

2025 Dasenka bread cake class

2025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！



パン教室とケーキ教室は今年で26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。
生地の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始めませんか？

～ダーシェンカパン・ケーキ教室の特徴～

- お店と同じ安全・安心な厳選材料を使い、からだに優しいパンやケーキを焼き上げます。
- 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、ご自宅でも学んだ知識や技能を活かし、手軽に焼くことができるようになります。
- 教室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
※年間11回（8月はお休み）

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4,900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5,600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

※年間11回（8月はお休み）



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5,500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6,200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5,200円（税込）



パン・ケーキ体験教室



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 4,100円（税込）

ケーキ教室 4,900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4,100円（税込）

※1組大人1名+お子様1~2名様

ケーキ教室 1組4,900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コースではドライイーストや生イーストを使った手捏ねパンの基本的な作り方を学びます。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 4,900円（税込）

※年間受講料 一括 53,900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)



パンA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。

メインメニューに加えてもう一品、同じ生地を使ってオマケのアレンジメニューにも挑戦しますよ！

4月 めろんパンとブール

【丸め】まずは基本の丸めを習得しましょう！サクふわのメロンパンとシンプルなブールを作ります。

5月 フォカッチャ *イチオシ*

【大きく焼く】大きな生地の扱いを覚えましょう！オリーブオイルを使ったイタリアの大型の平焼きパンを作ります。

6月 豆乳ロールパン

【基本の成形】ロールパンの成形を学びましょう！人気のふわモチ生地のお食事パンです。



7月 石窯ピザ



【生地を伸ばす】薄く大きく綺麗に均一に伸ばすコツをつかみましょう！
ホームパーティの定番ピザを作ります。

9月 シナモンロール



【巻き込む】半期のおさらい、大きな生地を均一に伸ばす！
たっぷりシナモンペースト巻き込んで作ります。

10月 あんぱん&クリームパン

【包餡】フィリングを綺麗に包み込むテクニックを習得しましょう！
定番の菓子パン2種を作ります。

11月 シュトーレン



【混ぜ込む】生地の中に沢山の具材を混ぜ込みます。
クリスマスを祝うドイツの発酵菓子パンです。

12月 クグロフ



【型で焼く】型と生地との量、発酵具合を見極めます！
王冠の様な形のフランスの伝統的な発酵菓子パンです。

1月 ブリオッシュ

【リッチな配合】バターや卵・砂糖をふんだんに使用した菓子パン生地。
変わった成形のブリオッシュアテットにも挑戦！

2月 ショコラリュスティック

【捏ねない生地】ハードパンの”入門”リュスティック。
水分量の多い生地の扱いを学びます。

3月 ベーグル



【ケトリング】生地を”茹でる”独特な製法のリング型のパン。
もっちり生地にフィリングも包んでみましょう。





パンBコース

●8月を除く毎月1回



主に2種類のパンを作ります。
手捏ねイーストのパン生地と、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、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 5,600円（税込）

※年間受講料 一括61,600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)



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 スイートブール/
カイザーセンメル

帽子パンとも呼ばれるかわいい形の菓子パン/
皇帝の王冠を模したドイツのお食事パン

5月 抹茶きなこあん食パン/
雑穀のクーペ

"和"素材をふんだんに使用した食パン/
雑穀をブレンドしたハード系プティパン

6月 ポモドーロ/
かのか豆のバトン

トマトピューレを練り込んだ生地にはオリーブを合わせます/
かのか豆をたっぷり包み込む細長いハードパン



イキオシ!
7月

お好みのピザ/ 夏のリュスティック

お好みのトッピングで自分好みのピザを焼きましょう！/
夏野菜たっぷりのもっちり高加水パン



9月 カフェマロン/ ツヴィーベルブロート



コーヒー生地に秋の味覚"栗"を合わせます/
たっぷりの玉ねぎを使ったパン



10月 赤ワインのアップルカンパーニュ/ ダッチブレッドフロマージュ

赤ワイン仕込みの生地にリンゴを包みます/
チーズを包んだ ひび割れ模様が特徴的なパン



11月 ラウゲンプレッツェル/ラムーナ

独特の成形とラウゲン液に浸して焼き上げるドイツのお食事パン/
オレンジ香るリッチな配合のパン



12月 シトラスシュトーレン



爽やかな柑橘系のフルーツをふんだんに包み込む
ダーシェンカのオリジナルシュトーレン



1月 16層のクロワッサン

バターの香りとサクふわ食感がたまらないクロワッサン&ディニッシュ



2月 バブカ/カロッテンブロート



チョコレートペーストを使った甘い菓子パン/
旬の人参を練り込んだパン

3月 リクエストマンズ



2025年度の受講メニューの中からクラスの皆様でもう一度作りたい
メニューを選んでおさらいします！





ケーキ基礎コース

●8月を除く毎月1回



道具の使い方から素材の知識まで幅広く学べます。
回数を重ねるうちにコツが掴めて上達していきますよ！
お一人一台ずつ作ってお持ち帰りできます。試食もありますよ♪

時間：10時00分~13時30分頃

料金：1回あたり 5,500円 (税込)
※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)



ケーキ基礎コースメニュー

*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 タルト・フレーズ

契約農家さんからの朝取れいちごを
たっぷりと使ったタルトを作ります。
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。基本のクッキーも作ります。



6月 ロールケーキ、プリン

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。
濃厚なプリンも作ります。



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。
2種類の焼き菓子を食べ比べて下さい。



9月 ベイクドチーズケーキ

クリームチーズを使ったしっとり濃厚な
チーズケーキです。ブラマンジェも作りますよ！



10月 りんごのタルト/キッシュ

タルト生地を生りんごをのせアパレーユを流し込む
簡単にできるタルトと、きのこたっぷりの
キッシュを作ります。



11月 シュークリーム

シュー生地にとっても濃厚なカスタードクリームを
たっぷり詰め込みます。シュークリームを上手に
大切なポイントがいくつかありますよ！



12月 ブッシュド・ノエル

絶品のマロンクリームを贅沢に使った
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

チョコレートをふんだんに使った
ずっしり濃厚なケーキです。生チョコレートも作り



2月 ガトーフレーズ

フランス語でイチゴケーキのこと。
旬のいちごと生クリームの組み合わせは
誰もが笑顔に。いちごは契約農家さんの朝取れいちごです！



3月 パン・ド・オ・フリユイ

サクサクのパイにカスタードクリームと
たっぷりのフルーツ。
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



基礎コースの内容をふまえて、伝統的なケーキや今人気のケーキに挑戦します！
複雑な工程もありますが、丁寧にお伝えしていきます。
お一人一台ずつ作ってお持ち帰りできます。試食もありますよ♪

時間：10時00分~13時30分頃

料金：1回あたり 6,200円 (税込)

※年間受講料 一括 68,200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回)
後期は11月~3月(5回)



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。

イチゴ!

4月 タルト・ショコラ・フリュイ

ショコラタルト生地の中にショコラアーモンドクリームが
使ってあります。フルーツがとてもよく合います。

講師一押しの『食べたことのないようなショコラタルト』です！



5月 シャルロット

ビスキュイを焼き、フィリングには
いちごのムースを作ります。

貴婦人の帽子に見えるようにいちごを飾って組み立てます。



6月 ティラミス

今年度から抹茶とココアのどちらかの味を選べます！

イタリアンデザートの大定番のティラミス。

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。
10cmくらいの長さで12本お持ち帰りできます。



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。
生クリームの上にマロンクリームをのせた贅沢なモンブランです。
和栗のペーストを使ったマロンクリームが絶品！



10月 アップルパイ

りんごを2個以上たっぷり使います。
サクサクのパイを焼きましょう。



11月 マスコット

スポンジでプラリネ入り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
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

ドーム型の中に和栗を使ったマロンムースとチョコムースを入れ、
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た絶品ケーキです！。



3月 フレジエ

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。
バタークリームをガナッシュに変えた
旬のいちごとよく合うケーキです。
いちごは契約農家さんの朝取れいちごです。



ケーキ焼き菓子コース

●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 5,200円 (税込)

※年間受講料 一括 57,200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回)
後期は11月~3月(5回)



ケーキ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

バスク地方ではジャムを挟むこともありますが、今回はサブレ生地でラムレーズン入りカスタードクリームを挟み、焼き上げます。

5月 タルト・ポワール

アーモンドクリームのフィリングを入れ、洋梨のコンポートをきれいに並べて焼き上げる、フランスでよく見かけ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、蕎麦粉のガレット

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。
※そばアレルギーの方はお申し出ください。



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

りんごを2個以上使いソテーし、バターケーキにたっぷり
入れるケーキです。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！
ザクザク感のある美味しいお菓子です。ダックワーズは
アーモンド生地にはバタークリームを挟んだ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、栗やナッツで飾りましょう。



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。
パイ生地にはアーモンドクリームを挟み、
当りの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。
ブルドネージュも作ります。



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。
くるみ入りのネージュも作ります。

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。
- ・教室開催日の前日までに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中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。
- ・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。
- ・年間定期教室は受講開始後、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。

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は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、大高店**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 幸田店は店舗向かい側の第二駐車場へ
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2024年1月営業初日から、体験教室は2ヶ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いいですか？

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
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以上あると良いですね！)



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・ケーキ体験教室



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？

※10分前を目安に会場へお越し下さい。
※メニューにより終了時間は延長する場合があります。

時間 **パン教室** 9時30分~13時00分頃
ケーキ教室 10時00分~13時30分頃

料金 **1回1名** **パン教室** 4,100円 (税込)
ケーキ教室 4,900円 (税込)



お子さまと参加できる 親子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。
スケジュールは店頭・ホームページからご確認ください。

 お店で仕込んだパン生地で、形を作るところからのスタートになります。
ゆっくりとパンを成形する時間もあり、年少さんくらいの小さいお子様でも
ご参加いただけます!

だいたい8~10個ほどのパンを作ってお持ち帰りいただけます。
大人1人につきお子様2人まで同料金です。
生地の追加も承っております。*生地の追加は事前予約のみです。



料金 **親子2名1組** 4,100円 (税込) *追加生地 1,200円

 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。
大人1人につきお子様2人まで同料金です。*材料の追加は承っておりません。

★毎月第4日曜日に開催

料金 **親子2名1組** 4,900円 (税込)





パン教室体験教室メニュー

※メニューは変更することもあります。

4月 春のめろんパン

春らしくアレンジしたビスケット生地をのせてサクふわのメロンパンを作ります。



5月 フォカッチャ

イタリアを代表する平焼きパン。オリーブオイルと岩塩、ハーブがアクセントのふわモチ食感のお食事パン。



6月 塩ロールパン&ウインナーパン

当店でも人気のメニュー"塩ロールパン&ウインナーパン"の2本立て！



7月 2種類のピザ

ホームパーティの定番のピザ生地を習得しましょう！
薄く丸く伸ばすコツも学べます。

8月 親子体験パン教室

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！詳しくは15ページへ



9月 シナモンロール

定番のロングセラーメニュー！香り高いシナモンペーストをたっぷり巻き込みます。



10月 栗のダーシェンカ

看板商品"ダーシェンカ"にたっぷりの栗を包み込む贅沢なパンです。



11月 フルーツシュトーレン

クリスマスをお祝いするドイツの発酵菓子パン。オーガニックのドライフルーツやナッツをたっぷり練り込みます。 ※シュトーレン特別料金5,100円(税込)



12月 抹茶orほうじ茶のシュトーレン

栗や黒豆など『和』素材をふんだんに包み込むオリジナルシュトーレンです。
※シュトーレン特別料金5,100円(税込)

1月 キャンパーニュ

グラハム粉を配合したフランスを代表する大型パン。
発酵カゴに入れたりクーブ入れにもチャレンジしましょう！



2月 ココア・オレンジ

カカオの香りが広がるふんわり生地にオレンジを合わせます。
バレンタインギフトにもオススメです！

3月 ベーグル

生地を"茹でる"独特な製法のリング型のパン。
もちり生地にフィリングも包んでみましょう。



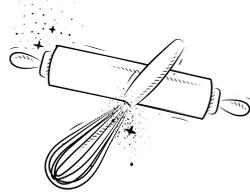


ケーキ教室体験教室メニュー

※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、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

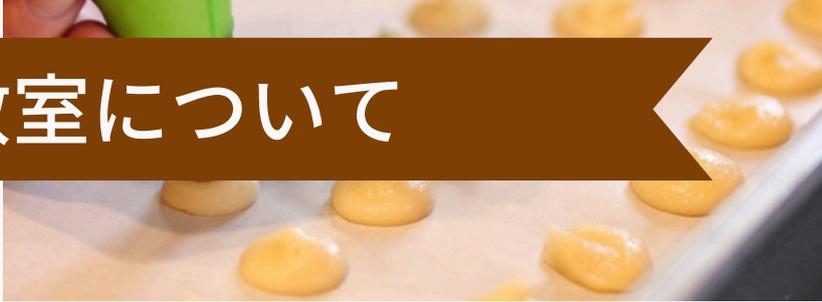
- ・筆記用具 ・エプロン ・バンダナ(髪の毛が長い方は止めるものをご用意下さい)
- ・手を拭くタオル

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。
参加者が少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をお願いします。
当日の朝の連絡はキャンセル料金が発生いたします。
- ・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

幸田本店へお電話ください。



ツクツクはこちら！

幸田店:0564-63-3273

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。



お申込み方法



ツクツク!!!

申し込み方法①

Webサイト“ツクツク!!!”からお申込み

『ツクツク!!!』とは食・モノ・コトに関する商品を扱うショッピングサイトで、こちらのサイトからチケット予約ができ、クレジットカードなどでお支払いができます。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→お買い物金額に応じてポイントが還元されます。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。

幸田本店までご持参・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。

定員になり次第募集は終了いたします。

※定員に満たない場合は開催の有無をご連絡いたします。



*本冊子掲載の画像についてはイメージ画となります。
実際のレッスンメニューとは異なる場合がございますのでご了承ください。



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)クレジット決済(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。御不明な点は、こうたほんてんの教室担当者に御相談下さい。

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・クレジット決済などでお支払いができます。

※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・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16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16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と思ひます。楽しみに通っていただけるような笑顔溢れる明るい教室作りを心がけています!

平島 郁恵



パン作りを始めて、14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ひます。



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

5月

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

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 |
|-----|-----|----------------------|-----------------------------|----------------------|------------------------------|----------------------|
| 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 幸・体験 大・Bい ケーキ・基C | 1 幸・B2 ケーキ・基D |
| 2 | 3 | 4 大・体験 | 5 大・A1 大・Bあ ケーキ・基A | 6 幸・B1 ケーキ・基B | 7 幸・B3 大・Bえ ケーキ・応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 大・Bお ケーキ・体験 | 15 幸・体験 ケーキ・焼C |
| 16 | 17 | 18 幸・B5 ケーキ・焼A | 19 幸・B6 大・Aい | 20 幸・B7 ケーキ・焼B | 21 幸・A3 大・Aえ ケーキ・貸切 | 22 幸・B9 ケーキ・体験 |
| 23 | 24 | 25 幸・体験 大・Bお | 26 幸・B8 大・Aう | 27 大・体験 | 28 | 29 |
| 30 | 1 | | | | | |

7月

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

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

9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A | 18 幸・B6 大・Aい | 19 幸・B7 ケーキ・焼B | 20 大・Bお ケーキ・体験 | 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・Aえ ケーキ・貸切 | 28 幸・B9 ケーキ・体験 |
| 29 | 30 | 1 幸・体験 大・Bお | 2 幸・B7 | 3 大・体験 | 4 幸・ピザサービス 大・フランス ケーキ・貸切 | 5 幸・フランス |
| 6 | 7 | | | | | |



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

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

