場合のみ使用させていただきます。他の目的に使用することはありません。

前年度受講コース ケーキ教室 基礎 ・ 応用 ・ 焼き菓子

※受講クラスもご記入ください

お店の控え（現地でお支払いの場合）

受領スタッフ記入欄
 スタッフ名
 日付

受講者氏名 様



ダーシェンカホームページはこちら



ツクツクダーシェンカ
教室お申込みはこちら



ダーシェンカ幸田本店

〒444-0113

愛知県額田郡幸田町大字菱池字桜塚174

電話 0564(63)3273

Fax 0564(63)3274



ダーシェンカ～You～大高店

〒459-8016

愛知県名古屋市緑区南大高2丁目204番地

電話 052-626-0141

Fax 052-626-0142

